

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

con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod. Mecc. RCRH080001 - C.F. 81000650804
sito: www.ipssalocri.edu.it

Documento del Consiglio della classe V sez.C
(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323/98)

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Maria Amelia Carella**



*Uno dei Pinakes
raffiguranti la vita
della dea Persefone,
dalla numerosissima
collezione
conservata presso il*

<p>1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u></p> <p>a. Presentazione Istituto</p> <p>b. Breve descrizione del contesto</p>	<p>pag. 3</p>
<p>2. <u>II PROFILO DELLA CLASSE</u></p> <p>a. Il profilo in uscita</p> <p>b. Presentazione della classe</p> <p>c. Elenco degli alunni</p> <p>d. Il Consiglio di classe</p>	<p>pag. 3-7</p>
<p>3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u></p> <p>a. Obiettivi raggiunti</p> <p>b. Percorsi interdisciplinari svolti</p> <p>c. Percorsi di Cittadinanza e Costituzione</p> <p>d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</p> <p>e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attività integrative curricolari ed extracurricolari • Progetti realizzati 	<p>pag.7-13</p>
<p>4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u></p>	<p>pag.14-17</p>
<p>5. <u>CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO</u></p>	<p>pag.18-23</p>
<p>ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati</p>	
<p>ALLEGATO 2 – Griglie di valutazione</p>	
<p>ALLEGATI VARI</p>	
<p>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</p>	

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

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

Breve descrizione del contesto

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

2. II PROFILO DELLA CLASSE

Il Profilo in uscita

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

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

❖ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Traguardi attesi in uscita

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze specifiche di indirizzo

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Presentazione della classe

La classe è composta da 20 alunni (18 maschi e 2 femmine) di cui uno non ha mai frequentato e uno ha frequentato saltuariamente fino al I quadrimestre. Risiedono in diversi comuni del comprensorio locrese e provengono tutti dalla classe IVC del precedente anno scolastico. Ha frequentato regolarmente la classe un alunno DSA per il quale è stato predisposto il PDP e un alunno diversamente abile, che ha seguito la programmazione semplificata secondo l'art. 15, comma 3, O. M. 90 del 21/05/2001 seguito dall'insegnante di sostegno, Prof.ssa Anna Maria Cappuccio, per 9 ore settimanali. Considerati i problemi psicofisici e la scarsa autonomia, si prevede la necessità di assistenza dello stesso docente di sostegno anche durante l'Esame di Stato. (vedi P.E.I. e Relazione finale ins. di sostegno).

La classe si è presentata come una realtà eterogenea sia per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, sia per il differente "quantum" di interesse e di partecipazione mostrati per le discipline, sia per ciò che concerne il livello stesso di apprendimento, di impegno e di costanza nello studio. Sotto il profilo intellettuale, è emersa una spiccata individualità e non sono mancati gli studenti motivati allo studio e disponibili a lasciarsi guidare; a questi si sono affiancati elementi che hanno studiato in modo superficiale e passivo, che hanno partecipato in modo moderato e che si sono sempre impegnati solo per il raggiungimento degli obiettivi minimi. La maggior parte degli alunni ha migliorato, in diverso grado, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità. Talvolta i risultati ottenuti in termini di profitto non sono stati corrispondenti alle effettive potenzialità, a causa di uno studio non uniformemente e costantemente approfondito, soprattutto da parte di alcuni elementi più attivi e vivaci che non sempre hanno saputo organizzare al meglio il tempo disponibile. Sono riusciti comunque, proprio in funzione delle buone capacità, ad acquisire, seppure a livelli diversificati, competenze e conoscenze specifiche. Esistono casi di alunni il cui coinvolgimento nel lavoro didattico non ha portato a risultati del tutto positivi, a motivo di discontinuità nell'impegno, di difficoltà in singole materie o di lacune di base mai compiutamente sanate. La partecipazione al dialogo educativo è stata caratterizzata anche da un atteggiamento non sempre corretto per la vivacità caratteriale di alcuni studenti. Ciò malgrado, se si tiene conto dei livelli di partenza che gli allievi hanno incontrato nel loro processo educativo, i risultati finali cui sono pervenuti possono ritenersi accettabili. Nel complesso, pertanto, si può affermare che gli obiettivi didattici e formativi siano stati raggiunti; gli allievi hanno realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, migliorato i livelli di partenza e affinato le proprie capacità, dimostrando una certa autonomia di giudizio e senso critico. A parte l'eccellenza, il profitto è mediamente sufficiente per la maggior parte degli alunni, discreto per uno sparuto gruppo di allievi più costanti nell'approfondimento dello studio personale mentre pochi sono i casi di mediocrità in talune discipline, imputabili soprattutto a incertezze nella preparazione di base.

Il consiglio di classe, all'inizio del secondo quadrimestre ha predisposto in orario curricolare, come intervento di recupero, una pausa didattica per dare la possibilità ad alcuni studenti di colmare le lacune pregresse. Dato il periodo di emergenza sanitaria i docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei

propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti anche con la didattica a distanza.

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

Elenco degli alunni

	ALUNNI	CR. SC. (convertito ai sensi del Dlgs 62/17 All A art 15, co 2)		Totale
		3°	4°	
1		10	11	21
2		9	10	19
3		6	8	14
4		9	10	19
5		10	10	20
6		9	9	18
7		10	11	21
8		10	11	21
9		13	10	23
10		6	0	6
11		9	9	18
12		9	10	19
13		9	9	18
14		10	10	20
15		6	6	12
16		11	12	23
17		9	10	19
18		9	10	19
19		8	8	16
20		9	10	19

Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	
		3° ANNO	4° ANNO
Prof. ssa Maria Teresa Gentiluomo	IRC	no	no
Prof.ssa Carmelina Opirari	Italiano e storia	si	si
Prof.ssa Stefania Sacco	Matematica	no	si
Prof.ssa Rossella Pelle	Inglese	si	si
Prof.ssa Maria Rosa Rulli	Francese	si	si
Prof.ssa Santa Spinelli	D.T.A.	no	no
Prof.ssa M. Amelia Carella	Alimenti e alimentazione	si	si
Prof. Cosimo Pasqualino	Enogastronomia	si	si
Prof. Andrea Capogreco	Sala e vendita	//	no
Prof. Vincenzo Belcastro	Scienze Motorie	si	si
Prof.ssa Anna Maria Cappuccio	Sostegno	si	no

3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali dell'aggiornamento del **P.T.O.F. 2019/2022**, approvato dal Collegio dei Docenti nel mese di Dicembre 2021 e dei Piani di Lavoro Individualisia per le attività curriculari che extracurriculari. In relazione alle singole discipline, all'inizio dell'anno scolastico è stata organizzata per materie la definizione delle programmazioni (obiettivi, contenuti, criteri di valutazione), tenendo conto e sono state organizzate esercitazioni e simulazioni nei contesti specifici, per aiutare i ragazzi ad affrontare l'esame con tranquillità.

Obiettivi raggiunti

Ogni specifico progetto formativo messo in atto e perseguito dai docenti della classe si è inserito in un quadro didattico educativo ampio ed articolato. L'obiettivo principale a cui si è voluti pervenire è stata la formazione

non solo culturale, ma anche professionale ed umana degli allievi. Obiettivi comuni e generali quindi, hanno attraversato tutte le discipline e coinvolto in maniera interattiva docenti e discenti.

Si è puntato quindi a:

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

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

Area del rispetto delle regole

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

Area relazionale

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

Area dello sviluppo delle conoscenze

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

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

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

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

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

Percorsi di EducazioneCivica

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

contrasto del linguaggio dell'odio. L'obiettivo che ci si è proposto è stato quello di fare in modo che ragazze e ragazzi possano imparare principi come il rispetto dell'altro e dell'ambiente che li circonda, utilizzino linguaggi e comportamenti appropriati quando sono sui social media o navigano in rete.

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

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

(Ex Alternanza Scuola Lavoro)

Attività Svolta nel triennio finale dagli Alunni della Classe Quinta, sezione C, indirizzo Enogastronomia settore Cucina.

3C A. S. 2019/20 : nessuna attività causa COVID-19

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

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

Progetto 4STAGE DI N° 60 ORE – PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE DI EVENTI con modalità FAD

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

Nello specifico:

	19-11-2021 Assorianta	26-11-2021 Confindustria	18/19 Aster Cal.	Corso Sicurezza	Corso Chef Oldani	Incibum	Gluten free
COGNOME NOME	5Core 2 ore 2	ore 2	ore 6	ore 14	ore 2	ore 2	ore 20
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
			X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
			NonFrequenta				
			X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
			X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X

Teatro Politeama Ore 6	Com. T. ore 2	Alma ore 2	Incontro APC Regini ore 2	ADA Calabria ore 2	Anno 2021-22	Anno 2020.21	Totale
X	X	X	X	X	62	54	116
X	X	X	X	X	62	58	120
X	X	X	X	X	62	58	120
X	X	X	X	X	58	42	100
X	X	X	X	X	62	42	104
X	X	X	X	X	62	58	120
X	X	X	X	X	62	58	120
X	X	X	X	X	62	58	120
X	X	X	X	X	62	58	120
X	X	X	X	X	58	55	113
X	X	X	X	X	62	42	104
X	X	X	X	X	58	39	97
X	X	X	X	X	62	42	104
X	X	X	X	X	62	42	104
X	X	X	X	X	62	58	110
X	X	X	X	X	62	58	110
X	X	X	X	X	62	58	110
X	X	X	X	X	62	42	104
X	X	X	X	X	62	42	104
X	X	X	X	X	62	55	107

Attività di recupero, consolidamento e potenziamento

• Attività integrative curricolari ed extracurricolari

• Progetti realizzati

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

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

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

Attività integrative curricolari ed extracurricolari

☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:

☺ *Collaborazione con l'AVIS* di Locri -

☺ Partecipazione a diverse gare enogastronomiche:

- I Concorso interno Enogastronomico "Cucina creativa" presso la sede di Siderno, Via Turati.
- OPEN DAY del nostro Istituto

Riguardo le attività progettuali extracurricolari, alcuni allievi della classe hanno partecipato al Progetto "Ciak ...un processo simulato per evitare un vero processo", al Progetto "Educazione al consumo degli alimenti" e al al Progetto "Giornalisti dell'Alberghiero per passione" (PROGETTI inseriti nelle attività extracurricolari aggiornamento PTOF A.S. 2021/2022).

Progetto "HIGH SCHOOL GAME": Webinar e test multimediali sui contest nell'App Wicontest: "Bullismo e Cyberbullismo", "Educazione ambientale" "Sicurezza ambientale" "Orientamento universitario". Progetto "HIGH SCHOOL GAME": Webinar e test multimediali sui contest nell'App Wicontest: "Bullismo e Cyberbullismo", "Educazione ambientale" "Sicurezza ambientale" "Orientamento universitario".

Progetto "HIGH SCHOOL GAME": Webinar e test multimediali sui contest nell'App Wicontest: "Bullismo e Cyberbullismo", "Educazione ambientale" "Sicurezza ambientale" "Orientamento universitario".

Diversi allievi della classe sta partecipando al PON Educazione alla legalità e alla cittadinanza e al PON "Unacorretta alimentazione per vivere sani".

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

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

1. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

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

I CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE:

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

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

I CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAMEDIO STATO dei candidati interni, approvati nel Ptof, vengono modificati e, pertanto, giusto quanto disposto dall'art. 3 dell'O.M. n. 65 del 14 Marzo 2022, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

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

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

capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, considerato che nelle condizioni di emergenza attuali, l'attività didattica segue invece l'unico canale disponibile, quello a distanza con l'uso di risorse e strumenti digitali.

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

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

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMORTAMENTO

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

DESCRITTORI			
Comportamento e relazioni	Partecipazione	Impegno	Voto
L'alunno/a manifesta un comportamento esemplare e instaura relazioni significative con docenti e compagni.	Partecipa in modo vivace, propositivo e ricco di spunti personali alle attività proposte.	Si impegna con responsabilità, costanza, puntualità ed interesse nelle attività proposte.	10
L'alunno/a manifesta un comportamento corretto e instaura relazioni positive con docenti e compagni.	Partecipa in modo attivo e interessato alle attività proposte.	Si impegna con costanza e puntualità nelle attività proposte.	9
L'alunno/a manifesta un comportamento adeguato ed instaura relazioni appropriate con docenti e compagni.	Partecipa in modo costante alle attività proposte.	Si impegna con interesse nelle attività proposte.	8
L'alunno/a manifesta un comportamento tendenzialmente corretto ma non sempre adeguato essendo stato destinatario, a volte di richiami e note.	Partecipa in modo pressoché costante alle attività proposte.	Si impegna in modo adeguato nelle attività proposte.	7
L'alunno/a manifesta un comportamento generalmente accettabile, anche se non sempre si è mostrato rispettoso delle regole e collaborativo, incorrendo in numerosi richiami, note e sanzioni.	Partecipa in modo non sempre costante alle attività proposte.	Si impegna in modo accettabile ma non sempre efficace nelle attività proposte.	6
L'alunno manifesta un comportamento gravemente scorretto nei confronti di insegnanti e compagni, che ha determinato la comminazione di sanzioni con allontanamento dalla comunità scolastica superiori a quindici giorni; inoltre l'alunno non ha dimostrato miglioramenti a seguito dei percorsi educativi proposti.	Partecipa saltuariamente e con scarso interesse alle attività proposte e r a p p r e s e n t a u n elemento di disturbo per la classe.	Si impegna con superficialità e con scarsa efficacia nelle attività e non risponde positivamente alle s o l l e c i t a z i o n i proposte.	5

2. CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Allegato A al D. Lsg 62/2017

TABELLA

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

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

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

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSE SEZ

ANNO SCOL. 2021-2022

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

CRITERIO DI ATTRIBUZIONE FASCIA OSCILLAZIONE

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

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

ALLEGATO n. 1
CONTENUTI DISCIPLINARI
single MATERIE



Materia:ITALIANO		CLASSE:5C
Docente:CarmelinaOPIPARI		
Libro di testo adottato: ITALIANO: Sala/Sambugar - Letteratura viva "Dal Positivismo alla letteratura contemporanea" - vol.3 - Ed. La Nuova Italia		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: ore 103.		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo del '900. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo del '900. ▪ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del '900. ▪ Comprensione ed utilizzo di un terminologia storico-geografica specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi e commento di un testo poetico e narrativo. ▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il Positivismo ▪ Naturalismo e Verismo. Il canone dell'impersonalità ▪ G. Verga Vita, pensiero, poetica, opere. Rosso Malpelo - dal Malavoglia, La famiglia Malavoglia (cap. 1) ▪ Le avanguardie: il Futurismo. F.T. Marinetti Vita, pensiero, poetica, opere. Il manifesto del Futurismo. ▪ Marinetti: Zang Tumb Tumb, "il bombardamento di Adrianopoli" ▪ Il Crepuscolarismo; Guido Gozzano: dai Colloqui, "La signorina Felicità" ▪ Il Simbolismo: la poesia Simbolista: Charles Baudelaire - da "Il fiore del male" - "L'Albatro" ▪ Il Decadentismo. ▪ La Scapigliatura. ▪ G. D'Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laide Alcyone, "Lapioggiano il pineto". ▪ Dal piacere, Andrea Sperelli, Il ritratto di un esteta ▪ G. Pascoli. Vita, pensiero, poetica, opere. Dal fanciullino, Il fanciullino; da Myrica, X agosto, Novembre, Il lampo. ▪ Il romanzo della crisi. L. Pirandello Vita, pensiero, poetica, opere. Da L'umorismo, La differenza fra umorismo e comicità: dall'Umberto Pascal, "Io e l'ombra"; la novella "Il treno ha fischiato". ▪ I. Svevo Vita, pensiero, poetica, opere. Da La coscienza di Zeno, prefazione, preambolo e "L'ultima sigaretta" (cap. 3) ▪ La lirica tra le due guerre: L'Ermetismo: linea ermetica e linea anti-ermetica; ▪ G. Ungaretti Vita, pensiero, poetica, opere. Da L'Allegria, Veglia, San Martino del Carso e Soldati, fratelli. Da Sentimento del tempo "La madre". ▪ E. Montale Vita, pensiero, poetica, opere. Da Ossidiseppia. Spesso il male diviene incontrato. Meriggio pallido e assorto. ▪ S. Quasimodo Vita, pensiero, poetica, opere. Da Acque e terre: Ed è subito sera, da giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici. ▪ U. Saba Vita, pensiero, poetica dal Canzoniere, Ulisse ▪ Il Neorealismo, caratteristiche e contesti storico-sociali, tendenze. ▪ P. Levi. Vita, pensiero, Da Se questo è un uomo, "Considerate se questo è un uomo". "I sommersi ed i salvati". 		
METODOLOGIA		
<p>Lezioni frontali dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavoro di ricerca individuali e di gruppo. (Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).</p>		
EVENTUALI ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI E EXTRACURRICOLARI A SUPPORTO		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, schede informative e formative, fotocopie, mappe concettuali e visioni di filmati. Aula, sala proiezione.		



EDUCAZIONE CIVICA (sirin via alle UDAs voltesu "Un lavoro in sicurezza" e "Le radici storiche del mercato agroalimentare" e al Curricolo verticale dell'Istituto)

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, articoli di giornale e analisi del testo.

OSSERVAZIONI

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

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



Materia:STORIA CLASSE:5 C		
Docente:CarmelinaOPIPARI		
Libriditesto adottato: STORIA:PaoloDiSacco -“Memoriaefuturo”DalNovecentoalmondoattualeVol.3-Ed.Sei		
Oreeffettuate nell’anno scolastico2021/2022 finoal15Maggio 2022:ore 56.		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione degli eventi e dei fenomenistoricidel XXsecolo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensioneedutilizzodiunaterminolo-giastoriograficachiaraespecifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulazione di commenti egiudizimotivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storicie momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La belle époque ▪ L’etàgiolittiana ▪ La primaguerramondiale ▪ LaRivoluzionerussa ▪ Itotalitarismi ▪ IlFascismo ▪ IlNazismo ▪ Lo Stalinismo ▪ Lacrisidel1929 ▪ Lasecondaguerramondiale,ildopoguerra. ▪ Laguerrafredda. ▪ Fonti analizzate: Patto di Londra, L’ultimo discorso di Matteotti alla Camera - Il crollo della Borsa nella cronaca del New Times -Leleggidi Norimberga,La testimonianza diP.Levi. 		
METODOLOGIA		
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, peer education.(Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciandomolto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. Isingoliargomenti sonostati affrontati partendodaltesto).</p>		



EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI E EXTRACURRICOLARI A SUPPORTO
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
Libro di testo, letture varie, fotocopie, analisi di brani di fonti storiche, schede informative, mappe concettuali.
VERIFICA E VALUTAZIONE
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti.
OSSERVAZIONI
L'insegnamento della storia, nel fornire una conoscenza specifica del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con i riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. Le fonti storiche analizzate sono state individuate e selezionate tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo, su scala nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguatezza alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline. La preparazione di base della classe risulta diversificata ed è di livello generale di preparazione è quindi mediamente eterogeneo. Un esiguo gruppo ha conseguito un livello di preparazione più che sufficiente, acquisito discreta autonomia operativa, ed ha mostrato interesse verso la disciplina ed è quindi in grado di rielaborare i contenuti in maniera autonoma. Un altro gruppo ha dimostrato scarso impegno, scarsa partecipazione ed interesse, non sufficiente rielaborazione dei contenuti, che unitamente al metodo di studio poco proficuo, non ha consentito di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. La frequenza è stata regolare per un gruppo di allievi mentre per un altro il lavoro è risultato poco efficace poiché l'apprendimento non sempre è stato supportato da un'adeguata applicazione allo studio.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE
<p>La nascita della Costituzione italiana. Unione Europea: nascita e sua evoluzione; dall'unità politica all'unità monetaria. OBIETTI</p> <p>Vedi apprendimento specifici trasversali:</p> <p>comprensione della necessità di una sempre più stretta collaborazione tra i paesi europei al fine di pervenire ad una completa integrazione politica.</p> <p><i>Modalità:</i> lezione frontale, dialogata, lavoro di gruppo, piattaforma e-learning, visioni cinematografiche <i>Verifica:</i> verifica orale ed eventuale prova scritta</p> <p>Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo - la Carta dei diritti dell'UE e la Costituzione europea Organismi Internazionali: ONU.</p> <p>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI TRASVERSALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo - conoscere le agenzie e gli obiettivi di alcuni Organismi Internazionali. - conoscere le giornate celebrative: <ul style="list-style-type: none"> Shoah, il 27 gennaio giorno della memoria; Foibe, il 10 febbraio giorno del ricordo; <p><i>Modalità:</i> lezione frontale, dialogata, lavoro di gruppo, piattaforma e-learning; <i>Verifica:</i> verifica orale.</p>



ITALIANO: TESTI SVOLTI

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



STORIA: ARGOMENTI TRATTATI

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

Fonti analizzate:

**Patto di Londra,
L'ultimo discorso di Matteotti alla Camera
Il crollo della Borsa nella cronaca del New Time
Le leggi di Norimberga,
Le testimonianze di P. Levi.**



Materia: *Lingua e Cultura Straniera Inglese – V C (Enogastronomia)*

Docente: *Rossella Pelle*

Libro di testo adottato: *Catrin Elen Morris - Well Done ! Catering: cooking and service - ELI*

Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: 79

OBIETTIVI CONSEGUITI

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

CONTENUTI

Module 1 - CULINARY GEOGRAPHY -Food in the UK - Traditional northern food UK - Food and wine in Central Italy - Food and wine in Southern Italy and the islands.

Module 2 - CULINARY HISTORY AND HABITS- The history of food in Britain - Discoveries and innovation - Food in ancient Greece and Rome

Module 3 - SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION - HACCP – HACCP Principles - The eatwell plate - Organic Food and GMOs – The Mediterranean diet -Food Allergies and Intolerances- Eating Disorders.

Argomenti da svolgere dopo il 15 Maggio 2022 - Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan – Slow food.

CULTURE –UK institutions – American institutions – EU institutions

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

METODOLOGIA

L' approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull'uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta. Per il conseguimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali e dialogate, discussioni, esercitazioni orali e scritte, attività di gruppo o di coppia, problem solving, peer education.

EVENTUALI ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, dizionari bilingue, altri manuali di consultazione, materiale fotocopiabile o materiali reperiti da Internet su argomenti inerenti il settore professionale, LIM. Spazi utilizzati: aula. Lo strumento di comunicazione utilizzato è stato il Registro elettronico Classe Viva per l'invio dei compiti.

VERIFICA E VALUTAZIONE



Oltre a colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali, sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e due nel secondo (questionari, esercizi manipolativi di vero/falso, a scelta multipla, di collegamento, di completamento, ecc.). Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che dei risultati raggiunti nelle singole verifiche, della preparazione globale, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, dei progressi fatti rispetto alla situazione di partenza, delle capacità di recupero dimostrate.

OSSERVAZIONI

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



Materia: ENOGASTRONOMIA, SETTORE CUCINA		
Docente: COSIMO PASQUALINO Classe 5^ C		
Libro di testo adottato: LA NUOVA CUCINA PROFESSIONALE (ALMA)		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Criteri di elaborazioni di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale commerciale e collettiva. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare.</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche. Organizzare degustazioni di prodotti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	<p>. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Elaborare e realizzare menu in base alle esigenze della clientela. Utilizzare le nuove tecniche di cottura e presentazione del piatto. Gestire le fasi della produzione all'interno della brigata di cucina</p>
CONTENUTI		
<p>La sicurezza dei prodotti alimentari e il sistema HACCP Cucina professionale evoluta e la cucina innovativa Lo studio del piatto e l'arte della presentazione Il banqueting, il catering e i servizi esterni Enogastronomia manageriale Organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina Durante le ore di laboratorio eseguite in antecedente delle misure restrittive a causa del covid-19 gli allievi hanno elaborato e realizzato una serie di piatti base di carne , pesce , verdure, finger-Food e Dessert</p>		
METODOLOGIA		
<p>Lezioni frontali ed esercitazioni pratiche prima del covid-19. Strutturazione del programma per moduli, e per unità didattiche. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse appartenenti al mondo della ristorazione.</p>		



EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

Completamento del triennio dell'attività PCTO (Alternanza Scuola Lavoro)

Il Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica, con i riferimenti normativi e i vari Decreti, l'elaborazione di un menu e la presentazione di un buffet.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica, Laboratorio di cucina. Successivamente alle misure restrittive viene utilizzato come mezzo didattico la piattaforma collabora e GoogleMeet.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel valutare si è tenuto conto non solo dell'impegno, dell' assiduità nella frequenza, della partecipazione al dialogo, del profitto, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana. Per i moduli i si è fatto ricorso a verifiche orali.

OSSERVAZIONI

Materia: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA		
Docente: Capogreco Andrea Classe 5 Sez. C		
Libro di testo adottato: “SALA E VENDITA” Gentili-Montefiori-Anibaldi-Toccanelli ED. CALDERINI		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/22 fino al 15 Maggio 2022: N° 39		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>Conoscere le aziende gastronomiche . Conoscere la classificazione degli alimenti e delle bevande secondo i criteri di qualità. Conoscere il valore culturale del cibo e il suo rapporto con la società ; Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Il catering, i banchetti e il buffet. .</p>	<p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta Individuare l’importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio .</p>	<p>. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi . Riconoscere i sistemi di qualità e i prodotti di qualità; Le etichette alimentari. Valutare la qualità; Qualità enogastronomia e ristorazione etica e sostenibile. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato ; Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali</p>
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> - L’azienda enogastronomica (Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche , il reparto di sala, il bar, il catering, il banqueting e i buffet); - Il vino in Italia e nel mondo (La produzione del vino, la normativa del settore vitivinicolo, la produzione vitivinicola in Italia e nel Mondo) ; - Analisi sensoriale e degustazione (L’analisi delle caratteristiche organolettiche, la sommellerie, l’abbinamento tra cibo e vino, la degustazione dell’olio d’oliva) ; - Ricettario in sala (la cucina di sala, la banchettistica) ; - Consolidamento (la sicurezza igienica (sistema HACCP), la sicurezza sul luogo di lavoro, la produzione della birra e dei distillati). 		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peereducation		
EVENTUALI ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		



Ed. civica : Sviluppo sostenibile – I prodotti di qualità - la carta dei vini .

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

LIBRI DI TESTO, DISPENSE, FOTOCOPIE, APPUNTI, MAPPE ECC.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Si fa riferimento al livello raggiunto degli obiettivi fissati nella Programmazione del Consiglio di Classe .Saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'istituto, le griglie adottate dal dipartimento . La valutazione terrà conto di:

- Livello di acquisizione di conoscenze
- Livello di acquisizione di abilità e competenze
- Progressi compiuti rispetto a livello di partenza
- Frequenza
- Impegno
- Interesse
- Comportamento

OSSERVAZIONI

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



Docente: SANTA SPINELLI		
Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		
Libro di testo adottato: Stefano Rascioni - Fabio Ferriello - “ Gestire le Imprese Ricettive 3” - Tramontana		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> -Mercato turistico -Marketing -Pianificazione e programmazione, budget -Normativa del settore turistico-ristorativo: norme sulla costituzione dell'impresa, norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme di igiene alimentare e di tutela dei consumatori, contratti delle imprese ristorative -Abitudini alimentari -Marchi di qualità alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> -Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato -Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Distinguere tra pianificazione strategica e programmazione annuale. Analizzare le fasi del processo di pianificazione ed elaborare semplici piani e budget di un'impresa turistico/ristorativa -Individuare la normativa nazionale/internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. 	<ul style="list-style-type: none"> -Identificare le caratteristiche del mercato turistico - Individuare la normativa comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica -Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali -Interpretare dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa -Utilizzare il linguaggio giuridico ed applicare la normativa nei contesti di riferimento, con attenzione alle norme di sicurezza, certificazioni obbligatorie e volontarie - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, tracciabilità dei prodotti -Analizzare i fattori economici territoriali che



		incidono sulle abitudini alimentari - Individuare prodotti a km zero come strumento di marketing
CONTENUTI		
Mercato Turistico Marketing Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Normativa del settore turistico- ristorativo Abitudini alimentari ed economia del territorio		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
La classe ha assistito a convegni su tematiche sociali e di attualità.		
METODOLOGIA		
Libro di testo - dispense e fotocopie - mappe - elaborati in PowerPoint - schede		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Verifiche formative e sommative settimanali e mensili - test, relazioni scritte, domande a risposta aperta, interrogazioni orali, discussioni in classe, colloqui in videoconferenza. La valutazione sarà basata sui seguenti elementi: assiduità, partecipazione, interesse cura e approfondimento, capacità di relazione a distanza, nelle attività didattiche a distanza.		
OSSERVAZIONI		
La classe ha evidenziato un interesse quasi accettabile verso la disciplina e gli argomenti oggetto di studio; l'impegno, la partecipazione e il profitto sono stati per un limitatissimo gruppo di allievi buoni; per un altro gruppo sufficienti, nonostante l'atteggiamento svogliato e non sempre idoneo al carico di lavoro previsto per la classe quinta, e per i rimanenti studenti scarso . La frequenza è stata regolare solo per un limitatissimo gruppo di allievi, mentre per la maggior parte il lavoro è risultato frammentario e poco efficace poiché l'apprendimento non sempre è stato supportato da una idonea applicazione nello studio. Solo un limitato gruppo di studenti ha quindi raggiunto risultati soddisfacenti realizzando un effettivo sviluppo delle abilità e delle competenze, mentre la maggior parte ha parzialmente raggiunto gli obiettivi mantenendo un metodo di studio ripetitivo e mnemonico.		



Materia: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE		
Docente: MARIA AMELIA CARELLA		
Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI Silvano Rodato CLITT		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
☺ 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 distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.
CONTENUTI		
<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 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI - Igiene degli ambienti di lavoro e del personale - Punti fondamentali del sistema HACCP e criteri di applicazione- Regole da osservare per l'igiene degli alimenti- Qualità alimentare e qualità totale.</p> <p>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 cronico-degenerative legate a scorrette abitudini alimentari- Disturbi del comportamento alimentare- Allergie ed intolleranze alimentari</p>		
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. Dal 05 marzo in poi a causa dell'emergenza Covid-19, si è passati alla DAD utilizzando la piattaforma Collabora, Google meet, WhatsAppPosta elettronica.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

Parte della classe ha partecipato al progetto extracurriculare " Educazione al consumo degli alimenti"

EDUCAZIONE CIVICA (si rinvia alle uda svolte su "Educazione ambientale" e "Cittadinanza digitale" e al Curricolo verticale d'Istituto)

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. Alcuni alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità. La preparazione, per qualcuno di loro, è soddisfacente, alcuni hanno acquisito una preparazione accettabile e un personale metodo di lavoro.



Materia: MATEMATICA

Docente: STEFANIA SACCO

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

OBIETTIVI CONSEGUITI

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

CONTENUTI

MODULO 1: RIPASSO

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

MODULO 2: FUNZIONI

- Definizione e tipi di funzione
- Classificazione di una funzione, intera e fratta, rappresentazione grafica
- Dominio o Insieme di esistenza e Codominio, rappresentazione grafica
- Calcolo e Rappresentazione grafica del Dominio di una funzione intera e fratta
- Rappresentazione grafica della Funzione: lineare, esponenziale, quadratica e logaritmica
- Funzioni Pari e Dispari
- Calcolo Simmetria e rappresentazione grafica
- Intersezioni con gli assi



- Studio del segno di una semplice funzione razionale intera e fratta
- Intervalli: classificazione e rappresentazione (grafica, insiemistica, algebrica)

MODULO 3: LIMITI E CONTINUITA'

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

MODULO 4: CENNI SULLA DERIVATA

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

MODULO 5: STUDIO DI FUNZIONE

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

EDUCAZIONE CIVICA

- UDA Un lavoro in sicurezza: Curriculum Vitae Europass

METODOLOGIA

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

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

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

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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



Classroom per la condivisione di materiale, esercitazioni guidate, mappe concettuali, rappresentazioni grafiche.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

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



Materia: FRANCESE (Enogastronomia)		
Docente: Rulli Maria Rosa		
Libro di testo adottato: Marina Zanotti-Marie Blanche Paour “ Passion Restauration”- Ed. San Marco.		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Conoscenza dei contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche presenti in un contesto. Conoscenza di un bagaglio lessicale di micro-lingua settoriale.	Saper rielaborare i contenuti acquisiti con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.	.Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti. Fare collegamenti con le altre discipline di settore.
CONTENUTI		
<p>☺ Module I: Bien-être et qualité.</p> <p>☺ La pyramide alimentaire. Les cinq couleurs du bien-être. Les certifications de qualité en France. Les certifications de qualité en Italie. Au Nord-Ouest de la France.</p> <p>☺ Module II: Santé et sécurité alimentaire</p> <p>☺ La conservation des aliments. HACCP. Les intoxications. Les allergies. Les intolérances. Au Nord-Est de la France.</p> <p>☺ Module III: Chercher un emploi dans le monde de la restauration.</p> <p>☺ L’ Univers de la restauration. L’ emploi. Le curriculum vitae. La convention de stage et le contrat de travail en France et en Italie .</p> <p>☺ Grammaire: Les adjectifs et les pronoms indéfinis. Le conditionnel. Le conditionnel passé. La forme passive.</p> <p>Educazione Civica UDA: Lo Champagne: tutela del marchio.</p>		
METODOLOGIA		
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali ,problem solving ,lavori di ricerca individuali e di gruppo.</p> <p>I contenuti didattici sono stati presentati in situazioni di comunicazione. Gli alunni sono stati avviati ad un confronto tra realtà diverse del settore alberghiero-ristorativo, allo scopo di raggiungere le competenze necessarie per affrontare concretamente, in lingua, le situazioni reali tipiche della professione.</p>		
EVENTUALI ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione, LIM, posta elettronica, Piattaforma GSuite e classroom.		



VERIFICA E VALUTAZIONE

Gli alunni sono stati costantemente coinvolti, attraverso momenti di autocorrezione, prove di tipo oggettivo, test di ascolto, letture con l'individuazione di dati per misurare la pronuncia, l'intonazione ed il grado di comprensione. Le produzioni orali e scritte sono state controllate attraverso forme riassuntive, descrizioni, questionari, verifica delle capacità di rielaborazione e di commento personale, autonomia produttiva.

Durante il periodo della didattica a distanza, si è data maggiore rilevanza alla verifica formativa, tenendo conto della restituzione degli elaborati corretti, del rispetto dei tempi di consegna, della continuità nell'impegno, dei contenuti specifici e della correttezza formale dei compiti assegnati, della partecipazione ai colloqui in videoconferenza ed al livello di interazione.

OSSERVAZIONI

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



Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Docente: Belcastro Vincenzo		
Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi “Corpo libero”		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ☺ Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni ☺ Conoscere regole fondamentali di tutela della salute ☺ Conoscere gli effetti positivi dell'attività fisica e dell'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse ☺ Saper praticare almeno uno sport di squadra e individuale ☺ Sperimentare ruoli diversi durante giochi di squadra 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicofisiche.
CONTENUTI		
<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>		
METODOLOGIA		
<p>All'inizio di quest'anno scolastico, in conseguenza dell'emergenza Covid-19, fino al 26/10/2020, è stata attuata la DiD al 50%. Dopo tale data si è fatto ricorso alla DaD per tutta la classe, fino alla data del 02/05/2021, momento in cui si è ritornati alla DiD per tutti al 50%,, tranne che per i casi fragili che sono rimasti a distanza.</p> <p>Sono stati affrontati: lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.</p>		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
<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>		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
<p>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.</p>		
OSSERVAZIONI		
<p>La classe ha partecipato alle attività proposte e sono stati raggiunti sufficienti risultati finali.</p>		



Materia: Religione Cattolica		
Docente: Maria Teresa Gentiluomo		
Libro di testo adottato: Le vie del mondo. Autore: Luigi Solinas SEI IRC		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/22 fino al 15 Maggio 2022: 26 ore		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Le conoscenze hanno riguardato l'identità della religione cristiana-cattolica nel mondo di oggi. -la concezione cattolica della famiglia, il rapporto Chiesa, la presenza della religione in prospettiva dialogica. -orientamenti della Chiesa dell'etica personale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.	Le competenze sviluppate si sono riferite alla capacità di rapportarsi con la propria realtà spirituale in relazione al mondo di oggi. -sapersi interrogare sul rapporto tra appartenenza religiosa e mondo di oggi; gli studenti hanno coltivato, infine, una certa sensibilità etica rispetto ai dibattiti sui valori umani- -utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del dialogo.	Le abilità sviluppate dagli studenti sono quelle di: -saper giustificare le proprie scelte anche in relazione ai valori religiosi. -riconoscere l'importanza del Cristianesimo e del dialogo interreligioso. -saper discutere sui rapporti tra etica e ricerca scientifica. -saper confrontarsi con il pluralismo culturale e religioso.
CONTENUTI		
METODOLOGIA		
<p>Le metodologie sono state di tipo comunicativo basate sul dialogo interpersonale tra docenti ed alunni coerenti con gli obiettivi prefissati. Esse hanno posto l'alunno al centro di ogni attività mediante il ricorso a strategie didattiche, metodologiche ed operative atte a favorire il suo effettivo coinvolgimento nel processo insegnamento-apprendimento, in modo da renderlo protagonista della propria formazione. Le tecniche di insegnamento coerenti con gli obiettivi prefissati e volte a promuovere la centralità dello studente soggetto nel processo educativo di apprendimento, la sua creatività intellettuale attraverso incoraggiamento, sollecitazione all'impegno individuale, inteso come ambito di ricerca, disponibilità al confronto e assunzione di responsabilità nella conduzione del lavoro scolastico sono state molteplici: lezioni frontali e interattive, riflessioni personali e discussioni guidate. Letture e commento di brani scelti dal testo biblico. Studio diretto delle fonti: Bibbia, Encicliche, Documenti, Lettere Pastorali. Attività individuali e di gruppo, basate su test, questionari, schemi riassuntivi, ricerche sugli argomenti del programma.</p>		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
<p>Mezzi e strumenti utilizzati: libro di testo. Oltre al testo in adozione sono stati utilizzati, per una migliore e approfondita trattazione dei contenuti, altri testi scolastici e precisamente: " Il nuovo religione e religioni"; "Coraggio Andiamo"; "Incontro all'altro". Si è cercato inoltre, anche attraverso la visione di film e brevi video di approfondire l'analisi di temi che riguardavano l'agire etico, per facilitare la riflessione sui valori che rendono autenticamente umana la vita.</p>		
VERIFICA E VALUTAZIONE		



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

OSSERVAZIONI



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI

“DEA PERSEFONE” - LOCRI (RC)

RELAZIONE FINALE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA DI SOSTEGNO

Allegato al documento del 15 maggio

Anno scolastico 2021/2022

ALUNNO:

DOCENTE: prof.ssa Anna Maria Cappuccio

L'alunno, regolarmente iscritto alla classe 5° sez. C “ Enogastronomia e cucina”, ha seguito un **percorso didattico semplificato** e sosterrà l'Esame di Stato finalizzato al rilascio del diploma di Istruzione professionale – settore servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera- , riconducibile agli obiettivi minimi, o comunque globalmente corrispondenti ad essi, previsti dai programmi ministeriali (art.15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21 /05/2001).

PRESENTAZIONE GENERALE DEL CONTESTO CLASSE

Breve descrizione della situazione generale:

La classe in cui è inserito Vincenzo è composta da 20 alunni (18 maschi e 2 femmine): due studenti non hanno frequentato. Il profilo della classe è diversificato, sia sul piano delle conoscenze acquisite che della partecipazione alle attività didattiche. Per la maggior parte degli studenti la partecipazione al dialogo educativo è avvenuta solo su sollecitazione del docente; solo per un gruppo ristretto la partecipazione è stata spontanea. Nel complesso, la classe ha manifestato un interesse superficiale e di breve durata. Il comportamento generale non è stato costruttivo e rispettoso delle regole, spesso il docente è intervenuto con richiami sull'aspetto educativo-comportamentale al fine di indurre gli alunni ad assumere un comportamento consono al contesto scolastico. Vincenzo Guttà è riuscito ad instaurare nel corso degli anni un sistema di relazioni positive con il contesto classe e con i docenti. Ha frequentato la scuola non sempre con regolarità, ha partecipato alle lezioni dimostrando un impegno commisurato alle sue scarse capacità di attenzione e concentrazione. Ha accettato l'insegnante di sostegno e l'aiuto che gli è stato offerto, soprattutto nelle situazioni di difficoltà.



PRESENTAZIONE CLINICA E FUNZIONALE DELL'ALUNNO

Dalla diagnosi clinica (documentazione depositata presso la segreteria dell'Istituto) risulta che l'allievo è affetto da disturbo dell'attività e dell'attenzione (E90ICD10) in soggetto con marginalità cognitiva e dispossia visuo-percettiva.

Dalla diagnosi funzionale (documentazione del 10.02.2016 depositata presso la segreteria dell'Istituto) sono emerse alcune peculiarità che determinano, come conseguenze funzionali il rallentamento dei processi di apprendimento dovuto ai tempi attentivi inadeguati, potenziale intellettuale limite, difficoltà mnesiche.

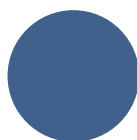
Dal profilo dinamico funzionale redatto in forma conclusiva risulta che : "l'importante difficoltà dell'attività e dell'attenzione, con note di ansia e le disprassie grafo-motorie e visuo-percettive, unitamente ad un livello intellettuale limite, rallentano i processi di apprendimento".

La ricaduta del deficit a livello scolastico si manifesta attraverso difficoltà nella lettura e nella scrittura, con inversione di lettere e sillabe; difficoltà nell'esposizione orale e in ambito logico-matematico; le scarse capacità mnesiche rendono difficile la memorizzazione di date e di sequenze spazio-temporali; l'incapacità di astrazione impedisce la comprensione di messaggi complessi; esegue con difficoltà semplici operazioni matematiche..

Nell'organizzazione e nell'interpretazione delle attività assegnate non è autonomo, non fa uso spontaneo delle competenze acquisite, non ha cura del proprio materiale scolastico. Dal momento che le sue capacità di attenzione e di concentrazione sono limitate, necessita di una guida costante con interventi individualizzati e di continue stimolazioni per raggiungere obiettivi adeguati alle sue capacità.

SOSTEGNO DIDATTICO

E' stato seguito dall'insegnante di sostegno per 9 ore settimanali. L'intervento di sostegno attuato durante il percorso scolastico è stato quello di individuare i bisogni educativi specifici per definire gli interventi educativi e didattici volti a favorire l'integrazione e lo sviluppo delle potenzialità dell'alunno. Il lavoro di sostegno ha avuto la funzione di semplificare i processi di apprendimento stimolando in particolare la capacità di attenzione, ascolto e comprensione di messaggi scritti e verbali, favorendo una partecipazione efficace alle attività proposte. Le attività sono state svolte in classe e, in taluni casi, in rapporto individualizzato al di fuori dell'aula. Le attività didattiche sono state finalizzate a stimolare il recupero di attenzione e concentrazione,



favorendo la possibilità di ripetere anche estemporaneamente i concetti espressi dai docenti e dai libri di testo. I momenti al di fuori dell'aula sono stati utilizzati per studiare le diverse discipline ed affrontare con il ritmo adeguato l'apprendimento delle diverse abilità scolastiche, ripassare argomenti già affrontati in classe, prepararsi per verifiche scritte e orali, stimolando ed esercitando una sempre maggiore capacità di attenzione, concentrazione ed autonomia, sia operativa che espositiva.

Accanto all'attività didattica si è svolto il dialogo educativo, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. E' stato di fondamentale importanza consolidare il rapporto di fiducia con l'alunno, allo scopo di comprendere e condividere le sue difficoltà, i suoi disagi e le sue ansie. Ulteriore funzione della docente di sostegno è stata quella di coordinamento con i docenti curricolari nella scelta delle strategie da adottare per facilitare il processo di apprendimento dell'alunno. Infine, si è partecipato alla definizione ed elaborazione del Piano Educativo Individualizzato.

PERCORSO SCOLASTICO DELL'ULTIMO TRIENNIO

Percorso scolastico svolto nell'ultimo triennio di frequenza:

Lo studente ha seguito la programmazione semplificata, come prevista nel PEI, con obiettivi didattici formativi minimi o comunque globalmente corrispondenti ad essi, come previsto dai programmi ministeriali (art.15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21 /05/2001).

Percorso scolastico svolto nella classe 5°: l'alunno ha evidenziato difficoltà e punti di forza.

Le difficoltà si sono presentate principalmente:

- nell'espressione e contenimento dell'attività;
- nel riconoscimento e nell'accettazione del proprio errore e nella capacità di autocorreggersi;
- nella comprensione e formulazione di messaggi verbali, scritti e orali complessi o riguardanti contenuti astratti o specifici, al di fuori del quotidiano, inerenti a contenuti scolastici;
- nella memorizzazione, particolarmente per quanto riguarda contenuti scolastici;
- nella capacità e durata dell'attenzione, è molto difficile che si concentri su un apprendimento scolastico, con tendenza a distrarsi continuamente;
- nella gestione dei tempi di esecuzione dei compiti assegnati in classe, tendenza a svolgerli troppo lentamente;
- incapacità di svolgere compiti operativi in modo autonomo o con poco aiuto, con cura e senso di responsabilità;
- incapacità di esprimere e dare suggerimenti per l'organizzazione dei compiti operativi.

Nel profilo dell'alunno si rilevano i seguenti punti di forza:



- buona attitudine all'ascolto e alla comunicazione con gli adulti di riferimento;
- frequenza scolastica;
- desiderio di migliorare;
- disponibilità alla esecuzione dei compiti assegnati.

PROVE SVOLTE DURANTE L'ANNO E VERIFICHE SCRITTE ED ORALI

L'alunno ha svolto le verifiche scritte, tenendo presente le sue capacità e competenze, agevolandolo nella stesura degli elaborati. Durante le verifiche scritte lo studente ha avuto sempre il supporto dell'insegnante di sostegno che ha fornito all'alunno le indicazioni operative ed esplicative necessarie per lo svolgimento delle prove. In merito alle prove orali, il docente di sostegno, di concerto con i docenti curricolari, ha stabilito sia gli argomenti oggetto della verifica (i cui contenuti sono stati trasmessi in maniera semplificata tramite domande guida e l'utilizzo schemi/mappe che hanno agevolato l'esposizione), sia il momento più adatto all'interrogazione.

Esercitazioni svolte per preparare l'alunno allo svolgimento delle prove d'esame: l'alunno ha svolto durante il corso dell'anno scolastico esercitazioni e simulazioni di prove scritte (finalizzate alle prove d'esame) svolte, con l'ausilio dell'insegnante di sostegno che, durante l'esecuzione della prova, ha sostenuto psicologicamente ed operativamente l'allievo, ha chiarito dubbi interpretativi sulle richieste della traccia, ha fornito indicazioni operative ed esplicative per lo svolgimento della prova.

ATTIVITA' DI PCTO ED EDUCAZIONE CIVICA

L'alunno ha svolto le attività di PCTO programmate, attraverso incontri on line: le attività sono state monitorate dal tutor della classe. Ha svolto inoltre le attività inerenti l'Educazione civica per come stabilite dai docenti curricolari, il corso sulla sicurezza sul lavoro e il corso sulla Celiachia.

VALUTAZIONE

La valutazione è stata effettuata nel pieno rispetto delle capacità dell'alunno, valorizzando al massimo i risultati conseguiti. Si è tenuto conto della sua situazione psicologica, dell'interesse e dell'attenzione prestata, delle capacità di comprensione ed assimilazione dei contenuti disciplinari, delle capacità di esposizione, del grado di autonomia e del livello di maturazione globale raggiunto.



**MODALITÀ DI FORMULAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE PROVE DEGLI ESAMI
DI STATO -
RICHIESTA DI ASSISTENZA DURANTE LE PROVE D'ESAME**

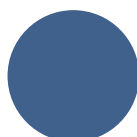
A conclusione del percorso formativo realizzato la docente di sostegno, in accordo con il Consiglio di Classe, ai fini della predisposizione, dello svolgimento e della correzione delle prove d'Esame

richiede

alla Commissione d'Esame:

- il supporto della docente di sostegno prof.ssa Anna Maria Cappuccio che ha seguito lo studente Guttà Vincenzo durante l'anno scolastico;
- la prima e la seconda prova scritta saranno svolte con tempi, procedure e strumenti comuni agli altri candidati, in modalità coerenti con quelle svolte per l'alunno durante il corso dell'anno scolastico, con indicazioni operative ed esplicative necessarie per lo svolgimento delle stesse;
- il colloquio orale non sia all'inizio della giornata prevista dal calendario;
- il colloquio orale sarà gestito con la mediazione dell'insegnante di sostegno con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno.

**Il Docente di sostegno
Prof.ssa Anna Maria Cappuccio**



COORDINATORE DEL C.D.C. DOCENTE DI SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE	
DOCENTE SOSTEGNO	
DOCENTE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA	
DOCENTE INGLESE	
DOCENTE FRANCESE	
DOCENTE LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI E CUCINA	
DOCENTE DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
DOCENTE MATEMATICA	
DOCENTE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DOCENTE RELIGIONE	
DOCENTE LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	



ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione



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

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova) Il punteggio riportato è già in decimi come previsto dall'O.M. 65 del 14 marzo 2022	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 10)
• COMPRESIONE del testo introduttivo della tematica proposta della consegna operativa.	3	1,5
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	3
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	4
• CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	3	1,5

Il C.d.C., sulla base delle indicazioni fornite dall'O.M. 65, 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 della tematica proposta 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 e dell'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	

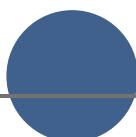


informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza diversi linguaggi specifici.	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo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

Conversione dei punteggi della seconda prova scritta

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

PUNTEGGIO IN DECIMI _____/10



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

INDICATORI GENERALI (MAX 15

PT) INDICATORE 1

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

INDICATORE 2

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

INDICATORE 3

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

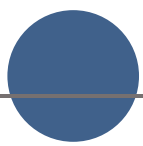
INDICATORI SPECIFICI

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

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

LEGENDA:

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



GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMIDISTATO**D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M.****n.65/2022 PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA****B****INDICATORI GENERALI (MAX 60****PT) INDICATORE 1**

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

INDICATORE 2

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

INDICATORE 3

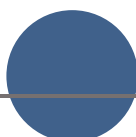
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 5pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	2	3	4	5	

INDICATORI SPECIFICI

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presentate nel testo proposto. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	1.5	2	2.5	3	

VOTO IN QUINDICESIMI

...../15

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

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

INDICATORI GENERALI (MAX 15 PT) INDICATORE 1

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

INDICATORE 2

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

INDICATORE 3

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

INDICATORI SPECIFICI

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

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

LEGENDA:

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

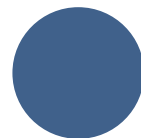


Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C=IT.....



ALLEGATI VARI



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



L'Agenzia per l'Italia digitale e l'Agenda digitale italiana	Assumere atteggiamenti responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale.	Comprendere gli obiettivi principali dell'Agenzia per l'Italia digitale e dell'Agenda digitale italiana Utilizzare con consapevolezza gli strumenti multimediali Individuare le potenzialità professionali degli strumenti digitali	Cos'è l'Agenzia per l'Italia digitale e l'Agenda digitale italiana e i suoi obiettivi Elaborazione di un curriculum vitae
--	--	--	--

			"Europass".
COMPETENZE, ABILITÀ E CONOSCENZE TRASVERSALI AGLI AMBITI INDIVIDUATI	AMBITI: COSTITUZIONE - CITTADINANZA DIGITALE - SVILUPPO SOSTENIBILE		
	COMPETENZE Elaborare e realizzare, definendo strategie di azione, progetti e prodotti e porta a termine i compiti richiesti i compiti richiesti utilizzando gli strumenti tecnologici, applicando le conoscenze e le abilità apprese Cooperare con gli altri nei lavori di Gruppo Valutare le azioni progettate/compiti e attività svolte	ABILITÀ Comprendere la richiesta in merito ad attività/compito da svolgere/progetto da realizzare Ricerca e utilizzare informazioni e dati, strategie procedure Pianificare il lavoro utilizzando gli strumenti tecnologici Fornire risposte pertinenti alla richiesta Comprendere l'importanza della condivisione e cooperazione con i compagni Analizzare gli errori commessi	CONOSCENZE Strategie e procedure richieste Glisteps fondamentali da seguire nella pianificazione di un'attività, progetto Le fasi di svolgimento di un lavoro di Gruppo Le fasi di svolgimento di un lavoro di Gruppo Strategie di autovalutazione

PIANO DI LAVORO (LIVELLO DISCIPLINARE) E DISCIPLINE COINVOLTE

AMBITO COSTITUZIONE Tempi: primo quadrimestre

DISCIPLINA	ARGOMENTI
Diritto	Lettura e comprensione degli artt. Della Costituzione: artt. 1, 3, 4, 31, 35- 40, 45- 46. - la cittadinanza economica(artt.35-47). ore1 Lo Statuto dei Lavoratori e la salvaguardia dei diritti- Il Sindacato. Il diritto di sciopero- Cenni sull'evoluzione legislativa italiana con riferimento in particolare alla legge Biagi", il Jobs Act e le nuove tipologie occupazionali: ore 1
Italiano-	Lettura e analisi di testi della letteratura italiana dedicati ai lavori tradizionali della ns Regione : ore 3
Religione	Il lavoro e l'uomo: la concezione cristiana del lavoro ore 1

AMBITO SVILUPPO SOSTENIBILE

DISCIPLINE	ARGOMENTI
- Diritto	La tutela del lavoro minorile in Italia-evoluzione normativa- la Convenzione sui Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza e l'OIL: ore1
Storia	Lo sfruttamento minorile in età moderna e contemporanea: ore 1
Scienze motorie	Il servizio civile e il volontariato: ore 2
Discipline tecnico pratiche	L'evoluzione normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro : ore 2
Inglese	Curriculum vitae in inglese: 2



AMBITO CITTADINANZA DIGITALE

DISCIPLINE	ARGOMENTI
Matematica	Elaborazione del curriculum vitae Europass: ore 2

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

PIANO DI LAVORO (LIVELLO PLURIDISCIPLINARE)**AMBITI COSTITUZIONE, SVILUPPO SOSTENIBILE, COMPETENZE DIGITALI**

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



RUBRICA DI VALUTAZIONE (PROCESSO)

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



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

RUBRICA DI VALUTAZIONE (PRODOTTO)

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



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





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

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

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

P.E.O. : 1) rchr080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it

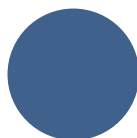
“TUTELA DELLE IDENTITA’, DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI”

Percorso interdisciplinare nell’ambito dell’insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA

UNITA’ DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE 5 SEZIONE C

A.S. 2021-2022



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



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



<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE <input type="checkbox"/> PROGETTARE <input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI <input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI <input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI <input type="checkbox"/> COMUNICARE <input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE: <input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE
<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i>
<p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</i> <p><i>Competenze Assi culturali:</i></p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Utilizzare e produrre testi multimediali <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche



<p>Competenza relativa all'indirizzo di riferimento, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto del MIUR n. 92/2018</p> <p>Competenza di riferimento dell'Area Generale dell'Area Generale, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto n.92/2018:</p> <p><i>1-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</i></p> <p><i>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed</i></p>	<p>con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. <p>1- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>11- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Risultati di apprendimento intermedi per la classe quinta di cui all'Allegato A delle Linee guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale, adottate con Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019:</p>
---	---



<p><i>espressi-vo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i></p> <p><i>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><i>11- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</i></p>	<p>-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>- 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>CONOSCENZE TRASVERSALI</p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <p>3. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</p> <p>Rientrano in questo primo nucleo concettuale la conoscenza della Costituzione, dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.</p> <p>4. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p> <p>Rientrano in questo secondo nucleo concettuale l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, la tutela del patrimonio ambientale, la sicurezza alimentare, il rispetto per gli animali, le norme di protezione civile, l'educazione alla salute e al benessere.</p> <p>5. CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Rientrano in questo terzo nucleo concettuale affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.</p>
Destinatari	Studenti Classe 5 sez. C
Esperienze attivate	Attività nei laboratori di cucina e sala per l'ideazione, creazione e presentazione di piatti; Visite guidate in aziende agroalimentari con coltivazione, lavorazione e trasformazione di prodotti; Visione di filmati e documentari, elaborazione grafica di menu, realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Esperienze online nella fase emergenziale.
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	Italiano, storia, francese, Diritto e Tecniche Amministrative, SCIENZA e cultura DEGLI alimentari, LAB. sala E VENDITA, LAB. ENOGASTRONOMIA.
Criteri e strumenti di valutazione	<p>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</p> <p>La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione riportate nel 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

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (17 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	Le radici storiche del mercato agroalimentare	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
Storia	Il commercio agroalimentare in Italia	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
Francese	Lo Champagne: tutela del marchio	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
Alimentazione	La dieta mediterranea patrimonio dell'UNESCO	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	3 ore	Osservazione-scheda
DTA	I marchi di qualità agroalimentare: DOP-IGP-STG	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	3 ore	Osservazione-scheda
Lab. Sala e vendita	Carta dei vini del territorio	Libro di testo, Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi, fotocopie). Internet, laboratorio di sala-vendita e bar, L.I.M, pc e smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
Lab. Enogastr.	Piatto tipico cucina regionale	Libro di testo, Documenti bibliografici, testi, fotocopie, laboratorio internet, lim, pc, smartphone.	3ore	Osservazione-scheda

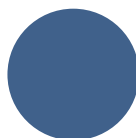
LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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



Tempi di realizzazione

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

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

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

-agire in modo autonomo e responsabile;

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

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

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



L CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	IRC	Prof.ssa Maria Gentiluomo	Maria Gentiluomo
2	Italiano e storia	Prof.ssa Carmelina Opirari	Carmelina Opirari
3	Matematica	Prof.ssa Stefania Sacco	Stefania Sacco
4	Inglese	Prof.ssa Rossella Pelle	Rossella Pelle
5	Francese	Prof.ssa Maria Rosa Rulli	Maria Rosa Rulli
6	D.T.A.	Prof.ssa Santa Spinelli	Santa Spinelli
7	Sc. e Cult. dell'Alim.	Prof.ssa M. Amelia Carella	Maria Amelia Carella
8	Lab.Enog. settore cucina	Prof. Cosimo Pasqualino	Cosimo Pasqualino
9	Lab.Enog. settore Sala e vendita	Prof. Andrea Capogreco	Andrea Capogreco
10	Scienze Motorie	Prof. Vincenzo Belcastro	V. Belcastro
11	Sostegno	Prof.ssa Anna Maria Cappuccio	Anna Maria Cappuccio

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Anna Maria Cama

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