

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

mot 4642
del 19-05-2023

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

Indirizzo d'esame:

IP06 ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Cinzia Lascala**



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

A.S. 2022/2023

INDICE

1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
2. <u>PROFILO DELLA CLASSE</u> a. Profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli studenti d. Consiglio di classe	pag. 3-7
3. <u>PERCORSO FORMATIVO</u> a. Obiettivi raggiunti b. Percorsi interdisciplinari svolti c. Percorsi di Educazione civica d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento <ul style="list-style-type: none">• Attività integrative curricolari ed extracurricolari• Progetti realizzati	pag.7-12
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag.16-18
5. <u>CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO</u>	pag.19-22
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag.23-41
ALLEGATO 2 – Griglie di valutazione	pag.42-47
ALLEGATI VARI	pag.48-86
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 87

Il presente documento è stato redatto tenendo conto delle indicazioni operative sulla corretta modalità di redazione (comma 2 dell'art 10 dell'OM 45/2023), alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali diffuse dal Garante per la protezione dei Dati Personali con nota n. 10719 del 21.3.2017.

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in due stabili siti uno a Locri e l'altro a Siderno. Il primo, di proprietà comunale, sito in via Caprera, è strutturato su un solo piano e ospita tutte le classi IV e V. Il secondo, che ospita le classi I-II-III, ha sede nell'ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, in via Turati, di cui l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone" 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it P.E.O.: 1) rchr080001@istruzione.it 2)– P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it occupa un'area organizzata su due piani. Gli uffici si trovano nell'ex Palazzo della Provincia a Locri.

Breve descrizione del contesto

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

2. II PROFILO DELLA CLASSE

a) Profilo in uscita dell'indirizzo

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

È in grado di:

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato di istruzione professionale articolazione *"Enogastronomia"* 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.

b) Presentazione della classe

La classe è composta da 13 studenti (9 maschi e 4 femmine) tutti regolarmente frequentanti, tranne due di cui uno ripetente che non ha mai frequentato e l'altro diversamente abile ha frequentato per un totale di otto giorni. Risiedono in diversi comuni del comprensorio locrese, provengono tutti dalla classe IV C del precedente anno scolastico, tranne uno.

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, pochissimi sono gli studenti motivati allo studio e disponibili a lasciarsi guidare; a questi si sono affiancati elementi che hanno studiato in modo molto superficiale e passivo, che hanno partecipato in modo molto limitato e che si sono sempre impegnati esclusivamente per il raggiungimento degli obiettivi minimi. La maggior parte degli studenti ha migliorato, di poco, i propri livelli di partenza, e non ha adeguatamente messo a frutto 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 molto diversificati, competenze e conoscenze specifiche. Esistono casi di alunni il cui coinvolgimento nel lavoro didattico non ha portato a risultati 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 e per il disinteresse di alcuni studenti. Considerati il livello di partenza degli allievi e le capacità totalmente inesprese, i risultati finali cui sono pervenuti possono ritenersi accettabili. Nel complesso, pertanto, si può affermare che gli obiettivi didattici e formativi siano stati appena raggiunti; gli studenti hanno realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, migliorato i livelli di partenza e affinato le proprie capacità, dimostrando una minima autonomia di giudizio e senso critico. Il profitto è mediamente insufficiente per la maggior parte degli studenti, discreto per uno sparuto gruppo di allievi più costanti nell'approfondimento dello studio personale mentre pochi sono i casi di mediocrità in talune discipline, imputabili soprattutto a uno studio superficiale e poco approfondito. Il consiglio di classe, all'inizio del secondo quadrimestre ha predisposto in orario curriculare, come intervento di recupero, una pausa didattica per dare la possibilità ad alcuni studenti di colmare le lacune pregresse. Nella classe è presente uno studente per il quale è stato redatto il PDP, in cui si precisa che:

- le prove scritte devono essere accessibili, brevi, strutturate, scalari;
- occorre valutare le prove scritte tenendo conto maggiormente del contenuto che della forma;
- occorre programmare tempi più lunghi per l'esecuzione delle prove;
- occorre una gestione dei tempi nelle verifiche orali e valorizzare il contenuto nell'esposizione orale, tenendo conto delle difficoltà espositive.

Nella classe è presente altro studente per il quale il GLO ha elaborato un piano educativo individualizzato con obiettivi didattici e formativi differenziati rispetto alla classe e con supporto del docente di sostegno per n. 18 ore settimanali. Quest'ultimo non ha partecipato alle attività di laboratorio-cucina previste né alle attività di pcto, né a tutte le altre attività proposte dalla scuola. La mancata frequenza delle lezioni non ha consentito di dare attuazione al PEI e quindi di raggiungere gli obiettivi didattico-educativi e disciplinari previsti.

Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, materiale semplificato, mappe concettuali e appunti anche attraverso Classroom.

Nel mese di marzo, la classe ha partecipato alle prove nazionali Invalsi, che come previsto dal Ministero saranno requisito di accesso all'Esame di Stato.

c) Elenco degli STUDENTI

	STUDENTI	Crediti scolastici (ex D. Lgs 62/17 All A art 15, c 2)		Totale crediti
		3°	4°	
1		9	9	18
2		10	10	20
3		8	9	17
4		10	10	20
5		8	9	17
6		8	9	17
7		8	9	17
8		8	9	17
9		8	9	17
10		9	9	18
11		6	6	12
12		9	9	18
13		8	9	17

d) Il Consiglio di classe

	docente	DISCIPLINA			
			3°	4°	5°
1	IRC	Prof.ssa Rosa Lia			x
2	Italiano e storia	Prof.ssa Teresa Sbarra			x
3	Matematica	Prof.ssa Stefania Sacco		x	x
4	Inglese	Prof.ssa Rossella Pelle	x	x	x
5	Francese	Prof.ssa Rosa Rulli			
6	D.T.A.	Prof.ssa Cinzia Lascala		x	x

7	Sc. e Cult. dell'Alim.	Prof.ssa Maria Tripepi			x
8	Lab.Enog. settore cucina	Prof. Domenico Gelsomino			x
9	Lab.Enog. settore Sala e vendita	Prof. Vincenzo Monterosso			x
10	Scienze Motorie	Prof. Vincenzo Belcastro	x	x	x
11	Sostegno	Prof.ssa Carmela Bazzano			x

3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali dell'aggiornamento del **P.T.O.F. 2022/2025**, approvato dal Collegio dei Docenti nel mese di Dicembre 2023 e dei Piani di Lavoro Individuali, sia per le attività curriculari che extracurriculari. In relazione alle singole discipline, all'inizio dell'anno scolastico è stata organizzata per materie la definizione delle programmazioni (obiettivi, contenuti, criteri di valutazione). Sono state organizzate esercitazioni e simulazioni nei contesti specifici, per aiutare i ragazzi ad affrontare l'esame con tranquillità.

Obiettivi raggiunti

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

Si è puntato quindi a:

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

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

Area del rispetto delle regole

- ☉ Osservare le leggi ed il regolamento dell'istituto;

- ☺ Rispettare la puntualità;
- ☺ Non effettuare assenze strategiche;
- ☺ Essere puntuali nell'esecuzione dei compiti;
- ☺ Rispettare le persone e l'ambiente scolastico;

Area relazionale

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

Area dello sviluppo delle conoscenze

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

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

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

specifico di ogni disciplina			
Competenza nella decodificazione dei testi delle varie discipline		😊	

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

Percorsi di Educazione Civica

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

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

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

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

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

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

3. CITTADINANZA DIGITALE

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

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

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

(Ex Alternanza Scuola Lavoro)

Attività svolte da novembre 2022 al 15 maggio 2023.

1. Formazione in aziende del territorio dal 30 gennaio al 15 febbraio 2023 per un massimo di 60 ore
2. 19/10/22 -**Webinar con Assorienta**: Associazione di orientamento professionale post diploma
3. Travel game on board. Formazione in azienda su Grimaldi.
4. Masterclass prodotti lievitati 25/26/ ottobre 2022
5. Associazione "Cibum" incontra gli studenti
6. Fiera Ristora Hotel Sicilia
7. Incontro con il dott. Roberto Giaquinto -Responsabile relazioni esterne ALMA

ORE SVOLTE DAGLI STUDENTI a.s. 2022/2023

STUDENTI	Azienda	H	2						tot
				3	4	5	6	7	
	Bar Ristorante il Gusto	60	1	0	3	1	8	0	73
	Pizzeria Pizzeria "Il muretto" Cielo Azzurro snc	60	1	0	3	0	8	2	74
	Ristorante Pizzeria La Mimosa	60	0	0	0	1	8	2	71
	Tartufum di Napoli Antonio	54	1	20	3	1	8	2	89
	//		0	0	0	0	0	0	0
	BAR BONFA' (di Bonfà Giuseppa)	60	1	20	3	1	8	2	95
	Bar Pasticceria f.lli Canturi	60	1	20	3	1	8	2	95
	Seicentobar (SA.GI. Srls)	60	1	0	0	0	8	0	69
	Braceria Canolo (Sapori Antichi d'Aspromonte)	60	1	0	3	0	8	0	72
	Mister Cappuccino	55	1	20	3	1	0	2	82
	Non frequenta		0	0	0	0	0	0	0
	Bar Pasticceria Rupo	60	0	0	0	0	8	2	70
	Bar Ristorante Il Gusto	60	0	0	3	0	8	2	73

Nel biennio precedente, causa emergenza Covid, gli studenti hanno svolto le seguenti attività online e in presenza a scuola:

corsi sulla sicurezza sui luoghi di lavoro;

incontro con esperti del settore;

lezioni online tenuti da chef rinomati;

simulazione di casi aziendali;

gare e concorsi interni.

Anno scolastico 2021 2022

Alunno/alunne	Masterclass 11/04/2022	assoriente 19/11/2021	UNI Calabria 18/01/2022	UNI Calabria 19/01/2022	A.D.A. Calabria 11/03/22	Incontro APCR 28/03/22	Corso sicurezza 2022	Totale
	2	//	//	//	2	2	14	20
	//	1	3	3	2	2	14	25
	//	//	3	3	//	2	10	18
	2	1	3	3	//	2	10	21
	1	//	//	//	//	2	10	13
	//	1	3	3	2	2	10	21
	2	1	3	3	//	//	10	19
	2	1	3	3	2	//	10	21
	2	1	3	3	//	2	10	21
	//	1	3	//	2	2	10	18
	2	1	3	3	2	//	14	25
	2	1	3	3	//	2	14	25

Riepilogo

Alunno/alunne	A. S. 2020/21	A. S. 2022/22	A. S. 2022/23	totale
	18	20	73	111
	18	25	74	117
	16	18	71	105
	18	21	89	128
	16	13	0	29
	18	21	95	134
	2	19	95	116
	//	21	69	90
	18	21	72	121
	16	18	82	116
	16	25	70	111
	18	25	73	116

Attività di recupero, consolidamento e potenziamento

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

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

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

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

Attività integrative curriculari ed extracurriculari

Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:

- ☺ **Collaborazione con l'AVIS** di Locri - Giornata del donatore con autoemoteca Istituto Dea Persefone
- ☺ OPEN DAY del nostro Istituto

Riguardo le attività progettuali extracurricolari, alcuni studenti della classe hanno partecipato al PON “Educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva” e una sola studentessa al Progetto extracurricolare “Giornalisti dell’Alberghiero per passione” (PROGETTI inseriti nelle attività extracurricolari aggiornamento PTOF A.S. 2022/2023).

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

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

A.S. 2022/2023 INCONTRI FORMATIVI

- Festival Cosmos – Palazzo della Cultura di Locri – giovedì 29 settembre 2022 – ore 10.
- Mostra “Armida Barelli-Nulla sarebbe stato possibile senza di lei”, 6 Ottobre
- Partecipazione al concorso Premio delle Camere di Commercio italiane “Storie di alternanza” 5 edizione
- Attività di orientamento in uscita, webinar di ASSORIENTA, 10 ottobre
- Master Class prodotti lievitati, 25 e 26 ottobre 2022
- Visione del film Dante di Pupi Avati, presso il Cinema Vittoria di Locri, 28 Ottobre
- Partecipazione al convegno Avis, la cultura della donazione, Palazzo della cultura di Locri,

- “Locri ricorda Nassiriya” – 11 Novembre 2022 ore 10 presso piazza Nassiriya di Locri.
- Partecipazione alla 18° edizione della Fiera Ristora Hotel Sicilia, 10/11/2022
- Attività di orientamento in uscita Classi V, 18/11/2022
- Rappresentazione teatrale “Iliade” presso Laboratorio di Sala/Bar, sede Istituto Alberghiero–via Turati snc-Siderno (L’attività didattico culturale rientra nel Protocollo d’Intesa con l’Associazione “Centro Studi Quasimodo” prot. n.6404/09)
- Rappresentazione teatrale ‘Nessuno mai’ presso Auditorium di Locri (L’attività didattico culturale rientra nel Protocollo d’Intesa con l’Associazione ‘Centro Studi Quasimodo’ prot. n. 6404/09)
- Avvio attività formativa di PCTO in azienda A.S. 2022/2023, dal 30/01 al 10/02 2023
- Viaggio d’Istruzione a Barcellona Travel game on board del 20-25 Marzo 2023
- Precetto Pasquale, 3 Aprile 2023
- Autoemoteca AVIS- alunni donatori, 19 Aprile
- Formazione Scuole Alberghiere, corso organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi “ nic in SCHOOL”, 19 Aprile.

4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

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

I CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA adottati, in seguito al periodo di emergenza sanitaria:

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

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

I **CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO** dei candidati interni, approvati nel Ptof, vengono modificati e, pertanto, giusto quanto disposto dall'art. 3 dell'O.M. n. 45 del 2023, concernente

gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

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

La valutazione acquisisce 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, pur mantenendo 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.

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 semistruzzurate: saggi brevi, riassunti, esercizi, risoluzione di casi, prove di comprensione; prove a domanda aperta.
- c) Valutazione orale degli apprendimenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

1. Rispetto degli impegni scolastici;
2. Frequenza regolare delle lezioni (escluse le assenze dovute a seri e giustificati motivi);
3. Puntualità e rispetto degli adempimenti (giustificazioni, ritardi, uscite anticipate) e cura del libretto personale;
4. Rispetto di spazi e attrezzature comprese le regole sul non utilizzo del cellulare;
5. Comportamento e linguaggio adeguati in classe e negli ambienti scolastici;

6. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte didattiche relative alle attività, compresi recupero e approfondimenti;

7. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte educative;

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

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

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

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

5. CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO

1. **L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER LE CLASSI QUINTE** avviene secondo quanto prescritto dall'art. 11 dell'O.M. n. 45 del 9 Marzo 2023:

1. Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

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;

6. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

7. 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 curriculum 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.

8. 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 alla 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso “*Dea Persefone*”
 Sede Via I Maggio, 88 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572
 Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSE SEZ ANNO SCOL. 2022-2023

	NOMI	MEDIA VOTI	PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA FASCIA DI OSCILLAZIONE					PUNTI OSCILLAZ	TOTALE CREDITO 2022/ 23
			FREQUENZA E VOTO DI COMPORTAMENTO (uguale o superiore a 8)	MEDIA DEI VOTI (parte decimale della media è maggiore o uguale a 0,5)	INTERESSE e IMPEGNO (nella partecip. al dialogo educativo) Giudizio positivo = SI Giudizio negativo = NO	PARTECIPAZ. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE	CREDITI FORMATIVI		
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.									
17.									
18.									
19.									

CRITERIO DI ATTRIBUZIONE FASCIA OSCILLAZIONE

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

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

ALLEGATO n. 1
CONTENUTI DISCIPLINARI
singole MATERIE

Materia: ITALIANO		
Docente: Teresa Sbarra		
Libro di testo adottato: ITALIANO: Sala/Sambugar - Letteratura viva "Dal Positivismo alla letteratura" – vol.3 - Ed. La nuova Italia		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del '900. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del '900. ▪ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del '900. ▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi e commento di un testo poetico e narrativo. ▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<p>Positivismo, Naturalismo e Verismo.</p> <p>G. Verga, Vita, pensiero, poetica, opere.</p> <p>Rosso Malpelo (contenuti)</p> <p>da I Malavoglia:</p> <p><i>Prefazione</i></p> <p><i>La famiglia Malavoglia.</i></p> <p>da Novelle rustiche</p> <p><i>Pane e malaria.</i></p> <p>La Scapigliatura (caratteri generali)</p> <p>G. Carducci</p> <p>Da Rime nuove</p> <p><i>Pianto antico</i></p> <p>Il Decadentismo e Simbolismo</p> <p>C. Baudelaire: pensiero e poetica</p> <p>Da I fiori del male</p> <p><i>L' albatro</i></p> <p><i>L' anima del vino</i> (contenuti)</p>		

G.Pascoli-Vita, pensiero, opere.

Da **Il fanciullino**,

È dentro di noi un fanciullino

da **Myricae**,

X Agosto

G-D Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere.

Dal **Libro segreto**

La celestiale frittata

La carta del Carnaro.

Le Avanguardie: Il Futurismo.

F.T. Marinetti.

Dal **Manifesto della cucina futurista**

La cucina futurista

L. Pirandello Vita, pensiero, opere

Da **L' UMORISMO**

Il sentimento del contrario

Svevo: Vita, pensiero, poetica, opere

Da **La Coscienza di Zeno**

L' ultima sigaretta.

G. Ungaretti – Vita, pensiero e opere

Dall' **Allegria**,

Soldati

Il Neorealismo

B. Fenoglio,

Da **La malora**

La fame nelle Langhe

Percorso **LETTERATURA E ALIMENTAZIONE**

I testi relativi al percorso sono:

PANE E MALARIA (Verga)

L'ANIMA DEL VINO (Baudelaire)

LA CELESTIALE FRITTATA (D'Annunzio)

LA CUCINA FUTURISTA (Marinetti)

LA FAME NELLE LANGHE (Fenoglio)

Divina commedia, PARADISO

Presentazione della cantica e caratteristiche principali.

Lettura e analisi di passi scelti.

Educazione civica – Bullismo e cyberbullismo- Cambiamenti climatici e degrado ambientale in Calabria.

METODOLOGIA

Brain storming

Active learning

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche e le capacità di analisi e sintesi. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni sono stati, purtroppo, poco costanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo alcuni alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità.

Materia: STORIA		
Docente: Teresa Sbarra		
Libro di testo adottato: STORIA: Paolo Di Sacco - "Memoria e futuro" Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<p>La Belle Epoque - L Italia di Giolitti - Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 -</p> <p>La prima guerra mondiale - La rivoluzione russa - La pace insoddisfacente. Il difficile</p> <p>Dopoguerra e la Repubblica di Weimar - Il fascismo al potere - La crisi del 1929.</p> <p>Il fascismo diventa regime – La seconda guerra mondiale -L' URSS D di Stalin. La Germania di Hitler. Dall' offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo. La nascita della Repubblica. L'olocausto nucleare e la Shoah. La guerra fredda (cenni).</p>		
METODOLOGIA		
<p>Brain storming</p> <p>Active learning</p> <p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo. (Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).</p>		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, letture varie, fotocopie analisi di brani di fonti storiche, schede informative, mappe concettuali.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti.		

OSSERVAZIONI

L'insegnamento della storia, nel fornire una coscienza specifica del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare il nesso presente - passato , sostanziando la dimensione diacronica della storia con i riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. Le fonti storiche analizzate sono state individuate e selezionate tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo, su scala nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni sono stati incostanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, di applicarli e di esporli con una certa facilità.

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA		
Docente: DOMENICO GELSOMINO		
Libro di testo: La Nuova Cucina Professionale. Edizioni Plan.		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022 2023 fino al 15 Maggio 2023: 130		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
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 sicurezza alimentare.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali. Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.	Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare buffet, catering banqueting. Valorizzare i piatti della tradizione. Pianificare semplici buffet. Distinguere i piatti che compongono un buffet freddo da quelli per un buffet caldo. Applicare con buona autonomia operativa le tecniche cottura ai diversi prodotti, scegliendo le modalità più adeguate. Scegliere gli utensili e i materiali di cottura in funzione delle tecniche. Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati. Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione di menu per Catering e il Banqueting. Il buffet. • Struttura ed elaborazione dei menu. • Tecniche di cottura tradizionali e innovative. • La gastronomia del riutilizzo nella ristorazione tradizionale e innovativa • Elementi di enogastronomia regionale e internazionale. • Trasformazione dei prodotti alimentari. • Street Food • Durante le ore di laboratorio gli allievi hanno elaborato e realizzato una serie di piatti: antipasti, primi, secondi, contorni e dessert. 		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali. Esercitazioni pratiche. Strutturazione del programma per moduli, e per U D. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo della ristorazione.		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo e riviste specializzate e dispense preparate dall'insegnante. Aula didattica, lim. Laboratorio di cucina		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Per i moduli si è fatto ricorso a verifiche orali, scritte e pratiche che hanno permesso controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.		

Docente: Cinzia LASCALA		
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Libro di testo adottato: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello – “Gestire le Imprese Ricettive up 3” - Tramontana		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2022: “”””		
COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
-Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme identificando e prevedendo situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute per sé e per altri.	-Individuare segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore. -Adottare comportamenti lavorativi coerenti con la sicurezza sul lavoro e quelli previsti nelle situazioni di emergenza -Utilizzare i dispositivi di protezione individuale.	- <i>Normativa della sicurezza sul lavoro</i> - <i>Normativa antincendio</i>
-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Identificare le caratteristiche del mercato turistico -Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche -Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	- <i>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</i> - <i>Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</i> - <i>Organismi internazionali e organi dell’UE</i>
-Utilizzare le nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore -Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati -Individuare le strategie più appropriate per la soluzione dei problemi -Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Utilizzare le tecniche di marketing -Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche -Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	- <i>Marketing</i> - <i>Segmentazione della domanda</i> - <i>Marketing mix</i> - <i>Marketing dei prodotti turistici</i> - <i>Ciclo di vita del prodotto</i> - <i>Strategie di marketing</i> - <i>Web marketing</i> - <i>Marketing plan</i>

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

CONTENUTI

Mercato Turistico
 Marketing
 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
 Normativa del settore turistico- ristorativo
 Abitudini alimentari ed economia del territorio

<p>Educazione Civica UDA I Quadrimestre: “Bullismo e cyberbullismo” Educazione Civica UDA II Quadrimestre: “Il ruolo della protezione civile” UDA PFI I Quadrimestre: Bergamotto. UDA PFI II Quadrimestre: “Vino Greco di Bianco”.</p>		
<p>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</p>		
<p>Una studentessa ha partecipato al progetto extracurricolare “<i>Giornalisti dell’Alberghiero per passione</i>”; due studenti hanno partecipato al progetto PON “<i>Educare alla legalità e alla cittadinanza</i>”.</p>		
<p>EDUCAZIONE CIVICA (si rinvia alle uda svolte su “BULLISMO E CYBERBULLISMO” e “I CAMBIAMENTI CLIMATICI E IL DISSESTO IDROGEOLOGICO” e al Curricolo verticale d’Istituto) Libro: La nuova educazione civica-Tramontana – AA VV</p>		
COMPETENZE	CONOSCENZE	RISULTATI DI APPRENDIMENTO
<p>1- <i>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>Il ruolo della Protezione Civile in Italia</p>	<p>-<i>Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.</i></p> <p>-<i>Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</i></p>
<p>11- <i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i></p>		<p>-<i>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.</i></p>
<p>METODOLOGIA</p>		
<p>Libro di testo – dispense e fotocopie - mappe - elaborati in PowerPoint - schede</p>		
<p>VERIFICA E VALUTAZIONE</p>		
<p><u>Verifiche formative e sommative settimanali e mensili</u> – test, relazioni scritte, domande a risposta aperta, interrogazioni orali, esercizi, discussioni in classe.</p> <p>La valutazione sarà basata sui seguenti elementi: raggiungimento degli obiettivi didattico - educativi programmati per la classe, progresso rispetto alla situazione di partenza, partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro</p>		

domestico, livelli di frequenza, acquisizione di un autonomo metodo di studio, partecipazione alle attività integrative deliberate dal consiglio di classe, nelle attività didattiche in presenza; assiduità, partecipazione, interesse cura e approfondimento, capacità di relazione a distanza, nelle attività di didattica a distanza.

OSSERVAZIONI

La classe ha evidenziato un interesse scarso verso la disciplina e gli argomenti oggetto di studio; l'impegno, la partecipazione e il profitto sono stati per un gruppo di studenti scarsi; per un minimo gruppo discreti e per la maggior parte insufficienti. La frequenza è stata irregolare per la maggior parte degli allievi, mentre per la minore parte il lavoro è risultato efficace anche se l'apprendimento non sempre è stato supportato da una idonea applicazione nello studio. Solo un minimo gruppo di studenti ha quindi raggiunto risultati discreti realizzando un effettivo sviluppo delle abilità e delle competenze, mentre la maggior parte della classe ha raggiunto gli obiettivi in modo quasi sufficiente.

Materia: SCIENZA e CULTURA dell' ALIMENTAZIONE		
Docente: Maria Tripepi		
Libro di testo adottato: S. Rodato- Alimentazione oggi-Ed. Clitt		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 80		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>☉ Conoscono le principali cause di contaminazione degli alimenti, i principi dell'HACCP le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche e nelle più comuni patologie, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, l'alimentazione nella ristorazione collettiva, i nuovi prodotti alimentari ed il made in Italy e la sostenibilità ambientale</p>	<p>☉ Sanno realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzano correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.</p>	<p>☉ Possiedono le abilità di valutare il rischio per la salute che possono presentare le contaminazioni degli alimenti e di rielaborare le conoscenze acquisite.</p>
CONTENUTI		
<p>1° Modulo: Dietologia Bioenergetica- L.A.R.N. Dieta equilibrata e linee guida per una sana Alimentazione- Alimentazione equilibrata per fasce d'età e condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva e nell'età adulta; alimentazione nella terza età; alimentazione nello sport - Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e piramide alimentare, dieta vegetariana , dieta eubiotica dieta macrobiotica e cronodieta- Elementi di dietoterapia</p> <p>2° Modulo: La dieta nelle principali patologie; Le malattie cardiovascolari: Iperlipidemie e Ipercolesterolemia; La dieta nelle malattie metaboliche: Il diabete mellito, L'obesità ; Allergie ed intolleranze alimentari; Alimentazione e tumori ; Disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>3° Modulo: Igiene degli alimenti Contaminazione degli alimenti: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche – Tossinfezioni e malattie trasmesse da alimenti ; Prevenzione igienico-sanitaria .Qualità degli alimenti.</p> <p>4° Modulo: I principi del sistema HACCP e qualità degli alimenti: pianificazione preliminare e i sette principi; determinazione del pericolo; controlli ufficiali; albero delle decisioni; analisi dei pericoli e dei punti di controllo critici</p> <p>5° Modulo: : Nuovi prodotti alimentari :Alimenti light, fortificati, arricchiti, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici</p> <p>6° Modulo: L'alimentazione nella ristorazione collettiva; La ristorazione di servizio, La mensa scolastica ,aziendale, case di riposo ed ospedaliera</p>		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate ,esercitazioni guidate e autonome ,lezioni multimediali ,problem solving , lavori di ricerca individuali e di gruppo.		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
Attività di potenziamento per la seconda prova scritta		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libri di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. Materiale audiovisivo e multimediale.		

VERIFICA E VALUTAZIONE
Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui
OSSERVAZIONI
<p>Gli alunni, a livelli diversificati, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. Nel complesso sono in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di esporre in maniera semplice i contenuti didattici. Solo pochissimi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità. Pertanto la preparazione, per la maggior parte di loro è di quasi sufficienza, alcuni hanno acquisito una preparazione pienamente sufficiente e un personale metodo di lavoro e solo pochi hanno conseguito esiti soddisfacenti, grazie ad una continua e fattiva partecipazione alle attività di studio</p>

Materia: <i>Lingua e Cultura Straniera Inglese – V C (Enogastronomia)</i>		
Docente: <i>Rossella Pelle</i>		
Libro di testo adottato: <i>Catrin Elen Morris - Well Done! Catering: cooking and service - ELI</i>		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 49		
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		
<p>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.</p> <p>Module 2 - CULINARY HISTORY AND HABITS - The history of food in Britain - Discoveries and innovation - Food in ancient Greece and Rome</p> <p>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 - Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan – Slow food.</p> <p>CULTURE – UK institutions – American institutions – EU institutions</p> <p>Percorso trasversale relativo all'insegnamento di Educazione civica: UDA – Bullismo e Cyberbullismo – “Cyberbullying can lead to death”.</p> <p>UDA P.F.I. – Il Bergamotto: oro di Calabria (I Quadrimestre) – Il Greco di Bianco “Dono degli dei” (II Quadrimestre)</p>		
METODOLOGIA		

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

EVENTUALI ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO Partecipazione alla XI edizione del Concorso didattico digitale "High School Game" (27 febbraio – 12 maggio 2023).

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. Nella maggior parte degli alunni, in cui l'impegno, la partecipazione e l'interesse per la lingua inglese non sono stati sempre costanti, sono state riscontrate delle serie 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 accettabile, 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 adeguati sia nella produzione scritta che in quella orale, anche se permangono una serie di difficoltà proprio nell'esposizione orale. Sufficienti sono i risultati conseguiti dall'alunno con Disturbi specifici dell'apprendimento.

Materia: enogastronomia di SALA E VENDITA		Classe QUINTA Sezione "C"
Docente: Vincenzo Monterosso		
Libro di testo adottato: "SALA E VENDITA" Gentili-Montefiori-Anibaldi-Toccanelli ED. CALDERINI		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: N° 28 ore		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Gli allievi conoscono le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche. L'organizzazione del lavoro di sala. La preparazione delle bevande analcoliche. La produzione e l'utilizzo delle birre. La classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche. La classificazione dei cocktail e la tecnica di preparazione. Classificazione, conservazione e modalità di produzione dei vini. I criteri di abbinamenti cibo-vino. Il catering, i banchetti e il buffet.	Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ☉ La gestione del servizio, la cucina di sala e la banchettistica: le tecniche di base di sala; il banqueting e il catering ☉ la gestione e l'offerta del bar: la brigata del bar, la gestione e i prodotti; la caffetteria, i distillati, i liquori e i cocktail. Le bevande analcoliche preparate al bar. La birra. <p>Enologia e abbinamenti: dall'uva al vino; la gestione del vino; la vinificazione; pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino; i vini spumanti; altre tipologie di vino; l'enografia nazionale; la tecnica di degustazione; l'abbinamento cibo-vino.</p>		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peer education		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
Ed. civica : Sviluppo sostenibile – I prodotti di qualità - la carta dei vini .		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo e riviste specializzate del settore. Aula didattica. Quaderno per appunti e note di approfondimento.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		

Al fine di verificare la conoscenza della disciplina e il grado di competenza si è tenuto conto all'impegno, serietà, capacità di gestione dei metodi e dei ritmi nello studio individuale. Interesse all'approfondimento dei contenuti. Attenzione alla propria formazione umana e civile. Comprensione e conoscenza dei contenuti del programma svolto. Assiduità nella frequenza delle lezioni. Per tutti gli argomenti trattati si è fatto ricorso a verifiche orali e, in alcuni casi, anche scritte mediante test che hanno permesso di controllare il grado di preparazione degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.

OSSERVAZIONI

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

Materia: 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

- ⊙ **Module I:** Bien-être et qualité.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ **Module II:** Santé et sécurité alimentaire
 - ⊙ La conservation des aliments. HACCP. Les intoxications. Les allergies. Les intolérances. Au Nord-Est de la France.
 - ⊙ **Module III:** Chercher un emploi dans le monde de la restauration.
 - ⊙ L' Univers de la restauration. L' emploi. Le curriculum vitae. La convention de stage et le contrat de travail en France et en Italie .
 - ⊙ Grammaire: Les adjectifs et les pronoms indéfinis. Le conditionnel. Le conditionnel passé. La forme passive.
- Educazione Civica UDA I Quadrimestre: "Le harcèlement scolaire et le cyber-harcèlement"

Educazione Civica UDA II Quadrimestre: “La sécurité civile en France”

UDA PFI I Quadrimestre: La Bergamote.

UDA PFI II Quadrimestre: Le Vin “Greco di Bianco”.

METODOLOGIA

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

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

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione, LIM.

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.

OSSERVAZIONI

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

Disciplina: Religione Cattolica

Docente: Lia Rosa

Ore di lezione effettuate: ore settimanali 1

Classe: 5C

Totale 20 all'8.05.2023

Anno scolastico: 2022/2023

Libro di Testo: Incontro all'altro. Autore: Sergio Bocchini (Edizioni Dehoniane)

Metodologia didattica: le metodologie sono state di tipo comunicativo, basate sul dialogo interpersonale tra docente 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. Sono state effettuate lezioni frontali, riflessioni personali e discussioni guidate su letture di brani scelti.

Mezzi e strumenti utilizzati: libro di testo. Oltre al testo in adozione sono stati utilizzati, per una migliore e più approfondita trattazione dei contenuti, altri testi scolastici e precisamente “La strada con l'altro”.

Strumenti di verifica: 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.

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

- l'identità della religione cristiana-cattolica nel mondo di oggi
- la concezione cattolica della famiglia
- orientamenti della Chiesa sull'etica personale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero

Competenze

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; elaborare dei criteri di giudizio per una vita autenticamente umana e cristiana

Capacità

Le capacità 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 discernere in modo critico le varie proposte etiche contemporanee

Contenuti

- Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace e la fraternità fra i popoli - Religioni e violenza. Il ruolo delle religioni nel futuro: ponti e non muri
- I veri valori e i falsi valori - Il valore della persona umana
- Cos'è l'etica? - La crisi della morale – L'etica della responsabilità – L'incontro con l'altro – La Chiesa e la scienza – L'uso consapevole della rete
- Solidarietà, accoglienza e fraternità

Materia: MATEMATICA

Docente: Sacco Stefania

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

Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 85

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 	<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 	<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

CONTENUTI**MODULO 1: RIPASSO**

- Equazioni di primo e secondo grado (interi e fratte)
- Disequazioni di primo e di secondo grado
- Piano Cartesiano e Bisettrice
- Equazione della retta (implicita ed esplicita)
- Prodotti notevoli (quadrato di binomio)
- Sistemi di primo e secondo grado

MODULO 2: FUNZIONI

- Definizione e tipi di funzione
- Classificazione di una funzione e sua rappresentazione grafica
- Dominio o Insieme di esistenza di una funzione razionale intera e fratta
- Rappresentazione grafica del Dominio
- Funzione Pari e Dispari
- Intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione razionale intera e fratta
- Simmetria

MODULO 3: LIMITI

- Definizione di limite di una funzione
- Concetto di intervallo
- Limiti di forma determinata
- Limiti di forme indeterminate ∞/∞ ; $0/0$
- Tecniche risolutive Limiti in forma indeterminata funzione razionale fratta
- Definizione di continuità

MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- Asintoti orizzontali e verticali
- Studio del segno di una semplice funzione razionale intera e fratta

EDUCAZIONE CIVICA:

- UDA n. 1 Bullismo e Cyberbullismo

- UDA PFI:
- Il Bergamotto
- Il Greco di Bianco "Dono degli Dei"

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.
- ☉ 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, tabelle con simbologia e convenzioni, slideshare su LIM con rappresentazioni grafiche, Elaboratore Grafico DESMOS, Microsoft Excel, lavagna, esercitazioni guidate e autonome, aula scolastica; Materiale (Schede riassuntive, Video, Esercitazioni guidate, Teoria) caricate sul Registro Elettronico sezione Didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche in itinere e sommative per controllare e verificare la comprensione dei concetti e delle abilità acquisite. Strumenti di verifica: prove scritte tradizionali, test online, colloqui orali. L'accertamento orale è avvenuto oltre che attraverso i tradizionali colloqui orali e somministrazione esercizi, anche durante le lezioni frontali, coinvolgendo direttamente gli alunni nell'esecuzione, alla lavagna, di esercizi applicativi. Per la valutazione si è tenuto conto: dei risultati delle prove sommative; del raggiungimento degli obiettivi; di altri elementi quali: interesse, impegno, partecipazione, frequenza delle lezioni, progressione rispetto ai livelli di partenza; 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, pochi gli alunni che hanno seguito questa disciplina con interesse costante; molti 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, mancanza di metodo di studio, 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 e periodo Pandemico, ha fatto sì che il profitto raggiunto risulti essere positivo anche se diversificato. Il livello di preparazione della classe è basso. 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.

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive	Docente: Vincenzo Belcastro	
Ore di lezione settimanali: 51	Anno scolastico: 2022/23	
Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023:		
Libro di Testo: "Più Movimento"		
Autori: G. Fiorini, S. Coretti, S. Bocchi. E. Chiesa. Casa editrice :Marinetti Scuola.		
Obiettivi raggiunti in termini di:		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni. Conoscere regole fondamentali di tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni. Conoscere gli effetti positivi dell'attività fisica e dell'alimentazione sui processi fisiologici del nostro organismo	Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse. Saper praticare almeno uno sport di squadra ed uno sport individuale. Sperimentare ruoli diversi durante i Giochi di squadra.	Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicomotorie ed al consolidamento del carattere.
Contenuti		
Attività ed esercizi a carico naturale, Attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza e di ritmo, in situazioni spazio temporale variate, Attività ed esercizi di equilibrio in situazioni statiche e dinamiche. Attività sportive individuali e di squadra. Organizzazione di partite, arbitrate dagli alunni. Attività in ambiente naturale. Elementi di anatomia e fisiologia umana. Storia delle attività motorie. Attività fisica fabbisogno energetico e dispendio energetico. Metodologie di allenamento. Norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni ed in caso di incidenti.		
Metodologia		
<u>Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.</u>		
Mezzi, Strumenti, Spazi		
Libro di testo, palloni di calcio e di pallavolo, appunti forniti dal docente. Campetto e spazi siti sul lungomare.		
Verifica e Valutazione		
Le verifiche sono state effettuate periodicamente, almeno due per quadrimestre. La valutazione ha tenuto conto di quanto previsto dalla programmazione iniziale, impegno, partecipazione studio e capacità psicomotorie.		
Educazione Civica		
UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo"		
Ore di lezione effettuate. 2		
UDA II Quadrimestre: "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico"		
Ore di lezione effettuate 2		

ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

Candidato			Classe V		
Macroindicatori	Indicatori	Livelli di prestazione	Punteggi	Voto analitico	
Padronanza linguistica Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Ortografia Punteggiatura Morfologia e sintassi	Controllo insufficiente	1		
		Controllo sufficiente/discreto	2		
		Controllo buono/ottimo	3		
	Registro linguistico e lessico	Registro linguistico e lessico	Inadeguato, improprietà lessicali gravi e frequenti	2	
			Adeguate; scelte lessicali semplici e/o talvolta generiche	3	
			Appropriato; scelte lessicali corrette e pertinenti	4	
			Appropriato e specifico; proprietà, ricchezza e varietà lessicale	5	
	Coerenza e coesione testuale	Coerenza e coesione testuale	Carente	1	
			Semplice, ma adeguata	2	
			Coerente e coesa	3	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Comprensione del testo	Inadeguata	1	
			Adeguate e coerente	2	
			Completa e corretta	3	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali-	Analisi del testo	Confusa /parziale	1		
		Adeguate e lineare	2		
		Approfondita e puntuale	3		
	Interpretazione complessiva, approfondimenti personali e/o creatività	Interpretazione complessiva, approfondimenti personali e/o creatività	Inadeguati	1	
			Adeguate, pertinenti e organici	2	
			Approfonditi, pertinenti, organici, articolati e/o originale	3	
		Totale... /ventesimi			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Candidato			Classe V	
Macroindicatori	Indicatori	Livelli di prestazione	Punteggi	Voto analitico
Padronanza linguistica Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Ortografia Punteggiatura Morfologia e sintassi	Controllo insufficiente	1	
		Controllo sufficiente/discreto	2	
		Controllo buono/ottimo	3	
	Registro linguistico e lessico	Inadeguato, improprietà lessicali gravi e frequenti	2	
		Adeguate; scelte lessicali semplici e/o talvolta generiche	3	
		Appropriato; scelte lessicali corrette e pertinenti	4	
		Appropriato e specifico; proprietà, ricchezza e varietà lessicale	5	
	Coerenza e coesione testuale	Carente	1	
		Semplice, ma adeguata	2	
		Coerente e coesa	3	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Aderenza alle consegne	Inadeguata	1	
		Adeguate e coerente	2	
		Completa e corretta	3	
	Capacità di analisi e utilizzo delle fonti	Confusa /parziale	1	
		Adeguate e lineare	2	
		Approfondite e puntuali	3	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti.	Capacità di argomentare e di rielaborare. Capacità creativa	Inadeguate	1	
		Adeguate, pertinenti e organiche	2	
		Approfondite, pertinenti, organiche, articolate e/o originali	3	
	Totale... /ventesimi			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su tematiche di attualità)

Candidato			Classe V	
Macroindicatori	Indicatori	Livelli di prestazione	Punteggi	Voto analitico
Padronanza linguistica	Ortografia Punteggiatura Morfologia e sintassi	Controllo insufficiente	1	
		Controllo sufficiente/discreto	2	
		Controllo buono/ottimo	3	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Registro linguistico e lessico	Inadeguato, improprietà lessicali gravi e frequenti	2	
		Adeguate; scelte lessicali semplici e/o talvolta generiche	3	
		Appropriato; scelte lessicali corrette e pertinenti	4	
		Appropriato e specifico; proprietà, ricchezza e varietà lessicale	5	
	Coerenza e coesione testuale	Carente	1	
		Semplice, ma adeguata	2	
		Coerente e coesa	3	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella elaborazione.	Conoscenza e comprensione dell'argomento	Inadeguata	1	
		Adeguate e coerente	2	
		Completa e corretta	3	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Capacità di sviluppare in modo esauriente e pertinente la traccia	Confusa /parziale	1	
		Adeguate e lineare	2	
		Approfondita e puntuale	3	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze	Inadeguata	1	
		Adeguate, pertinente e organica	2	
		Approfondita, pertinente, organica, articolata e/o originale	3	
		Totale...	/ventesimi	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
Candidato: _____ **Data:** ____ / ____ / ____ **Classe:** ____ **Sezione:** ____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti 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.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

ALLEGATI VARI



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

Sede: Viale I Maggio – 89044 LOCRI (RC) Tel. 0964/390572

Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804

Sito www.ipssalocri.edu.it

P.E.O. rchr080001@istruzione.it

P.E.C. rchr080001@pec.istruzione.it

IL BERGAMOTTO: "ORO DI CALABRIA"

un Progetto per la partecipazione e la cittadinanza attiva

(Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea relativa alle "Competenze Chiave per l'Apprendimento permanente" del 22 maggio 2018)

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

PER LA CLASSE V SEZIONE

A.S. 2022-2023

UNITA' DI APPREDIMENTO	
Denominazione del progetto	IL BERGAMOTTO: ORO DI CALABRIA
Descrizione sintetica del progetto	<p>Il progetto ha la finalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di operare nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, utilizzando tecniche di lavorazione e strumenti appropriati nella prestazione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera e creazione di prodotti enogastronomici e ristorativi relativi al bergamotto. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio; - di valorizzare e promuovere le risorse enogastronomiche legate agli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio e alle sue tradizioni, individuando le nuove tendenze di filiera sul mercato nazionale e internazionale; - di applicare le normative vigenti in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <p>Il Progetto concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell'Istituto professionale alberghiero.</p>
Riferimenti normativi	<p>Decreto Ministeriale 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>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo ALLEGATO.</p> <p>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107" e relativo ALLEGATO A - PECUP "Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione".</p> <p>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>
Prodotti degli studenti	<p>Creazione di prodotti eno-gastronomici (dolci/salati) da offrire in degustazione al Dirigente Scolastico, ai docenti ed educatori e a tutto il personale scolastico, preceduta da illustrazione di un itinerario turistico "sulle vie del bergamotto" con simulazione di pacchetti di offerte turistiche comprendenti anche vendita di prodotti e presentazioni su cartelloni/mappe/foto-video/power-point.</p>

P.E.C.U.P.
(All. A al D.Lgs. n. 61/2017)

-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;

-utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

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

-riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

-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 linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

-riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

-individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

-utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

-riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

-comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

-utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

-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;

-individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

-utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

	<p>-compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;</p> <p>-partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;</p> <p>-acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;</p> <p>-valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;</p> <p>-riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;</p> <p>-sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;</p> <p>-individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;</p> <p>-conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;</p> <p>-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.</p>
<p>P.F.I. (Dlgs. n. 61/2017)</p>	<p>La presente UdA si inserisce nel PFI (Progetto Formativo Individuale) della Classe V Sezione C dell'Istituto "Dea Persefone".</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE 2. COLLABORARE E PARTECIPARE 3. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI 4. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI <p><i>Competenze chiave europee per l'apprendimento permanente 2018:</i> Competenza imprenditoriale Competenze Linguistiche Competenze personali, sociali e di apprendimento</p>

<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>"Assi culturali"</p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni • Rielaborare in forma chiara le informazioni 	<p>Competenze Assi culturali:</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 con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. <p>Competenze professionali (DM n. 92/2018 Allegato 2-G):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 2. 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. 3. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. <p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>"Assi culturali"</p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo • Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale • Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative • Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.), anche con tecnologie digitali 	
<p><u>Asse matematico:</u></p>	<p><u>Asse matematico:</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. • Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta. • Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Significato di analisi e organizzazione di dati numerici. • Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti
<p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p>	<p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Organizzare e rappresentare i dati raccolti. • Presentare i risultati dell'analisi. • Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schemi, tabelle e grafici • Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati. • Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" al "prodotto") • Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.)
<p><u>Asse storico sociale:</u></p>	<p><u>Asse storico sociale:</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro • Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio
<p>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</p>	<p>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</p>
	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p>

<p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/ catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni, riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p>
<p>Destinatari</p>	<p>Alunni Classe V Sez. C</p>
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Attività nei laboratori di cucina e sala per l'ideazione, creazione e presentazione di piatti a tema; Visite guidate in aziende agroalimentari con coltivazione, lavorazione e trasformazione del bergamotto; Visione di filmati e documentari sugli agrumi di Calabria e in particolare sul bergamotto, elaborazione grafica di menu, realizzazione di interviste e video con innesti audio.</p> <p>Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di power-point.</p>
<p>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</p>	<p>ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATEMATICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI,</p>

	LAB. SALA/VENDITA, CUCINA, PASTICCERIA, SCIENZE MOTORIE, IRC.
Criteri e strumenti di valutazione	La valutazione delle competenze chiave di cittadinanza individuate dal consiglio di classe sarà effettuata <i>in itinere</i> tramite osservazione dei comportamenti descritti nella griglia di valutazione sotto riportata.

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (18 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	Letture a tema, lessico specifico, rielaborazione scritte e stili, comunicazione scritta e orale adeguata al contesto, scopo e destinatario, denotazione e connotazione, elementi strutturali di un testo	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni	2 ore	Osservazione-scheda
Inglese	Letture a tema in italiano e in inglese. What is Bergamot ?	Fotocopie, smartphone, schede, lavori di gruppo, disegni.	1 ora	Osservazione-scheda
Francese	Studio e ricerca sul tema proposto, acquisizione lessico specifico, utilizzo del bergamotto nel settore dell'enogastronomia.	Lim, fotocopie, videoproiettore, dizionario.	1 ora	Osservazione-scheda
Matematica	Analisi statistiche delle percentuali di oli essenziali ricavabili dai frutti.	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali, con auto distribuzione di incarichi.	1 ora	Osservazione-scheda
Storia	Storia del bergamotto con i principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio, tematica sulle principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnica del prodotto	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni	1 ora	Osservazione-scheda
DTA	Ricerca e dibattito sulla domanda di bergamotto; studio, ricerca e dibattito sull'offerta di bergamotto e sulla commercializzazione del bergamotto.	Lim, pc, smartphone, videoproiettore Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda
Alimentazione	Caratteristiche organolettiche, chimiche e terapeutiche del bergamotto, importanza nutrizionale dei sali minerali, vitamine e acidi organici presenti.	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo (con auto distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda

Lab. Sala e vendita	Gli alunni, organizzati in gruppi, realizzeranno e presenteranno: ricette di cocktail a base di bergamotto, la ricetta di un liquore al bergamotto, la ricerca di condimenti al bergamotto in uso in sala. La descrizione e il servizio di una ricetta a base di bergamotto preparata in cucina.	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. Cucina	Storia, usi principali in gastronomia, tradizione e realizzazione di ricette in cucina	Documenti bibliografici, testi, fotocopie, internet, lim, pc, smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
Scienze motorie	Olio essenziale di bergamotto e aroma – terapia.	PC, lim, fotocopie	1 ora	Osservazione-scheda
IRC	L'olio essenziale di bergamotto e i riti della settimana Santa.	Lim, PC, lavoro di gruppo	1 ora	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.

Titolo Uda: IL BERGAMOTTO: “ORO DI CALABRIA”

Questa attività ha lo scopo di trasformare il prodotto del territorio (il bergamotto) lavorandolo in enogastronomia: piatti, dessert, liquori, ecc., realizzando una manifestazione finale con relativa presentazione di quanto creato, attraverso informazioni ricavate e creazioni di power- point, e con simulazione di prestazione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera.

Tempi di realizzazione

PRIMO QUADRIMESTRE - L’INIZIO DELLE ATTIVITÀ É PREVISTO PER LA PRIMA DECADE DI NOVEMBRE E CON CONCLUSIONE ENTRO GENNAIO DEL CORRENTE A.S.2022-2023.

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

IL PROGETTO 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.

Criteri di valutazione

I CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO FINALE SONO ESPOSTI NELLA SEGUENTE GRIGLIA:

COMPETENZA 1	DIMENSIONI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'	-PROGETTARE	-saper lavorare in gruppo e suddividere i compiti -saper individuare gli obiettivi -saper creare una strategia di raggiungimento degli obiettivi	1-ha un atteggiamento passivo 2-è propositivo 3-contribuisce attivamente alla progettazione
		-ESEGUIRE	- rispettare tempistiche definite -saper scegliere ed adoperare materiale idoneo -raggiungere gli obiettivi previsti	1-è dispersivo 2-è capace di selezionare gli interventi e materiali adeguati 3-contribuisce fattivamente alla realizzazione efficace degli obiettivi

COMPETENZA 2	DIMENSIONI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
COLLABORARE E PARTECIPARE...	INTERAGIRE IN GRUPPO	-EVITARE LA CONFLITTUALITA'	-Saper ascoltare senza prevaricare verbalmente -mantenere un comportamento educato e rispettoso delle regole -saper comprendere diversi punti di vista	1-non ascolta o interrompe spesso a sproposito 2- ha difficoltà ad ascoltare ma cerca di concentrarsi 3- ascolta e replica con pertinenza
		-PARTECIPARE	-intervenire - condividere le informazioni -saper discutere	1-ha un atteggiamento passivo 2-è propositivo 3-argomenta i propri interventi



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

Sede: Viale I Maggio – 89044 LOCRI (RC) Tel. 0964/390572
Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 Sito www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. rcrh080001@istruzione.it P.E.C. rcrh080001@pec.istruzione.it

IL GRECO DI BIANCO “DONO DEGLI DEI”

un Progetto per la partecipazione e la cittadinanza attiva

(Raccomandazione del Consiglio dell’Unione Europea relativa alle “Competenze Chiave
per l’Apprendimento permanente” del 22 maggio 2018)

UNITA’ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

PER LA CLASSE V SEZIONE C

A.S. 2022-2023

Denominazione del progetto
IL GRECO DI BIANCO "DONO DEGLI DEI"

Quadro normativo per la produzione del Greco di Bianco DOC.

Fonte: DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «GRECO DI BIANCO»

Approvato con DPR 18.06.1980 G.U. 340 - 12.12.1980

Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

La denominazione di origine controllata "Greco di Bianco" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare per le seguenti tipologie: Bianco passito.

Base ampelografica Il vino DOC "Greco di Bianco" deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Greco bianco minimo 95%. È ammessa la presenza nei vigneti di non più del 5% di uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria.

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Greco di Bianco" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del comune di Bianco e in parte nel comune di Casignana tutti nella provincia di Reggio Calabria.

Caratteristiche del vino al consumo

Quadro Storico di riferimento sulle origini del prodotto

Il Greco di Bianco è prodotto con una varietà di uva coltivata sulle scenografiche coste ioniche della Calabria sin dai tempi della Magna Grecia, quando veniva chiamata "aminea", ovvero "non rossa". L'area si snoda lungo la fascia del basso litorale ionico per circa 14 km, spingendosi all'interno fino a raggiungere la quota massima di 210 metri s.l.m., in località serro di Serrapata nel Comune di Bianco.

Un tempo questo vino era chiamato Greco di Gerace, in quanto Bianco, località balneare dove oggi è esclusivamente prodotto, era una frazione di quest' ultima: da quando Bianco è diventato comune autonomo, è cambiata anche la denominazione del vino.

La leggenda fa risalire questo vino al VII sec. a.C., quando un colono greco portò i primi tralci della vite sbarcando nell'odierno Capo Bruzzano, nel territorio comunale di Bianco. Furono proprio i Greci, fin dall'VIII secolo a.C., a individuare sui litorali dell'Enotria, che significa terra del vino, le zone vocate alla vite e a dare impulso, con i loro vitigni e con le loro pratiche enoiche, a una ottima produzione.

Sempre parlando di leggende la tradizione orale vuole che questo vino sia stato protagonista nella battaglia della Sagra nella quale i Locresi, alleati di Rhegion, sconfissero i Crotoniati che erano di gran lunga superiori di numero.

I Locresi erano convinti che sarebbero stati tutti uccisi e quindi decisero, la sera prima della battaglia, di bersi tutto il vino greco che avevano nell'accampamento. La mattina gli opliti galvanizzati dall'imminente scontro, e soprattutto dall'alcool, si batterono con tale vigore da vincere la sfida facendo strage dei nemici. Da quel momento il Greco di Bianco venne visto come bevanda degli Dei che doveva essere offerto agli uomini forti e coraggiosi. In verità gli storici ritengono che il vino in questione, e di conseguenza l'alcool, non ebbe alcun ruolo nello scontro e che la sconfitta dei Crotoniati fu dovuta ad una strategia molto intelligente da parte dei Locresi.

Il Greco di Bianco si può definire un vitigno marinaro essendo presente in altre zone del bacino del mediterraneo occidentale.

Caratteristiche organolettiche

Il vino a DOC "Greco di Bianco", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: giallo tendente al dorato con eventuali riflessi ambrati; - odore: alcolico, etereo, caratteristico del vino; - sapore: amabile o dolce, morbido, caldo, armonico con caratteristico retrogusto; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 14,00% vol; - acidità totale minima: 6,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.

Al gusto è decisamente avvolgente, morbido, dolce, arricchito da una decisa componente alcolica e molto persistente. Straordinario vino da meditazione, risulta ottimo con dolci ricchi di frutta secca, creme, confetture, formaggi stagionati.

Luigi Veronelli, noto enogastronomo scomparso nel 2004, vantava le caratteristiche del Greco di Bianco definendolo "dolcezza calabrese" poiché al palato in un primo momento da una sensazione di fresca dolcezza ma lascia con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

L'unico neo è la produzione troppo bassa a causa di una non efficace promozione del prodotto.

Il progetto ha la finalità:

al di là di tutti gli obblighi normati questo progetto nasce con lo scopo primario di valorizzare questa ricchezza del mediterraneo attraverso la promozione che i nostri diplomandi, cioè coloro che sono destinati ad essere i futuri professionisti del settore, faranno nelle aziende turistiche ricettive nelle quali si troveranno ad operare nel futuro.

-il nostro istituto da sempre opera in sinergia con le realtà produttive del territorio e di tutta la nazione, grazie anche all'attività dei PCTO, si ritiene quindi, come già specificato, che questo progetto avrà ricadute positive sulla diffusione di questa "Dolcezza Calabrese".

- di operare nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, utilizzando tecniche di lavorazione e strumenti appropriati nella prestazione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera e creazione di prodotti enogastronomici e ristorativi relativi al GRECO DI BIANCO. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;

- di valorizzare e promuovere le risorse enogastronomiche legate agli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio e alle sue tradizioni, individuando le nuove tendenze di filiera sul mercato nazionale e internazionale;

- di applicare le normative vigenti in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Il Progetto concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell'Istituto professionale alberghiero.

Decreto Ministeriale 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".

Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo **ALLEGATO**.

Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107" e relativo **ALLEGATO A - PECUP** "Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione".

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").

Prodotti degli studenti	Creazione di prodotti eno-gastronomici (dolci/salati) da offrire in degustazione al Dirigente Scolastico, ai docenti ed educatori e a tutto il personale scolastico, preceduta da illustrazione di un itinerario turistico "sulle vie del Greco di Bianco" con simulazione di pacchetti di offerte turistiche comprendenti anche vendita di prodotti e presentazioni su cartelloni/mappe/foto-video/power-point.
P.E.C.U.P. (All. A al D.Lgs. n. 61/2017)	-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;

-utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

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

-riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

-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 linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

-riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

-individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

-utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

-riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

-comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

-utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

-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;

-individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

-utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

-compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

	<p>-partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;</p> <p>-acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;</p> <p>-valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;</p> <p>-riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;</p> <p>-sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;</p> <p>-individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;</p> <p>-conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;</p> <p>-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.</p>
<p>P.F.I. (Dlgs. n. 61/2017)</p>	<p>La presente UdA si inserisce nel PFI (Progetto Formativo Individuale) della Classe V Sezione C dell'Istituto "Dea Persefone".</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<p>5. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>6. COLLABORARE E PARTECIPARE</p> <p>7. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI</p> <p>8. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</p> <p>Competenze chiave europee per l'apprendimento permanente 2018: Competenza imprenditoriale Competenze Linguistiche Competenze personali, sociali e di apprendimento</p> <p>Competenze Assi culturali: <u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza della lingua italiana: • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Utilizzare e produrre testi multimediali <p><u>Asse matematico:</u></p>

<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>“Assi culturali”</p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni • Rielaborare in forma chiara le informazioni • Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative • Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.), anche con tecnologie digitali <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. • Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta. • Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. <p>Competenze professionali (DM n. 92/2018 Allegato 2-G):</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 5. 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. 6. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. <p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>“Assi culturali”</p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo • Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale • Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato di analisi e organizzazione di dati numerici. • Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti
---	---

proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica.

Asse scientifico-tecnologico:

- Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Organizzare e rappresentare i dati raccolti.
- Presentare i risultati dell'analisi.
- Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.

Asse storico sociale:

- Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio.

“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato

Asse scientifico-tecnologico:

- Schemi, tabelle e grafici
- Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati.
- Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" al "prodotto")
- Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.)

Asse storico sociale:

- Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro
- Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio

“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)

Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio

Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa

Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti

Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti

Elementi di marketing dei servizi turistici

<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/ catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari eno-gastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni, riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p>
Destinatari	Alunni Classe V Sez. C
Esperienze attivate	<p>Attività nei laboratori di cucina e sala per l'ideazione, creazione e presentazione di piatti a tema; Visite guidate in aziende vinicole del territorio. Visione di filmati e documentari sui vini calabresi ed in particolare sul Greco di Bianco. Elaborazione grafica di menu, realizzazione di interviste e video con innesti audio.</p> <p>Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di power-point.</p>
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATEMATICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LAB. SALA/VENDITA, CUCINA, SCIENZE MOTORIE, IRC.
Criteri e strumenti di valutazione	La valutazione delle competenze chiave di cittadinanza individuate dal consiglio di classe sarà effettuata <i>in itinere</i> tramite osservazione dei comportamenti descritti nella griglia di valutazione sotto riportata.

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (18 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	Lecture a tema e lessico specifico.	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni	2 ore	Osservazione-scheda
Inglese	Wines through Calabria: the DOC of Greco di Bianco	Fotocopie, smartphone,	1 ora	Osservazione-scheda

		schede, lavori di gruppo, disegni.		
Francese	Studio e ricerca sul tema proposto, acquisizione lessico specifico, i vini passiti	Lim, fotocopie, videoproiettore, dizionario.	1 ora	Osservazione-scheda
Matematica	Analisi delle vendite a livello regionale e nazionale	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali, con auto distribuzione di incarichi.	1 ora	Osservazione-scheda
Storia	Storia del greco di bianco.	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni	1 ora	Osservazione-scheda
DTA	I Marchi	Lim, pc, smartphone, videoproiettore Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda
Alimentazione	Le tecniche di lavorazione per ottenere il vino Greco di Bianco.	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo (con auto distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda
Lab. Sala e vendita	Gli alunni, organizzati in gruppi, realizzeranno e presenteranno il Greco di bianco ai clienti, le caratteristiche principali e consiglieranno l'abbinamento cibo vino.	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. Cucina/Pasticceria	Breve descrizione del vino e dei suoi usi principali in gastronomia. Elaborazione di ricette.	Documenti bibliografici, testi, fotocopie, internet, lim, pc, smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
Scienze motorie	Crostata di frutta abbinata al Greco di Bianco nella dieta sportiva.	PC, lim, fotocopie	1 ora	Osservazione-scheda
IRC	Il greco di Bianco nelle tradizioni religiose.	Lim, PC, lavoro di gruppo	1 ora	Osservazione-scheda

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

Titolo Uda: IL Greco di Bianco “Dono degli dei”

Questa attività ha lo scopo di trasformare il prodotto del territorio (il vino greco di Bianco) lavorandolo in enogastronomia: piatti, dessert, liquori, ecc., realizzando una manifestazione finale con relativa presentazione di quanto creato, attraverso informazioni ricavate e creazioni di power- point, e con simulazione di prestazione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera.

Tempi di realizzazione

SECONDO QUADRIMESTRE - L’inizio delle attività è previsto per la metà di marzo, con conclusione entro il 31 maggio del corrente a.s.

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

IL PROGETTO 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.

Criteri di valutazione

I CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO FINALE SONO ESPOSTI NELLA SEGUENTE GRIGLIA:

COMPETENZA 1	DIMENSIONI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'	-PROGETTARE	-saper lavorare in gruppo e suddividere i compiti -saper individuare gli obiettivi -saper creare una strategia di raggiungimento degli obiettivi	1-ha un atteggiamento passivo 2-è propositivo 3-contribuisce attivamente alla progettazione
		-ESEGUIRE	- rispettare tempistiche definite -saper scegliere ed adoperare materiale idoneo -raggiungere gli obiettivi previsti	1-è dispersivo 2-è capace di selezionare gli interventi e materiali adeguati 3-contribuisce fattivamente alla realizzazione efficace degli obiettivi

COMPETENZA 2	DIMENSIONI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
COLLABORARE E PARTECIPARE...	INTERAGIRE IN GRUPPO	-EVITARE LA CONFLITTUALITA'	-Saper ascoltare senza prevaricare verbalmente -mantenere un comportamento educato e rispettoso delle regole -saper comprendere diversi punti di vista	1-non ascolta o interrompe spesso a sproposito 2- ha difficoltà ad ascoltare ma cerca di concentrarsi 3- ascolta e replica con pertinenza
		-PARTECIPARE	-intervenire - condividere le informazioni -saper discutere	1-ha un atteggiamento passivo 2-è propositivo 3-argomenta i propri interventi



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"
 Sede Via I Maggio, 88 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572
 Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
 P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

"Bullismo e Cyberbullismo"

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di
 EDUCAZIONE CIVICA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE V SEZIONE C

A.S. 2022-2023

UNITA' DI APPREDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
<p>Denominazione del percorso</p> <p>Descrizione sintetica del percorso</p>	<p style="text-align: center;">“SE C’É RISPETTO NON C’É PREPOTENZA”</p> <p>Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - educare alla cittadinanza, nel senso di progettare esperienze di apprendimento in cui gli studenti siano chiamati ad agire con tutte le competenze integrando la dimensione analogica e quella digitale con spirito critico e responsabilità; - collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sulla responsabilità nell'uso dei mezzi, per non nuocere a se stessi e agli altri, nonché sul riconoscimento di diritti e doveri, la condivisione di strategie e l'individuazione di azioni concrete per favorire i processi di formazione, la conoscenza dei rischi e delle potenzialità delle tecnologie digitali. Nella Nota Miur del 22 febbraio 2018, “Indicazioni nazionali e nuovi scenari”, viene specificato che la responsabilità è l'atteggiamento che connota la competenza digitale; <p>.</p> <p>Il percorso concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell'Istituto professionale alberghiero.</p> <p>Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007 “Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione” ALLEGATO 1 “Gli Assi culturali” e ALLEGATO 2 “Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria” (cd. “Decreto Fioroni”).</p> <p>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107” e relativo ALLEGATO A - PECUP “Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione”.</p> <p>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo ALLEGATO.</p> <p>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</p>

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei “nuovi” indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166” e relativo ALLEGATO 2-G recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”</p> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92</i> e relativi allegati</p>
<p>Prodotto degli studenti</p>	<p>PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI ARGOMENTATIVI CON CONTENUTI</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"> • Analizzare, confrontare e valutare criticamente credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali • Interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare mezzi e forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto • Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati • Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali • Conoscere norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali, adattare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali • Creare e gestire l'identità digitale, essere in grado di proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui • Utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri • Conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali • Essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico • Essere in grado di proteggere se' e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali • Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE

- IMPARARE A IMPARARE
- PROGETTARE
- RISOLVERE PROBLEMI
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
- ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI
- COMUNICARE
- COLLABORARE E PARTECIPARE:
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018

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

ALTRE COMPETENZE COINVOLTE

Competenze Assi culturali:

Asse dei linguaggi:

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

Asse matematico:

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

Asse scientifico-tecnologico:

-Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e a quella artificiale;

-Utilizzare le più comuni tecnologie di informazione in modo consapevole e responsabile;

-Saper gestire e coordinare il lavoro di gruppo

Asse storico sociale:

Conoscere le nuove norme in materie di cyberbullismo. Collocare l'esperienza personale in un sistema di diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona. Comprendere l'impatto che i sistemi di comunicazione informatici hanno sulla riservatezza dei dati trasmessi

<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>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>6-Saper accettare e valorizzare le diversità sociali, di genere, di cultura, di religione. Saper navigare e agire in maniera responsabile sul web</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>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>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>Risultati di apprendimento intermedi per il Biennio 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>-Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.</i></p> <p><i>-Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</i></p> <p><i>-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.</i></p> <p style="text-align: center;">CONOSCENZE TRASVERSALI</p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <p>6. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</p> <p>Rientrano in questo primo nucleo concettuale la conoscenza della Costituzione, dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti</p>

	<p>territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.</p> <p>7. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p> <p>Rientrano in questo secondo nucleo concettuale l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, la tutela del patrimonio ambientale, la sicurezza alimentare, il rispetto per gli animali, le norme di protezione civile, l'educazione alla salute e al benessere.</p> <p>8. CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Rientrano in questo terzo nucleo concettuale affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.</p>
Destinatari	Studenti Classe V Sezione C
Esperienze attivate	Visione di filmati e documentari, realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Utilizzo dei portali www.generazioniconnesse.it e www.nocyberbullismo.it .
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, MATEMATICA, LABORATORI, RELIGIONE
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 sotto riportate.</p>

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (18 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	Lettura: "Rosso Malpelo" G.Verga	Lim, pc, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	1 ora	Osservazione-scheda
Inglese	Intervista: Cyberbullying can lead to death	Fotocopie, smartphone, schede, lavori di gruppo, disegni	2 ore	Osservazione-scheda
Francese	Cosa significa linguaggio d'odio: Hate speech	Lim, fotocopie, videoproiettore,	2 ore	Osservazione-scheda

		dizionario, lavori di gruppo e/o individuali		
Educazione fisica	Il bullismo nello sport	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Storia	Storia del fenomeno del bullismo	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo cartelloni	2 ore	Osservazione-scheda
DTA	Quali sono le leggi italiane sul cyberbullismo-legge n.71	Lim, pc, smartphone, videoproiettore Lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Alimentazione	Bullismo e disturbi alimentari	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Laboratori Pasticceria-sala/vendita-Cucina-accoglienza	Il bullismo nei luoghi di lavoro	Raccontare episodi di bullismo vissuti sul lavoro	2 ore	Osservazione-scheda
Matematica	Analisi delle statistiche dei casi di suicidio dovuti a bullismo e cyberbullismo.	Lavori di gruppo o individuali, Lim-PC.	2 ore	Osservazione scheda
Religione	Rispetto delle differenze religiose	Lavori di gruppo o individuali. LIM-PC	1 ora	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 la metà di novembre, con conclusione entro 31 gennaio 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.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Conoscenze

CRITERI

- Conoscere i contenuti della programmazione dell'insegnamento di Educazione civica, in relazione alle diverse tematiche di COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà; SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio; CITTADINANZA DIGITALE.

Abilità

CRITERI

- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.
- Applicare, nei comportamenti quotidiani, i principi di legalità, solidarietà, sostenibilità, cittadinanza digitale, acquisiti nelle discipline.
- Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi; riferirli alla sostenibilità ambientale e connetterli anche alla cittadinanza digitale.

Atteggiamenti

CRITERI

- Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.
- Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.
- Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.
- Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTEGGIAMENTI	LIVELLO DI COMPETENZE
Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. Lo studente sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	Lo studente adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza. Mostra capacità di rielaborazione degli argomenti trattati in contesti noti.	AVANZATO 9-10

Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. Lo studente sa Recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Lo studente mette in atto autonomamente le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.	Lo studente adotta solitamente durante le attività, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.	INTERMEDIO 7-8
Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	Lo studente mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria di-retta esperienza, altri-menti con l'aiuto del docente.	Lo studente generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.	BASE 6



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"
 Sede Via I Maggio, 88 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572
 Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
 P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

“I CAMBIAMENTI CLIMATICI E IL DISSESTO IDROGEOLOGICO”

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE V SEZIONE C

A.S. 2022-2023

UNITA' DI APPREDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
<p>Denominazione del percorso</p> <p>Descrizione sintetica del percorso</p>	<p style="text-align: center;">“LA LOTTA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI”</p> <p>Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali: - educare alla cittadinanza, nel senso di progettare esperienze di apprendimento in cui gli studenti siano chiamati ad agire con tutte le competenze integrando la dimensione analogica e quella digitale con spirito critico e responsabilità; -l'obiettivo principale è quello di fare la propria parte per limitare l'aumento del riscaldamento globale, deve rimanere entro gli 1,5 °C rispetto all'epoca pre-industriale, per non causare danni enormi al pianeta e quindi alla specie umana.</p> <p>Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007 “Regolamento recante norme in materia di adempimento dell’obbligo di istruzione” ALLEGATO 1 “Gli Assi culturali” e ALLEGATO 2 “Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell’istruzione obbligatoria” (cd. “Decreto Fioroni”).</p> <p>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 “Revisione dei percorsi dell’istruzione professionale nel rispetto dell’articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell’istruzione e formazione professionale, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107” e relativo ALLEGATO A - PECUP “Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione”.</p> <p>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l’apprendimento permanente e relativo ALLEGATO.</p> <p>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</p>

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166" e relativo ALLEGATO 2-G recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</p> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92</i> e relativi allegati</p>
<p>Prodotto degli studenti</p>	<p>Cerca la classifica più recente sulla qualità della vita nelle città italiane e verifica in quale posizione si trova la città in cui vivi o quella a te più vicina.</p>
<p>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</p>	<p>Capacità di esaminare temi locali, globali ed interculturali, di comprendere ed apprezzare le prospettive e visioni del mondo degli altri, di impegnarsi in interazioni aperte, appropriate ed efficaci con persone di culture diverse e di agire per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile.</p> <p>1) Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. 2) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. 4) Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. 5) Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. 6) Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</p>
<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

COMPETENZE CHIAVE
EUROPEE PER
L'APPRENDIMENTO
PERMANENTE 2018

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

ALTRE COMPETENZE
COINVOLTE

Competenze Assi culturali:

Asse dei linguaggi:

- Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Valutare l'informazione, formulare argomenti e spiegare situazioni
- Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo
- Comprendere le differenze nella comunicazione

Asse matematico:

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

Asse scientifico-tecnologico:

-Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e a quella artificiale;

-Utilizzare le più comuni tecnologie di informazione in modo consapevole e responsabile;

Asse storico sociale:

-Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica;

-Partecipare alla vita pubblica e comunitaria per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile

**Competenza relativa
all'indirizzo di riferimento, di
cui all'All. 1 del Regolamento
di cui al decreto del MIUR n.
92/2018**

<p>Competenza di riferimento dell'Area Generale, di cui all'Al. 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>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><i>-Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.</i></p> <p><i>-Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</i></p> <p><i>-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.</i></p> <p style="text-align: center;">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>9. 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>10. 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>11. 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>
<p>Destinatari</p>	<p>Studenti Classe V Sez. C Enogastronomia</p>
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Visione di filmati e documentari, realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e</p>

	creazioni di PowerPoint. Gestione eventi: Giornata mondiale della terra il 22 aprile-Giornata mondiale dell'acqua il 22 marzo.
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, FRANCESE, SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI CUCINA, SALA/VENDITA, ACCOGLIENZA, RELIGIONE.
Criteri e strumenti di valutazione	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. La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (15 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	I cambiamenti climatici e il degrado ambientale in Calabria	Lim, pc, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
Francese	La Sécurité civile	Lim, fotocopie, videoproiettore, dizionario, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Scienze motorie e sportive	Il ruolo del volontariato in Italia	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Storia	Storia dei cambiamenti climatici	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo cartelloni	1 ora	Osservazione-scheda
D.T.A	Il ruolo della Protezione Civile in Italia	Lim, pc, smartphone, videoproiettore Lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Alimentazione	Sostenibilità ambientale (impronta ecologica)	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda

Laboratori Cucina- sala/vendita- accoglienza	1)Gli sprechi alimentari: preparazione di un piatto o di un dolce con gli avanzi 2)Turismo sostenibile: quanto sono inquinanti le nostre vacanze	Lavori di gruppo o individuali.	2 ore	Osservazione-scheda
Religione	Lettera enciclica: "Laudato si" di Papa Francesco	Lavori di gruppo o individuali. LIM- PC	2 ore	Osservazione scheda

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

Tempi di realizzazione

L'inizio delle attività è previsto per la metà di marzo, con conclusione entro 31 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.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Conoscenze

CRITERI

- Conoscere i contenuti della programmazione dell'insegnamento di Educazione civica, in relazione alle diverse tematiche di COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà; SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio; CITTADINANZA DIGITALE.

Abilità

CRITERI

- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.
- Applicare, nei comportamenti quotidiani, i principi di legalità, solidarietà, sostenibilità, cittadinanza digitale, acquisiti nelle discipline.

- Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi; riferirli alla sostenibilità ambientale e connetterli anche alla cittadinanza digitale.

Atteggiamenti

CRITERI

- Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.
- Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.
- Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.
- Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTEGGIAMENTI	LIVELLO DI COMPETENZE
Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. Lo studente sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	Lo studente adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza. Mostra capacità di rielaborazione degli argomenti trattati in contesti noti.	AVANZATO 9-10
Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. Lo studente sa Recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Lo studente mette in atto autonomamente le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.	Lo studente adotta solitamente durante le attività, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.	INTERMEDIO 7-8
Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	Lo studente mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria di-retta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	Lo studente generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.	BASE 6

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	IRC	Prof.ssa Rosa Lia	Rosa Lia
2	Italiano e storia	Prof.ssa Teresa Sbarra	Teresa Sbarra
3	Matematica	Prof.ssa Stefania Sacco	Stefania Sacco
4	Inglese	Prof.ssa Rossella Pelle	Rossella Pelle
5	Francese	Prof.ssa Rosa Rulli	Rosa Rulli
6	D.T.A. e Educazione civica	Prof.ssa Cinzia Lascala	Cinzia Lascala
7	Sc. e Cult. dell'Alim.	Prof.ssa Maria Tripepi	Maria Tripepi
8	Lab.Enog. settore cucina	Prof. Domenico Gelsomino	D. Gelsomino
9	Lab.Enog. settore Sala e vendita	Prof. Vincenzo Monterosso	Vincenzo Monterosso
10	Scienze Motorie	Prof. Vincenzo Belcastro	V. Belcastro
11	Sostegno	Prof.ssa Carmela Bazzano	Carmela Bazzano

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Mariarosaria Russo
 Firma autografa sostituita a mezzo stampa
 ai sensi dell'art. 3 c. 2 del D. l.gs. n. 39/93