

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

*Prot. n° 4664
del 15/05/2023*

Documento di Presentazione
della classe V sez. A
(ai sensi dell’art. 17, c. 1, del D.L.G.S.62/2017)

Indirizzo d’esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Rita Commisso**



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

INDICE

1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE Presentazione Istituto	pag.3
2.IL PROFILO DELLA CLASSE a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Obiettivi comuni c. Elenco degli alunni e crediti scolastici d. Il Consiglio di classe	pag.3 pag.6 pag.9 pag.10 pag.11
3.IL PERCORSO FORMATIVO a. Obiettivi raggiunti a. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento b. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento	pag.12 pag.15 pag.15
4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	pag.16-18
5. ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	pag.19
6. ALLEGATI ALLEGATO A - Griglia di valutazione colloquio ALLEGATO B – Griglie di valutazione prima prova scritta (Tipologia A, B e C) ALLEGATO C – Griglia di valutazione seconda prova scritta	pag.20 pag.21 pag.25
ALLEGATO D - Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati ALLEGATO D.1 - Testi di lingua e letteratura italiana per il colloquio	pag.26 pag.28
ALLEGATO E: Percorsi interdisciplinari per l'insegnamento di Educazione Civica ALLEGATO F: UDA PFI	pag.43 pag.54
7. FIRME COMPONENTI CONSIGLIO CLASSE	pag.71

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in due stabili siti uno a Locri e l'altro a Siderno. Il primo, di proprietà comunale, sito in via Caprera, è strutturato su un solo piano e ospita tutte le classi quarte e quinte. Il secondo, che ospita le classi prime, seconde e terze, invece, ha sede nell' ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, in via Dei Tigli a Siderno.

All'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri "Dea Persefone" è annesso un Convitto ospitato presso l'Istituto Figlie Nostre S.AIM. Calv. con sede a Locri in Piazza Oriani, 14. Gli uffici di segreteria si trovano a Locri in Via I Maggio 88, in un'ala del Palazzo della Provincia. (Cap 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it - P.E.O: rchr080001@istruzione.it - P.E.C.: rchr080001@pec.istruzione.it.

Il Profilo in uscita

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Si organizzano diversi stage con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agroalimentare. L'Istituto ospita la sezione provinciale dell'Associazione Nazionale Cuochi, molto attiva nell'organizzare competizioni che stimolano l'impegno degli alunni.

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

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

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA si suddivide in tre articolazioni:

- Enogastronomia***
- (cucina/pasticceria) Servizi di sala e di vendita***
- Accoglienza turistica***

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

- ❖ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ❖ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche

necessità dietologiche.

- ❖ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA si suddivide in tre articolazioni:

- Enogastronomia***
- (cucina/pasticceria) Servizi di sala e di vendita***
- Accoglienza turistica***

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

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

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA si suddivide in tre articolazioni:

- Enogastronomia***
- (cucina/pasticceria) Servizi di sala e di vendita***
- Accoglienza turistica***

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

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

Presentazione della classe

La classe è composta da 15 alunni (10 maschi e 5 femmine). Tutti hanno frequentato le classi 3^A e 4^A rispettivamente negli anni scolastici 2020-21 e 2021-22, ad eccezione di un'allieva che, proveniente da un altro Istituto, è entrata a far parte della V A nel corrente anno scolastico, dopo aver sostenuto e superato i relativi esami integrativi.

Gli studenti provengono da diversi comuni del comprensorio locrese, hanno frequentato più o meno regolarmente il corso dell'anno scolastico 2021-2022 anche se hanno seguito le lezioni in DAD, data l'emergenza sanitaria nel nostro Paese dovuta all'epidemia da Covid-19, soprattutto nel corso del terzo anno e dell'anno scorso.

Non tutti gli allievi hanno dimostrato una buona propensione verso lo studio; alcuni hanno lavorato in modo discontinuo e superficiale e non sono riusciti a colmare le diverse lacune presenti nella loro preparazione di base. Altri hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, ciascuno in modo diverso e anche in base a questa o quella disciplina e all'impegno dimostrato. Nel corso del terzo e quarto anno, a causa dell'epidemia da Covid 19, il processo di apprendimento/socializzazione e formazione ha subito un arresto o, comunque, un significativo e tangibile rallentamento dovuto alla DAD. Pertanto, si deve tenere conto anche delle interruzioni e degli innumerevoli disagi che gli allievi hanno dovuto affrontare in un momento storico particolare, a discapito del loro normale percorso sia scolastico che extrascolastico. Come ribadisce il Consiglio Superiore della Pubblica Istruzione, anche la Commissione d'Esame dovrà tener conto delle difficoltà soggettive e oggettive dell'ultimo triennio.

La classe è frequentata da un'allieva diversamente abile che necessita del supporto educativo-didattico del docente di sostegno per nove ore settimanali e segue la programmazione semplificata conforme ai programmi ministeriali per il raggiungimento almeno degli obiettivi minimi o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti prefissati nel PEI.

Considerate la scarsa autonomia della studentessa, soprattutto nell'esposizione dei contenuti orali delle diverse discipline, e la difficoltà a gestire il proprio stato emotivo, il Consiglio di Classe richiede al Presidente della Commissione degli Esami di Stato 2022/2023 l'assistenza e la nomina del docente di sostegno durante le prove scritte ed il colloquio.

Nella classe non sono presenti casi con Bisogni Educativi Speciali (BES).

NUMERO DEGLI ALUNNI E LORO PROVENIENZA

SITUAZIONE ALUNNI NEL TRIENNIO					
Anno di corso	N° studenti promossi dall'anno precedente	N° studenti inseriti	N° studenti ritirati	N° studenti non promossi	Totale
terza	22	22	0	0	22
quarta	22	1	4	0	19
quinta	14	1	0	5	15

SITUAZIONE ALUNNI NEL V ANNO

Nr. Alunni	Maschi	Femmine	Provenienza 4° A	Ha ripreso gli studi
15	10	5	14	1
Nr. Alunni con disabilità	Maschi	Femmine	Provenienti stessa classe	
	0	1	1	

Nella classe si registra una situazione quasi omogenea in relazione alle conoscenze di base (specie logico-grammaticali), al ritmo di apprendimento, all' impegno, e tutti gli alunni si sono inseriti positivamente nell'ambiente scolastico. Gli allievi risultano inseriti in un contesto abbastanza omogeneo senza, però, trascurare le diversità socio-culturali derivanti dalla provenienza dei rispettivi paesi. Gli allievi seguono le lezioni con interesse settoriale e si evidenzia che alcuni manifestano partecipazione per le attività scolastiche, comprese quelle di laboratorio e per le varie fasi di lavoro, mentre altri si distraggono facilmente e devono essere sollecitati continuamente. I livelli di partenza sono stati rilevati attraverso prove pratiche, orali e test d'ingresso che hanno evidenziato, in generale, per alcuni il possesso dei prerequisiti di base, per altri, invece, diverse lacune di tipo logico-matematico ed operativo.

Dal punto di vista disciplinare, la classe è abbastanza autonoma. Nel corso dell'ultimo anno si è mostrata più matura e più rispettosa nei confronti dei docenti e tra compagni, rispetto all'anno precedente. Tanti allievi hanno dimostrato di aver acquisito, strada facendo, un valore relazionale basato sulla cooperazione, sul rispetto, sulla coesione e sulla crescita comune. La classe è rappresentata dall'allievo e per la componente alunni. Non risulta eletta, invece, la componente rappresentanti dei genitori.

Dallo studio di dati statistici, al fine di ricavare elementi utili alla conoscenza degli allievi, dall'ambiente familiare e dall'ambiente socio culturale di provenienza, risulta che

- L'ambiente familiare è principalmente operaio monoreddito con una percentuale di attività autonome o/e qualificate.
- Con riferimento al titolo di studio, i genitori hanno un titolo di istruzione superiore; qualcuno ha solamente la licenza dell'obbligo scolastico.
- La maggior parte dei ragazzi proviene dai centri vicini.
- Quasi tutti utilizzano mezzi pubblici per raggiungere la scuola ed il tempo di percorrenza varia da mezz'ora ad un'ora.
- Si è rilevato che gli alunni provenienti da ambienti socio-culturali privi di adeguate condizioni hanno un modesto patrimonio lessicale e limitata conoscenza dei contenuti. La classe è bene integrata. Gli allievi, in più occasioni, si sono scambiati gesti di collaborazione scolastica che hanno reso più organica la condizione cognitiva del gruppo. Sulla base di quanto premesso, dei successivi obiettivi appreso evidenziati e dei criteri di valutazione adottati dal Consiglio di Classe, in merito anche ai profitti individuali di ciascun allievo, si possono individuare due gruppi (fasce di livello) che alla data odierna vengono così caratterizzati:
- Un primo gruppo composto da un congruo numero di allievi conosce in

maniera soddisfacente i contenuti fondamentali delle singole discipline. I ragazzi hanno acquisito le necessarie competenze previste, posseggono delle apprezzabili capacità logico-linguistiche oltre che di analisi e di sintesi, con una buona terminologia e correttezza formale, dimostrano di aver appreso le giuste motivazioni per lo studio e di aver potenziato le proprie capacità di organizzazione in modo autonomo, anche nella esposizione dei contenuti assimilati.

- Un secondo gruppo ha acquisito, anche se con difficoltà e in modo settoriale, i contenuti essenziali e le competenze minime delle discipline. Dimostra difficoltà più o meno evidenti nell'utilizzare in modo organico e produttivo le proprie conoscenze, con capacità di rielaborazione e di sintesi alquanto disorganizzate, sia per mancanza di un efficace metodo di studio, sia per l'assenza di stimoli verso lo studio in generale. A parere del Consiglio di Classe, la comprensione della reale situazione e la preparazione complessiva, distinta per settore di specializzazione, non possono prescindere dalle difficoltà derivate anche dalle discontinuità didattiche per l'alternanza di docenti di ruolo in alcune delle discipline dell'area comune, verificatasi nel triennio né, soprattutto, dalle condizioni esterne derivate, negli ultimi anni, dall'emergenza epidemiologica da Covid 19.

Le attività scolastiche sono state sempre impostate cercando il maggior coinvolgimento possibile per rendere gli allievi protagonisti del processo di apprendimento. La frequenza non sempre assidua, che ha riguardato circa i due terzi degli allievi, è stata determinata anche dagli impegni lavorativi degli stessi o anche da problemi di salute.

In generale, nel riferimento all'intero corso di studi, gli alunni hanno fatto notevoli progressi dal loro ingresso nell'Istituto Alberghiero ad oggi, ormai vicini all'Esame di Stato, sia per quanto riguarda i percorsi formativi che la crescita umana e sociale. Ciò si è realizzato attraverso lo sforzo dei docenti nel far loro interiorizzare valori e norme morali, nell'essere capaci di vivere bene in una comunità civile, aiutandoli ad acquisire un adeguato, e per quanto possibile, metodo di studio. Riguardo agli obiettivi prefissati si può dire che essi siano stati in parte raggiunti, anche se non in modo soddisfacente in tutte le discipline. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante gli ultimi anni caratterizzati dalla pandemia inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con varie attività significative: video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App. Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Il dialogo tra scuola e famiglia, necessario per la crescita culturale e per la formazione dei giovani, è stato un momento imprescindibile del progetto educativo con modalità di informazione, comunicazione e collaborazione serena e costruttiva. In questi anni, le famiglie sono state opportunamente e costantemente informate sull'andamento didattico-disciplinare dei rispettivi figli, non solo in occasione degli incontri previsti dal calendario scolastico, ma anche mediante tempestive comunicazioni nei casi in cui si sia ritenuto necessario un confronto immediato. Utile è stato lo scambio di informazioni sulla personalità dell'allievo e sulla crescita umana e professionale. Tutti i docenti hanno instaurato con gli studenti un dialogo aperto, creando, così, le condizioni favorevoli ad un proficuo sviluppo del processo insegnamento/apprendimento.

I Consigli di Classe, sede di discussione di problematiche relative all'intera classe, hanno offerto ulteriori occasioni di dialogo, collaborazione, informazione per arrivare ad una comune linea di condotta.

Tenuto conto della situazione, evidenziata particolarmente nelle discipline dell'area comune, il Consiglio di Classe ha individuato per l'a. s. in corso i seguenti obiettivi:

OBIETTIVI COGNITIVI AREA LINGUISTICO-UMANISTICA

- Uso più razionale dei mezzi espressivi
- Consapevolezza delle linee generali della cultura letteraria e storica
- Comprensione ed interpretazione generale di un testo assegnato
- Saper relazionare in modo personale con linguaggio appropriato

OBIETTIVI COGNITIVI DELL'AREA TECNICO-PROFESSIONALE

- Comunicare utilizzando in modo abbastanza appropriato i linguaggi tecnici
- Applicare le metodologie acquisite in situazioni nuove e diverse
- Organizzare il lavoro e saper collaborare con altri

OBIETTIVI FORMATIVI

- Rispettare l'ambiente scolastico
- Sapersi verificare e confrontare con gli altri
- Saper rispettare i ruoli
- Rispetto degli impegni assunti

Il Consiglio di Classe nel suo percorso didattico-formativo, si è proposto di valorizzare e stimolare la partecipazione della classe e dei singoli componenti nell'attività scolastica, proponendosi di variare le modalità di approccio ai problemi trattati, anche in relazione ai diversi stili e livelli di apprendimento.

Emerge che gli studenti, sotto il profilo cognitivo-metodologico, non sempre hanno risposto in modo soddisfacente e proficuo: spesso i tempi necessari all'acquisizione dei contenuti e dunque delle conoscenze sono stati relativamente lunghi, costringendo talvolta i Docenti ad un rallentamento del programma preventivo e ad una riduzione in termini di approfondimento e contenuti disciplinari. Inoltre, l'impegno scolastico non sempre è stato supportato da un efficace e continuo studio personale a casa.

OBIETTIVI TRASVERSALI COMPORTAMENTALI

Essi devono tendere al raggiungimento di una formazione umana, sociale e culturale della personalità da esprimersi attraverso un comportamento che rifiuti pregiudizi, che si impegni in attività sociali, che sia rispettoso dell'ambiente scolastico umano e materiale, che sia responsabile degli impegni assunti in campo scolastico e non.

OBIETTIVI TRASVERSALI CULTURALI

Essi riguardano le capacità, le conoscenze, le esperienze richieste dal profilo professionale.

Tali obiettivi sono così dettagliatamente appresso individuati:

- capacità linguistiche – logico – espressive;
- capacità operative e relazionali;
- conoscenze degli aspetti teorici fondamentali di ogni singola disciplina;
- conoscenza della terminologia, delle convenzioni, dei criteri e dei metodi risolutivi riferiti alla disciplina tecnica;
- saper diagnosticare e documentare il risultato conseguito ed il lavoro fatto;

- saper utilizzare gli strumenti necessari allo svolgimento del proprio lavoro;
- saper collegare logicamente le proprie conoscenze;
- essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati.
- maggiore senso di responsabilità, nel rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente, modificando comportamenti errati;
- capacità ad intrattenere corretti rapporti interpersonali, fondati sul rispetto e sulla costruttiva collaborazione;
- motivazione allo studio e disponibilità al dialogo;
- consapevolezza delle proprie potenzialità;
- acquisizione di un adeguato metodo di studio, necessario all'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- conquista di una padronanza lessico linguistico in modo chiara e precisa utilizzando una terminologia specifica delle varie discipline tecniche; -sviluppare e stimolare una giusta cultura imprenditoriale.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Essi sono specificati nei tipi e nei livelli raggiunti nei curricoli di ogni singola disciplina. 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 allegate al presente documento.

ELENCO DEGLI ALUNNI E RELATIVI CREDITI SCOLASTICI

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO		
		3° Anno	4° Anno	Tot.
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

13				
14				
15				

Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Alvaro Antonio	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	no	no	si
Alvaro Antonio	Educazione Civica	no	no	si
Belcastro Vincenzo	Scienze Motorie e Sportive	no	si	si
Campagna Teresina	Seconda lingua straniera	si	si	si
Campoliti Emildo	Lab. Servizi Enogastronomici-Settore Cucina	no	no	si
Capocasale Marco	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	no	no	si
Commisso Rita	Italiano e Storia	no	si	si
Lia Rosa	Religione Cattolica	no	no	si
Lizzi Cosimo	La. Servizi Enogastronomici. Settore Sala e Vendita	no	no	si
Macrì Bruno	Matematica	no	no	si
Nazani Tiziana	Sostegno	no	no	si
Pelle Rossella	Lingua Inglese	no	no	si

PROVE INVALSI E SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Durante il mese di marzo sono state svolte regolarmente le prove Invalsi (che confluiranno nel Curriculum dello studente), pur non essendo un requisito all'ammissione all'Esame di Stato. Per quanto riguarda la simulazione della seconda prova, invece, essa si svolgerà lunedì 15 maggio 2023 (come da circolare n. 126) e riguarderà la Tipologia C.

IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022 e 2022/2025** approvato dal Collegio dei Docenti di inizio anno 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), successivamente in parte modulate nei contenuti e negli obiettivi, anche in virtù delle esigenze della classe e della necessità contestuali. Sono, inoltre, 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.
-
- ☺ 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		☺	

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

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

ATTIVITA' FORMATIVE-PCTO

La classe, nel corso degli ultimi tre anni, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Nella seguente tabella sono riassunte le attività svolte nel corso del terzo, quarto e quinto anno, documentate in toto nel Curriculum dello studente.

Le attività PCTO dell'anno scolastico in corso sono in fase di conclusione.

N	Cognome e Nome	a.s. 2020/2021 ore svolte	a.s. 2021/2022 ore svolte	a.s. 2022/2023 ore svolte al 15/05/2023	TOTALE
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

*** Per le attività PCTO complete e dettagliate vedasi Curriculum dello studente.**

Attività di recupero, consolidamento e potenziamento

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

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

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;

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO DI COMPETENZE

AVANZATO (9-10)

CONOSCENZE: 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.

ABILITÀ: 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.

ATTEGGIAMENTI: 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.

INTERMEDIO (7-8)

CONOSCENZE: Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. Lo studente sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.

ABILITÀ: 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.

ATTEGGIAMENTI: Lo studente adotta solitamente durante le attività, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.

BASE (6)

CONOSCENZE: Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.

ABILITÀ: Lo studente mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.

ATTEGGIAMENTI: 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.

INIZIALE (5)

CONOSCENZE: Le conoscenze sui temi proposti sono minime e frammentarie, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente.

ABILITÀ: Lo studente mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.

ATTEGGIAMENTI: Lo studente non sempre adotta comportamenti coerenti con l'educazione civica e necessita della sollecitazione degli adulti per acquisirne consapevolezza.

IN FASE DI ACQUISIZIONE (4)

CONOSCENZE: Le conoscenze sui temi proposti sono molto frammentarie e lacunose, non consolidate, recuperabili con difficoltà con il costante stimolo del docente.

ABILITÀ: Lo studente mette in atto solo occasionalmente, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di docenti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.

ATTEGGIAMENTI: Lo studente adotta raramente comportamenti coerenti con l'educazione civica e necessita di continui richiami e sollecitazioni degli adulti per acquisirne consapevolezza.

NON RAGGIUNTO (1-3)

CONOSCENZE: Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, non recuperabili nemmeno con l'aiuto e il costante stimolo del docente.

ABILITÀ: Lo studente non mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nemmeno con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di docenti e compagni.

ATTEGGIAMENTI: Lo studente non adotta comportamenti coerenti con l'educazione civica nonostante i continui richiami e sollecitazioni degli adulti per acquisirne consapevolezza

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI

Il voto tiene conto dei seguenti indicatori:

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

PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

ECCELLENTE

10

L'allievo assolve con responsabilità gli impegni scolastici in tutte le discipline. Frequenta in modo assiduo le lezioni. Rispetta scrupolosamente gli adempimenti richiesti. Utilizza scrupolosamente gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo propositivo e collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti appropriati. Partecipa con senso di

responsabilità e in modo attivo alle proposte didattiche. Sempre attento ed interessato partecipa con senso di responsabilità e in modo attivo alle proposte educative. Rispetta e collabora in modo continuativo ed efficace con insegnanti, personale e compagni.

OTTIMA

9

L'alunno assolve con regolarità gli impegni scolastici. Frequenta regolarmente le lezioni. Rispetta gli adempimenti richiesti. Utilizza con serietà gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti corretti. Partecipa in modo attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo continuativo con insegnanti, personale e compagni.

BUONA

8

L'alunno assolve di norma gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con qualche discontinuità. Rispetta gli adempimenti richiesti in modo accettabile. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica rispettandone la destinazione. Mantiene linguaggio e atteggiamento controllati all'interno della classe. Partecipa in modo alquanto attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora con insegnanti, personale e compagni.

ACCETTABILE

7

L'alunno assolve in modo irregolare gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con discontinuità. Non rispetta gli adempimenti richiesti in modo soddisfacente. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica in modo non sempre adeguato. Mantiene linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Non si fa coinvolgere nelle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo saltuario con insegnanti, personale e compagni.

SUFFICIENTE

6

L'alunno assolve in modo discontinuo e superficiale gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario. Rifiuta talvolta gli adempimenti richiesti. Non rispetta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica. Mantiene consapevolmente linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche. Rifiuta le proposte educative. Non collabora con insegnanti, personale e compagni. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate:

- l'allievo ha ricevuto almeno 5 note disciplinari sul registro di classe, comminate secondo Regolamento d'Istituto;
- l'allievo ha ricevuto una sanzione disciplinare (sospensione) comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, comminata secondo Regolamento d'Istituto.

ASSOLUTAMENTE SCORRETTA

5

Non assolve gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario e discontinuo. Rifiuta gli adempimenti richiesti assumendo atteggiamenti irrispettosi. Rifiuta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica assumendo atteggiamenti irrispettosi. Mantiene consapevolmente linguaggio e atteggiamento di disturbo e di provocazione all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche in modo provocatorio. Rifiuta le proposte educative manifestando assoluto disinteresse. Ostacola il rapporto tra insegnanti, personale e alunni. Si rende responsabile di infrazioni molto gravi.

Attribuzione del credito scolastico (TABELLA)

Come viene riportato nel **decreto N. 62/2017** e nell'**Ordinanza Ministeriale N. 45/2023**, il credito scolastico viene attribuito ai candidati interni dal **consiglio di classe** in sede di **scrutinio finale**. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, distribuiti con il seguente criterio:

- 12 punti (max) per il terzo anno;
- 13 punti (max) per il quarto anno;
- 15 punti (max) per il quinto anno.

Di seguito la tabella A allegata al D.lgs. 62/2017 e nell'O.M. n. 45/2023 riguardante l'attribuzione del credito.

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Per quanto riguarda, invece, la **valutazione delle prove** e il **voto finale**, quest'ultimo viene determinato sommando il credito scolastico e i voti conseguiti da ciascun candidato nelle prove d'esame, secondo questo criterio:

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

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

La struttura dell'esame orale è stata rinnovata dal **Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62**, la **riforma** che disciplina i cambiamenti **del nuovo esame di Stato**. L'obiettivo del colloquio è quello di "accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente".

Allegato B

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidato			Classe V A		
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	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali-	Comprensione del testo	Inadeguata	1	
			Adeguate e coerente	2	
Completa e corretta			3		
Analisi del testo			Confusa /parziale	1	
			Adeguate e lineare	2	
			Approfondita e puntuale	3	
Interpretazione complessiva, approfondimenti personali e/o creatività			Inadeguati	1	
			Adeguati, 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 A		
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	
			Appropriate; scelte lessicali corrette e pertinenti	4	
			Appropriate e specifiche; 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 coerenti	2	
Complete e corrette			3		
	Capacità di analisi e utilizzo delle fonti	Confusa /parziale	1		
		Adeguate e lineari	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 A	
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		

Allegato C

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera (la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

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				

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del 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	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	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

ALLEGATO D CONTENUTI DISCIPLINARI

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.

Disciplina: Lingua e letteratura Italiana	Docente: Prof.ssa Rita Comisso	
Ore di lezione settimanali: 4	Anno scolastico: 2022/23	
Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023: 82		
Libro di Testo: Marta Sambugar/Gabriella Salà "Letteratura Viva" Vol.3 - La Nuova Italia Editrice + "Alimentazione ospitalità" – Libro misto con openbook		
Obiettivi raggiunti in termini di:		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine Ottocento e del Novecento. Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. Conoscere il patrimonio letterario italiano dalla fine dell'Ottocento al Novecento- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi tra testi e autori fondamentali.	Comprensione delle poetiche dei maggiori autori dell' Ottocento e del Novecento. Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del '900. Comprensione ed utilizzo di una terminologia chiara e specifica. Saper interpretare e comprendere testi proposti Saper collocare il testo in un quadro di confronti e relazioni con	Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature- Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Interpretare testi letterari dei principali autori con opportuni metodi al fine di formulare un motivato giudizio critico

<p>Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento. Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi.</p>	<p>altre opere dello stesso o di un altro autore, con espressioni artistiche e culturali e nel contesto storico del tempo.</p>	<p>Ricavare dai testi l'ideologia ed i principi di poetica di un autore Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, cultura</p>
---	--	---

Contenuti

- Il secondo Ottocento
- Caratteristiche del Naturalismo francese e del Verismo italiano
- Il Verismo Giovanni Verga –Vita-opere-pensiero e poetica
- Vita dei Campi: Rosso Malpelo. “Vivere e morire in una cava di sabbia”. Lettura e analisi del testo.
- Il ciclo dei Vinti. Il pessimismo di Verga e la concezione degli umili
- Visione del film “Rosso Malpelo”
- I Malavoglia.
- Mastro don Gesualdo.
- Il Decadentismo
- Gabriele D’Annunzio –vita-opere –pensiero –poetica. Gabriele D’Annunzio e l’estetismo, il superomismo e il sensualismo.
- Da Alcyone: “La pioggia nel pineto”. "Il piacere". Genesi, struttura, trama e analisi del romanzo.
- Giovanni Pascoli : Vita –opere –pensiero –poetica
- Il “nido” domestico e la paura della vita. La poetica del fanciullino. Temi, motivi e simbologie della poesia pascoliana
- Da Myrica: “X Agosto” “ Lavandare”. “Mare”. I Canti di Castelvecchio
- Luigi Pirandello e il contrasto tra apparenza e realtà. La crisi dell'identità e la maschera. Il linguaggio.
- “Il fu Mattia Pascal”: genesi, trama, struttura e significato del romanzo. Visione del relativo film
- La prima metà del Novecento.
- Il Futurismo. Filippo Tommaso Marinetti. "Zang Tumb Tumb".
- Il Crepuscolarismo
- L’Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti: Vita –opere –pensiero –poetica
“Mattina”. “Soldati”. “Veglia”. “San Martino del Carso”. “Fratelli”
- Salvatore Quasimodo: Vita –opere –pensiero –poetica.
- Da Acque e terre: “Ed è subito sera”. “Alle fronde dei salici” La poesia civile di Quasimodo.

Argomenti da svolgere dopo il 15 maggio

Il Neorealismo.

Primo Levi: “Se questo è un uomo”.

Tipologie prove scritte: Analisi del testo in prosa, analisi del testo poetico.

Metodologia

Il metodo di lavoro si è basato sulla lezione frontale e sul dialogo interpersonale e tra discenti e docente, al fine di rendere gli allievi partecipi del processo di insegnamento-apprendimento e di farli pervenire ad un approccio sempre più autonomo.

Le lezioni hanno avuto l'intento di far cogliere i contenuti essenziali della disciplina, per garantire all'alunno il possesso sicuro della struttura culturale di base, senza trascurare l'approfondimento di argomenti particolarmente significativi.

Si è partiti dalle nozioni più semplici per arrivare a quelle più complesse. Sono state accolte proposte

di lavoro avanzate dagli alunni per assecondarne interessi ed attitudini e stimolare la loro partecipazione al dialogo educativo. Sono stati organizzati gruppi di lavoro, composti da alunni con abilità diverse, sia in presenza che in remoto. Si è cercato di educare lo studente all'autovalutazione.

Mezzi, Strumenti, Spazi

Libri di testo, libro di testo parte digitale, schede, visione di filmati, documentari, lezioni registrate, video su YouTube, mappe concettuali, materiali prodotti dall'insegnante (sintesi e mappe), schede informative e formative. Lavori e ricerche da svolgere in classe e/o in gruppo, a casa

Verifica e Valutazione

Colloqui, verifiche scritte e orali, esercitazioni, Test online (questionari a risposta multipla/risposta aperta). Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo.

Educazione Civica

UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo"

Ore di lezione effettuate: 1 ora - Lettura: "Rosso Malpelo". G. Verga e gli umili.

UDA II Quadrimestre: "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico"

Ore di lezione effettuate: 2 ore - I cambiamenti climatici e il degrado ambientale in Calabria

D.1: TESTI DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA PER IL COLLOQUIO

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno, ricompresi nel documento del consiglio di classe:

- I Malavoglia. Rosso Malpelo (G. Verga)
- La pioggia nel pineto (G. D'Annunzio)
- Il fu Mattia Pascal (L. Pirandello)
- X Agosto. Lavandare. Mare (G. Pascoli)
- Mattina. Soldati. Veglia. San Martino del Carso. Fratelli. (G. Ungaretti)
- Ed è subito sera. Alle fronde dei salici (S. Quasimodo)
- Se questo è un uomo (Primo Levi)

Materia: Lingua e Cultura Straniera Inglese

Docente: Rossella Pelle

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

Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 50

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		
<p>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.</p>		
<p>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).</p>		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
<p>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.</p>		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
<p>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.</p>		
OSSERVAZIONI		
<p>Nel corso dell’anno scolastico la classe è stata coinvolta in una serie di attività durante le quali è stato ripreso lo studio delle principali strutture linguistiche e delle relative funzioni comunicative oltre che dei diversi esponenti lessicali relativi alla microlingua. Non tutti gli allievi hanno dimostrato una buona propensione verso lo studio della disciplina, alcuni hanno lavorato in modo discontinuo e superficiale e non sono riusciti a colmare le diverse lacune presenti nella loro preparazione</p>		

di base. Altri hanno raggiunto, nel complesso, gli obiettivi prefissati, ciascuno in modo diverso e in base all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. In alcuni allievi, in cui l'impegno, la partecipazione e l'interesse per la lingua inglese non sono stati sempre costanti, sono state riscontrate delle difficoltà sia nell'espressione /comprensione orale della lingua, che nelle prove scritte, in particolare nel caso di risposte aperte, nelle quali sono state evidenziate varie lacune nell'organizzazione del periodo, a livello grammaticale e sintattico. Soltanto alcuni alunni sono riusciti a consolidare le abilità di lettura estensiva ed intensiva di testi relativi al settore di specializzazione; hanno ampliato il bagaglio lessicale di microlingua settoriale e perciò dimostrano di possedere una sufficiente conoscenza degli argomenti proposti; sostengono semplici conversazioni su argomenti generali e professionali, utilizzando un adeguato linguaggio, anche se non sempre corretto dal punto di vista formale; pochi invece, sono gli alunni che hanno dimostrato un maggiore impegno e interesse per lo studio della disciplina conseguendo risultati positivi sia nella produzione scritta che in quella orale. Sufficienti sono i risultati conseguiti dall'alunna che ha seguito il Piano educativo individualizzato.

Materia: Seconda Lingua straniera - FRANCESE		
Docente: Teresina Campagna		
Libri di testo adottati: Professione enogastronomie		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 75		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Ampliare il lessico settoriale. Ampliare la competenza comunicativa . Conoscere la Francia dei vini. Conoscere le tradizioni enogastronomiche di alcune regioni francesi . Conoscere le tradizioni gastronomiche del proprio paese. Conoscere la storia della cucina francese.	Essere in grado di comprendere testi in maniere analitica. Essere in grado di acquisire nozioni riguardanti l'indirizzo ristorativo. Saper collegare le nozioni acquisite in un contesto interdisciplinare. Saper dare informazioni sul proprio Paese, sugli altri paesi studiati. Saper rielaborare autonomamente i contenuti proposti	Saper comprendere le informazioni contenute in opuscoli, menu e materiale pubblicitario di tipo ristorativo . Saper accogliere un cliente. Saper comprendere e redigere ricette .Saper completare brani , rispondere a questionari e saper utilizzare i contenuti della disciplina utilizzandoli in diversi contesti. Cogliere il senso generale di testi scritti ed orali relativi all'ambito professionale, individuandone i contenuti specifici
CONTENUTI		
PERIODO	CONOSCENZA	ABILITA'
Modulo 1: Du blanc ou du rouge? Tempo: sett.ott.nov.dic.	L'histoire du vin. Les régions viticoles françaises et italiennes. La dégustation. Le service du vin et le mariage La classification et la carte des vins. Grammaire: Le futur. Les pronoms relatifs.	Présenter les vins: origine, production, caractère. Conseiller le bon accord avec les plats choisis. Justifier le mariage vins-mets. Servir les vins blancs, rouges, mousseux au cours d'un repas. Comprendre le sens d'un document professionnel.

Modulo 2: Bien-être et sécurité alimentaire. Tempo: Genn. febr. Mar.	La pyramide alimentaire. Nourriture, culture et religion. Au nord-ouest et au nord-est de la France. La conservation des aliments. Les allergies et les intolérances. L'HACCP. Grammaire: Le conditionnel. La forme passive.	Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement et par écrit Présenter des menu équilibrés et diététiques. Présenter les méthodes de conservation et les principes de l'HACCP. Présenter une région.
Modulo 3: Travailler dans le monde de la restauration. Tempo: apr.,magg.,giug.	Les différents types de restauration. La candidature. Le CV. La convention de stage et le contrat de travail en France et en Italie. Autour des continents.. Grammaire: Les adjectifs et les pronoms interrogatifs	Se proposer pour un stage. Demander un emploi dans le secteur de la restauration. Rédiger son CV. Présenter une région.
<i>Discipline collegate : Materie di settore, Inglese, Italiano, Storia, Alimentazione, Diritto.</i>		

METODOLOGIA

L'attività didattica si è svolta facendo ricorso ad una metodologia centrata sugli alunni perseguendo lo sviluppo delle abilità ricettive e produttive. L'apprendimento della lingua straniera è stato promosso a tutti i livelli: fonetico, strutturale, lessicale, funzionale e testuale. Sono state potenziate le abilità di lettura per permettere un'esatta decodifica dei testi settoriali reperiti anche attraverso ricerche su Internet effettuate dagli alunni. L'obiettivo didattico primario è stato quello di sviluppare una certa competenza comunicativa per permettere agli alunni di leggere e comprendere analiticamente i testi proposti ed acquisire strumenti linguistici autonomi e capacità di rielaborazione. Per quanto riguarda la riflessione sulla lingua gli alunni hanno imparato ad osservare nei testi i fenomeni linguistici ed attraverso il dialogo con l'insegnante pervenire a generalizzazioni

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, materiale cartaceo fornito dall'insegnante, materiale reperito da Internet.
Libro di testo: Marina Zanotti - Marie-Blanche Paour "Passion restauration" Ed. San Marco.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il possesso delle singole competenze è stato verificato attraverso prove di tipo oggettivo e soggettivo. Durante l'anno scolastico sono state effettuate 4 prove scritte di tipo semi-strutturato ed un congruo numero di interrogazioni. La valutazione finale ha tenuto conto della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione e dello sviluppo delle abilità rispetto agli obiettivi prefissati.

OSSERVAZIONI

Al termine del percorso didattico, la classe in base agli obiettivi prefissati è pervenuta a diversi livelli di profitto, che per parte di essi si possono ritenere mediamente raggiunti per altri nonostante siano stati continuamente motivati e adottate strategie atte a rinforzare le loro capacità ricettive perché potessero raggiungere risultati migliori, senso di responsabilità e maggiore consapevolezza gli stessi obiettivi sono da ritenersi non completamente attinti. Durante l'anno scolastico la classe, nel complesso, ha partecipato con interesse al dialogo con l'insegnante anche se per alcuni alunni è stata necessaria una continua sollecitazione all'attenzione ed all'impegno. Tenendo conto delle carenze della preparazione di base si può affermare che qualche alunno è riuscito a colmare parte delle lacune iniziali ed ha pertanto raggiunto in maniera accettabile gli obiettivi prefissati, seppure a diversi livelli. Un altro gruppo, invece, a causa di un impegno non sempre costante, ha acquisito conoscenze e competenze parziali o appena sufficienti. Un esiguo gruppo, infine, scarsamente motivato allo studio della disciplina non si è lasciato coinvolgere dal dialogo educativo e pertanto non ha raggiunto risultati sufficienti

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	Docente: Marco Capocasale	
Ore di lezione settimanali: 5	Anno scolastico: 2022/23	
Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023: 123		
Libro di Testo: Alimentazione Oggi ed. CLITT		
Obiettivi raggiunti in termini di:		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, nutrizionali, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni. Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Redigere un piano di HACCP. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. : Individuare le nuove tendenze del settore della ristorazione. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
Contenuti		
Sistemi produttivi in agricoltura, la filiera agroalimentare, la filiera a km 0, la doppia piramide alimentare e ambientale. I nuovi prodotti alimentari, gli alimenti alleggeriti, gli alimenti arricchiti, gli alimenti funzionali, gli alimenti innovativi, gli alimenti di nuova gamma, il cibo pronto, gli alimenti da nanotecnologia. La qualità alimentare, le certificazioni alimentari, i marchi alimentari, l'etichettatura, le frodi alimentari. Le contaminazioni alimentari, le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti, tipologie di contaminazioni biologiche, le modalità di contaminazione biologica, i virus, i batteri, classificazione dei batteri, riproduzione batterica, le spore batteriche, la crescita batterica e i suoi fattori, le tossine batteriche, le muffe, le micotossine. Malattie di origine batterica, la salmonellosi, la listeriosi, la shigellosi, il botulismo, l'intossicazione da stafilococco. Malattie di origine virale. Le micotossine. L'HACCP, l'igiene dei locali, l'igiene della persona. Alimentazione equilibrata, i LARN, l'IMC, il fabbisogno energetico, la ripartizione dei pasti, la ripartizione dei nutrienti. Le linee guida alimentari,		

<p>i modelli alimentari, la dieta nelle varie fasce d'età, l'alimentazione in gravidanza, l'alimentazione della nutrice, l'alimentazione in età evolutiva, la dieta di mantenimento dell'adulto, la dieta nella terza età. La dieta nello sport. La dieta in particolari condizioni patologiche, l'obesità e la sindrome metabolica, malattie correlate all'obesità. La dieta nelle malattie cardiovascolari. Il diabete. Allergie ed intolleranze alimentari. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.</p>
<p style="text-align: center;">Metodologia</p> <p>Lezioni frontali, lezione discussione, gruppi di lavoro, processi didattici individualizzati, attività di recupero in itinere, di sostegno e integrazione, studio a casa, lezione interattiva, per stimolare il dialogo e la capacità decisionale, ed i collegamenti interdisciplinari.</p>
<p style="text-align: center;">Mezzi, Strumenti, Spazi</p> <p>Libro di testo, materiale prodotto dal docente, LIM, aula.</p>
<p style="text-align: center;">Verifica e Valutazione</p> <p>Verifiche orali, verifiche scritte. La valutazione è stata intesa come processo continuativo per rilevare le condizioni di partenza e nel proseguimento degli obiettivi designati, in modo da poter diagnosticare per gli allievi percorsi diversi. Si è tenuto quindi conto della loro crescita in relazione ai livelli di partenza, alle loro effettive possibilità ed al loro ambiente di provenienza.</p>
<p style="text-align: center;">Educazione Civica</p> <p>UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo" Ore di lezione effettuate 2</p> <p>UDA II Quadrimestre: "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico" Ore di lezione effettuate 2</p>

Materia: : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA		
Docente: Campoliti Emildo		
Libro di testo: "la nuova cucina professionale" ALMA		
ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023:132		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Criteri di elaborazioni di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e collettiva.</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche. Organizzare degustazioni di prodotti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione,</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Elaborare e realizzare menu in base alle esigenze</p>

Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.	della clientela. Utilizzare le nuove tecniche di cottura e presentazione del piatto. Gestire le fasi della produzione all'interno della brigata di cucina
CONTENUTI		
<p>La sicurezza dei prodotti alimentari e il sistema HACCP Cucina professionale evoluta e la cucina innovativa Lo studio del piatto e l'arte della presentazione Il banqueting, il catering e i servizi esterni Organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina Durante le ore di laboratorio gli allievi hanno elaborato e realizzato una serie di piatti base di carne , pesce , verdure, finger food e dessert.</p>		
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. Aula didattica. Laboratorio di cucina. Laboratorio di pasticceria		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Nel valutare si è tenuto conto non solo dell'impegno, dell'assiduità nella frequenza, della partecipazione al dialogo, del profitto, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana. Per i moduli si è fatto ricorso a verifiche orali e pratiche che hanno permesso controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.		
EDUCAZIONE CIVICA		
<p>UDA 1 Quadrimestre "Bullismo e cyberbullismo" Ore di lezione effettuate: 2 UDA 2 QUADRIMESTRE "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico" Ore di lezione effettuate: 2</p>		

Materia: Enogastronomia di SALA E VENDITA		
Docente: Cosimo Francesco Lizzi		
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.	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	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

Classificazione,conservazionee modalità di produzione dei vini. I criteri di abbinamenti cibo-vino. Il catering, i banchetti e il buffet.	relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	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		
<p>☺ La gestione del servizio, la cucina di sala e la banchettistica: le tecniche di base di sala; il banqueting e il catering</p> <p>☺ 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> <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, peereducation		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO Ed. civica : Sviluppo sostenibile – I prodotti di qualità - la carta dei vini .		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
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.		

Disciplina: Storia	Docente: Prof.ssa Rita Commisso
Ore di lezione settimanali: 2	Anno scolastico: 2022/23
Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023: 44	
Libro di Testo: Paolo Di Sacco "Memoria e futuro" Vol.3 - SEI	

Obiettivi raggiunti in termini di:		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. Conoscere le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. Conoscere gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società). Conoscere le radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.</p>	<p>Saper ricostruire in modo autonomo i nessi diacronici e sincronici dei principali eventi. Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Descrivere la situazione dell'Europa e dell'Italia all'inizio del Novecento. Descrivere la situazione dell'Europa e dell'Italia tra le due guerre. Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p>	<p>Padroneggiare il lessico specifico della disciplina. Potenziare gli strumenti per interpretare i fatti storici. Individuare in modo autonomo le principali connessioni fra fenomeni economici, politici, sociali all'interno di un processo. Potenziamento delle capacità autonome di analisi, sintesi e critica storica con rielaborazione personale dei contenuti. Elaborare una forma mentis pluralista consapevole, rispettosa e tollerante della diversità. Comprendere la dialettica storica alla base della costruzione del presente e del futuro.</p>
Contenuti		
<ul style="list-style-type: none"> - La Belle Époque - Il motore a scoppio, la rivoluzione del trasporto, il cinematografo. - La salita al potere di Giolitti - Giolitti, il meridione e il mondo contadino. Le "oscillazioni" di Giolitti - Giolitti e la politica estera. L'istruzione in Italia. "America, America". Lettura e analisi sull'emigrazione del Novecento - Il Nazionalismo. Le rivalità internazionali. La corsa agli armamenti. - L'espansionismo tedesco. Il revanscismo francese. La rivalità nei Balcani. - La prima guerra mondiale. Il fronte occidentale. - Da guerra di movimento a guerra di posizione. Le trincee - L'Italia in guerra. Neutralisti ed interventisti. - La Russia all'inizio del secolo. L'insurrezione del 1905 - Le due rivoluzioni russe. La rivoluzione di febbraio. - Lenin e la rivoluzione di ottobre - La guerra civile. L'armata rossa contro le armate bianche. - La nuova politica economica - Il caso Rasputin e la fine dello zarismo in Russia - La dittatura di Stalin. Le grandi purghe. I Gulag - La situazione generale dopo la I guerra mondiale - Il fascismo: dalle origini al potere - Le elezioni del 1921 e la marcia su Roma - Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti. Inizia la dittatura 		

- Mussolini e i Patti Lateranensi. Fascismo e fascio littorio
- Il fascismo come regime totalitario. Il fascismo si impadronisce dello Stato. La fine dello Statoliberalismo.
- L'autarchia. La soggezione alla Germania. Industria e agricoltura durante il fascismo. Propaganda, tempo libero e sport, la cultura e la scuola, le leggi razziali.
- Il nazismo. La nascita del Terzo Reich
- L'asse Roma-Berlino-Tokio e il Patto d'acciaio. Il Patto d'Acciaio

Argomenti da svolgere dopo il 15 maggio

- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda

Metodologia

Il metodo di lavoro si è basato sulla lezione frontale e sul dialogo interpersonale e tra discenti e docente, al fine di rendere gli allievi partecipi del processo di insegnamento-apprendimento e di farli pervenire ad un approccio sempre più autonomo.

Le lezioni hanno avuto l'intento di far cogliere i contenuti essenziali della disciplina, per garantire all'alunno il possesso sicuro della struttura culturale di base, senza trascurare l'approfondimento di argomenti particolarmente significativi.

Si è partiti dalle nozioni più semplici per arrivare a quelle più complesse. Sono state accolte proposte di lavoro avanzate dagli alunni per assecondarne interessi ed attitudini e stimolare la loro partecipazione al dialogo educativo. Sono stati organizzati gruppi di lavoro, composti da alunni con abilità diverse, sia in presenza che in remoto. Si è cercato di educare lo studente all'autovalutazione.

Mezzi, Strumenti, Spazi

Libri di testo, libro di testo parte digitale, schede, visione di filmati, documentari, lezioni registrate, video su YouTube, mappe concettuali, materiali prodotti dall'insegnante (sintesi e mappe), schede informative e formative. Lavori e ricerche da svolgere in classe e/o in gruppo, a casa

Verifica e Valutazione

Colloqui, verifiche scritte e orali, esercitazioni, Test online (questionari a risposta multipla/risposta aperta). Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo

Educazione Civica

UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo"

Ore di lezione effettuate: 2 ore – "Storia del fenomeno del bullismo"

UDA II Quadrimestre: "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico"

Ore di lezione effettuate: 1 ora – "Storia dei cambiamenti climatici"

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		
Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.		
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		

Disciplina: Religione Cattolica	Docente: Lia Rosa	
Ore di lezione settimanali: 1	Anno scolastico: 2022/23	
Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023: 21		
Libro di Testo: Incontro all'altro. Autore: Sergio Bocchini (Edizioni Dehoniane)		
Obiettivi raggiunti in termini di:		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Le conoscenze hanno riguardato <ul style="list-style-type: none"> l'identità della religione cristiana-cattolica nel mondo di oggi 	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	Le capacità sviluppate dagli studenti sono quelle di: <ul style="list-style-type: none"> saper giustificare le proprie scelte anche in relazione ai valori religiosi

<ul style="list-style-type: none"> • La concezione cattolica della famiglia • Orientamenti della Chiesa sull'etica personale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero 	<p>oggi; elaborare dei criteri di giudizio per una vita autenticamente umana e cristiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza del Cristianesimo e del dialogo interreligioso • Saper discernere in modo critico le varie proposte etiche contemporanee
Contenuti		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Metodologia		
<p>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.</p>		
Mezzi, Strumenti, Spazi		
<p>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”.</p>		

Disciplina: Matematica	Docente: Bruno Macrì	
Ore di lezione settimanali: 3	Anno scolastico: 2022/23	
Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023: 72		
Libro di Testo: M. Bergamini, A. Trifone , G. Barozzi – “Elementi di matematica” Volume A, Ed. Zanichelli.		
Obiettivi raggiunti in termini di:		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> - I monomi e i polinomi; - Le equazioni e le disequazioni lineari; - Le equazioni e le disequazioni di secondo grado; - Intervalli e intorni; - Funzione reale di variabile reale; - Funzione pari e dispari; - Campo di esistenza; 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico; - Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire tutte le operazioni con i monomi e i polinomi; - Applicare i prodotti notevoli; - Risolvere equazioni e disequazioni lineari; - Calcolare il dominio delle funzioni; - Riconoscere se una funzione è pari o dispari a partire dal grafico;

<ul style="list-style-type: none"> - Segno di una funzione; - Intersezione con gli assi; - Definizione di limite; - Nozione di limite finito e infinito di una funzione per x tendente a un valore finito e infinito; - Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞; - Definizione di asintoto verticale e orizzontale; - Definizione di derivata; - Massimi, minimi e asintoti di una funzione; - Grafico della funzione. 	<p>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> <p>- Consolidare le conoscenze e gli strumenti che verranno utilizzati nei settori di indirizzo specifico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper determinare il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione razionale intera o fratta; - Conoscere i grafici delle funzioni elementari (costante, lineare, quadratica, esponenziale); - Interpretare graficamente il concetto dei limiti; - Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali e orizzontali; - Studiare massimi, minimi, concavità, convessità e asintoti; - Eseguire lo studio completo di una funzione e rappresentarla graficamente.
<p>Contenuti</p> <p>Conoscere il concetto di funzione; Saper determinare il campo di esistenza di una funzione razionale intera e fratta ed irrazionale; Saper determinare il segno di una funzione razionale intera o fratta; Saper determinare gli asintoti di una funzione razionale fratta; Saper determinare gli intervalli di crescita, decrescenza e i massimi e minimi di funzioni razionali intere e fratte; Saper rappresentare nel piano cartesiano il grafico di una funzione razionale intera o fratta; Saper leggere un grafico ed interpretarne il significato.</p>		
<p>Metodologia</p> <p>Approccio alla trattazione di un nuovo argomento teorico per problemi e presentazione frontale dell'argomento.</p> <p>Si è usato il linguaggio dell'insiemistica, della logica e quello grafico per arrivare progressivamente all'uso, da parte degli studenti, di una terminologia formalmente corretta e alla capacità di passare da una forma di linguaggio ad un'altra.</p> <p>Esercizi per casa e in aula.</p>		
<p>Mezzi, Strumenti, Spazi</p> <p>Libro di testo, dispense fornite dal docente, risorse informatiche, attività di laboratorio in aula.</p>		
<p>Verifica e Valutazione</p> <p>Prove scritte e orali. La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi è stata effettuata quotidianamente mediante l'esame e la correzione del lavoro svolto a casa, attraverso continui colloqui individuali, di gruppo e verifiche scritte. Sono intese come verifiche orali anche tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante la lezione.</p>		
<p>Educazione Civica: UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo". Ore di lezione effettuate: 2</p>		

Materia: D.T.A.	Docente: Antonio Alvaro	
Ore di lezione settimanali: 4 Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023: 101		
Libro di Testo: Rascioni-Ferriello Gestire le imprese up-enogastronomia vol.3		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Il mercato turistico Il marketing Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. La normativa del settore turistico ristorativo.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo. Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale. Applicare correttamente il sistema HACCP. Normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro.	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche. Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
CONTENUTI		
Il mercato turistico, Gli organismi e le fonti normative interne, le nuove tendenze del turismo. Il marketing: strategico, operativo, web marketing, marketing plan. La pianificazione e la programmazione; il budget; il business plan. La norma sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ristorative; le abitudini alimentari; i marchi di qualità alimentare.		
METODOLOGIA		
Learning by doing (apprendimento attraverso il fare, attraverso l'operare, attraverso le azioni) Cooperative learning (operare pensando, riflettendo, discutendo con sé stessi e con gli altri) Brain storming (consente di far emergere le idee dei membri di un gruppo, che vengono poi analizzate e criticate) Problem solving (risolvere situazioni problematiche) E-learning (utilizzo delle tecnologie di internet per proporre contenuti didattici multimediali) Lezione frontale slide e video-tutorial , mappe concettuali		

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, sussidi audiovisivi, informatici, lettura e discussione di articoli inerenti gli argomenti della disciplina
Materiale prodotto dall'insegnante.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali brevi e lunghe; risoluzione di esercizi; prove semistrutturate

La valutazione è stata attuata in modo tale da individuare le competenze, le conoscenze e le abilità acquisite dagli allievi, nonché l'uso corretto del linguaggio specifico, l'esposizione orale, l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche

OSSERVAZIONI-RELAZIONE

Da un punto di vista didattico. emerge un quadro della classe eterogeneo, tenuto conto dell'interesse, dell'ascolto e dell'attenzione durante le ore di lezione. Il comportamento degli alunni è corretto nei rapporti tra di loro e con il docente. Per quanto riguarda la preparazione, si rileva che alcuni alunni evidenziano conoscenze adeguatamente consolidate in possesso di buone abilità e si impegnano nel lavoro in classe , altri presentano qualche lacuna nella preparazione e un impegno non sempre adeguato in termini di partecipazione, di attenzione e in ordine alle capacità di utilizzare e di elaborare le conoscenze acquisite , tendono ad uno studio mnemonico, non sempre produttivo al fine di operare collegamenti . Un ristretto gruppo infine si è limitato a uno studio di tipo nozionistico. Durante l'anno scolastico la classe, nel complesso, ha partecipato con interesse al dialogo con l'insegnante anche se per un discreto numero di alunni è stata necessaria una continua sollecitazione all'attenzione ed all'impegno.

Educazione Civica

UDA I Quadrimestre: "La legge n.71 del 2017 Cyberbullismo"

Ore di lezione effettuate n°2

UDA II Quadrimestre: "Il ruolo della protezione civile in italia"

Ore di lezione effettuate n.°2

ALLEGATO E

UDA EDUCAZIONE CIVICA n. 1

“Bullismo e Cyberbullismo”

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DI APPREDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
Denominazione del percorso Descrizione sintetica del percorso	<p style="text-align: center;">“SE C'E' RISPETTO NON C'E' 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>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</p>

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei "nuovi" indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166" e relativo ALLEGATO 2-G recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</p> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92</i> e relativi allegati</p>
<p>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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<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 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</i>
<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<p><i>Competenze Assi culturali:</i></p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Utilizzare e produrre testi multimediali <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche 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 e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e a quella artificiale ; - Utilizzare le più comuni tecnologie di informazione in modo consapevole e responsabile;

<p>Competenza relativa all'indirizzo di riferimento, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto del MIUR n. 92/2018</p> <p>Competenza di riferimento dell'Area Generale dell'Area Generale, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto n.92/2018:</p> <p><i>1-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</i></p> <p><i>11-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della</i></p>	<p><u>-Saper gestire e coordinare il lavoro di gruppo</u></p> <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <p>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> <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>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>salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</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> <ol style="list-style-type: none"> 1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà <p>Rientrano in questo primo nucleo concettuale la conoscenza della Costituzione, dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio <p>Rientrano in questo secondo nucleo concettuale l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, la tutela del patrimonio ambientale, la sicurezza alimentare, il rispetto per gli animali, le norme di protezione civile, l'educazione alla salute e al benessere.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. CITTADINANZA DIGITALE <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. A</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 creazioni di PowerPoint. Utilizzo dei portali www.generazioniconnesse.it e www.nocyberbullismo.it.</p>
<p>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</p>	<p>ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI-RELIGIONE</p>
<p>Criteria e strumenti di valutazione</p>	<p><i>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curricolo di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</i></p> <p><i>La valutazione sarà effettuata in itinere secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.</i></p>

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, dizionario, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
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	1 ora	Osservazione-scheda

UDA EDUCAZIONE CIVICA n. 2

“I CAMBIAMENTI CLIMATICI E IL DISSESTO IDROGEOLOGICO”

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA

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:</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;-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>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 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>

Riferimenti normativi	<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>
Prodotto degli studenti	<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>
COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]	<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>
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE <input type="checkbox"/> PROGETTARE <input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI <input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI <input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI <input type="checkbox"/> COMUNICARE <input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE: <input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p> <p>Competenza relativa all'indirizzo di riferimento, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto del MIUR n. 92/2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI <input type="checkbox"/> COMPETENZE LINGUISTICHE <input type="checkbox"/> COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA <input type="checkbox"/> COMPETENZE DIGITALI <input type="checkbox"/> COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO <input type="checkbox"/> COMPETENZE CIVICHE <input type="checkbox"/> COMPETENZE IMPRENDITORIALI <input type="checkbox"/> COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI <p><i>Competenze Assi culturali:</i></p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Valutare l'informazione, formulare argomenti e spiegare situazioni - Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo - Comprendere le differenze nella comunicazione <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 e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e a quella artificiale ; - Utilizzare le più comuni tecnologie di informazione in modo consapevole e responsabile; <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica; - Partecipare alla vita pubblica e comunitaria per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile <p>- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e</p>
---	--

<p>Competenza di riferimento 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><i>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>4. 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>5. 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>6. 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. A</p>

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. 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, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI-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.

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
Educazione fisica	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,smart phone, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Laboratori	1)Gli sprechi alimentari:	Lavori di gruppo	2 ore	Osservazione-

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

ALLEGATO F

UDA PFI

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 n. 1

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
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>

<p>Riferimenti normativi</p>	<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>
<p>Prodotti degli studenti</p>	<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>P.E.C.U.P. (All. A al D.Lgs. n. 61/2017)</p>	<p>-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>-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;</p> <p>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>-riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,</p>

	<p>economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario; -acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative; -valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo
--	--

<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. 	<p>consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. <p>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 <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato di analisi e organizzazione di dati numerici.
--	---

<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti</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. 	<p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <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> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio. <p>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</p> <p>Identificare quali-quantitativamente 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><u>Asse storico sociale:</u></p> <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>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</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>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>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>
Destinatari	Alunni Classe 5 ^a Sez.
Esperienze attivate	<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>
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATEMATICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, 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 delle valutazioni. sotto riportata.

Pianificazione temporale

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (18 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	Letture a tema, lessico specifico, rielaborazione scritte e stili,	Lim, pc, smartphone,	2 ore	Osservazione-scheda

	comunicazione scritta e orale adeguata al contesto, scopo e destinatario, denotazione e connotazione, elementi strutturali di un testo	videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni		
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 statiche delle percentuali di oli essenziali ricavabile dai frutti.	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali, con autodistribuzione 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 autodistribuzione 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
Cucina	Storia, usi principali in gastronomia, tradizione e	Documenti bibliografici, testi,	3 ore	Osservazione-scheda

	realizzazione di ricette in cucina	fotocopie, internet, lim, pc, smartphone.		
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

UDA PFI n. 2

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 n. 2

UNITA' DI APPRENDIMENTO
<p>Denominazione del progetto</p> <p>IL GRECO DI BIANCO “DONO DEGLI DEI”</p> <p>Quadro normativo per la produzione del Greco di Bianco DOC.</p> <p>Fonte: DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «GRECO DI BIANCO»</p> <p>Approvato con DPR 18.06.1980 G.U. 340 - 12.12.1980</p> <p>Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Caratteristiche del vino al consumo</p> <p style="text-align: center;">Quadro Storico di riferimento sulle origini del prodotto</p> <p>Il Greco di Bianco è prodotto con una varietà di uva coltivata sulle scenografiche coste ioniche della Calabria sin dai</p>

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)	<p>-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>-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;</p> <p>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di</p>

	<p>studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>-riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;</p> <p>-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;</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</p> <p>-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;</p> <p>-comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;</p> <p>-utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>-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>-individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;</p> <p>-utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;</p> <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</p>
--	--

	<p>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.F.I. (Dlgs. n. 61/2017)	La presente UdA si inserisce nel PFI (Progetto Formativo Individuale) della Classe V Sezione dell'Istituto "Dea Persefone".
<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>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> <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>

<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>“Assi culturali” <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 proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica. <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>“Assi culturali” <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 <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <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")
--	---

<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.)</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. 	<p><u>Asse storico sociale:</u></p> <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>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>“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>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>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>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.
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, 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.

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (18 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	Letture 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, schede, lavori di gruppo, disegni.	1 ora	Osservazione-scheda
Francese	Studio e ricerca sul tema proposto, acquisizione lessico	Lim, fotocopie, videoproiettore,	1 ora	Osservazione-scheda

	specifico, i vini passiti	dizionario.		
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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2022/23

MATERIA DI INSEGNAMENTO	FIRMA DOCENTI
Italiano/Storia Prof.ssa Rita Comisso	Rita Comisso
Sostegno Prof.ssa Nazani Tiziana	Nazani Tiziana
Matematica Prof. Macri Bruno	Macri Bruno
Inglese Prof.ssa Pelle Rossella	Rossella Pelle
DTAS (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva) ED.CIVICA Prof. Alvaro Antonio	Antonio Alvaro
SCAL (Scienza e cultura dell'alimentazione) Prof. Capocasale Marco	Marco Capocasale
LABC (Lab. servizi erogastromomici-Cucina) Prof. Campoliti Emildo	Emildo Campoliti
LASV (Lab. di Servizi enogastronomici-Sala e vendita) Prof. Lizzi Cosimo	Cosimo Lizzi
Francese Prof.ssa Campagna Teresina	Teresina Campagna
Scienze Motorie Prof. Belcastro Vincenzo	V. Belcastro
Religione Prof.ssa Lia Rosa	Lia Rosa

Locri, 15-05-2023

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Rita Comisso
Rita Comisso

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Mariarosaria Russo
M. Russo

