

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI
"DEA PERSEFONE"
con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804
sito:www.ipssalocri.gov.it

Formattato: Destro 2 cm, Superiore: 2,5 cm, In basso: 2 cm, Altezza: 29,7 cm

Prot. n° 4622 del 12/05/2023

**Documento di presentazione della classe
V sez. E/p**

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SETTORE: PRODOTTI DOLCIARI E ARTIGIANALI

Coordinatore: **Prof.ssa Racco Maria Vittoria**



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. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 2
2. <u>IL PROFILO DELLA CLASSE</u> a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel quinquennio	pag. 3
3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u> a. Obiettivi raggiunti b. Percorsi interdisciplinari svolti c. Percorsi di Cittadinanza e Costituzione d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento Attività integrative curriculari ed extracurriculari • Progetti realizzati	pag. 6
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag.11
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 14
ALLEGATO 2 – Simulazioni seconda prova	pag. 30
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag. 35
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 57

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in due stabili siti uno a Locri e l'altro a Siderno. Il primo, di proprietà comunale, sito in via Caprera, è strutturato su un solo piano e ospita tutte le classi del quarto e quinto anno. Il secondo, che ospita il triennio, ha sede nell'ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, in via Dei Tigli, un'area organizzata su due piani con tutti i laboratori. Gli uffici, in attesa di trasferimento, si trovano nell'ex palazzo della provincia a Locri.

Breve descrizione del contesto

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un discreto 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. Sul territorio dopo la pandemia il tasso di disoccupazione è ulteriormente aumentato. Si evidenzia anche l'estrema difficoltà nell'avviare un rapporto di collaborazione con le famiglie, sia a causa delle oggettive difficoltà economiche in cui versano, sia a causa della mentalità chiusa e ristretta. La scuola accoglie alunni provenienti da tutta la Locride e dalla provincia reggina. L'istituzione scolastica integra gli studenti che non hanno cittadinanza italiana cercando di far superare loro tutte le difficoltà legate alla poca padronanza del linguaggio e alla diversità religiosa.

La Scuola è dotata di biblioteca, con un buon numero di libri; pertanto mette a disposizione degli alunni i propri testi, in comodato d'uso gratuito, che vengono restituiti alla fine dell'anno.

Gli alunni che presentano particolari situazioni familiari hanno la possibilità di iscriversi gratuitamente come semiconvittori per svolgere attività di recupero e potenziamento nel pomeriggio.

2. IL PROFILO DELLA CLASSE

Il Profilo in uscita

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

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

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 "prodotti dolciari e artigianali" 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 17 alunni di cui 4 maschi e 13 femmine. Gli alunni provengono dai diversi comuni della Locride, soltanto un ragazzo convittore è originario della zona tirrenica. I ragazzi hanno sempre frequentato l'Istituto "Dea Persefone" per tutti i 5 anni. Nella classe è presente una ragazza diversamente abile, seguita per nove ore dal docente di sostegno con programmazione semplificata per obiettivi minimi secondo art.18 comma 3 O.M. del 21/05/2021, considerato il problema psicofisico e la scarsa autonomia soprattutto nello svolgimento degli elaborati scritti si prevede la necessità di assistenza dello stesso docente di sostegno anche durante l'esame di Stato. E' presente inoltre una ragazza con bisogni educativi speciali per la quale è previsto un piano didattico personalizzato.

Nel corso del triennio la composizione della classe è gradualmente cambiata. In particolare al 3 e 4 anno ci sono stati diversi bocciati mentre qualcuno si è ritirato.

Per tutto il triennio la maggior parte della classe si è dimostrata disponibile al dialogo educativo e gli allievi gradatamente sono diventati più responsabili ma anche più autonomi nel metodo di studio. Solo durante la DAD hanno evidenziato alcune difficoltà.

La classe ha goduto di una sostanziale continuità didattica, eccezion fatta per Italiano e Storia, Alimentazione, Scienze motorie per le quali durante il triennio sono cambiati i docenti.

Gli stimoli di cui gli alunni hanno potuto beneficiare sono risultati comunque piuttosto costanti, omogenei e vissuti costruttivamente, mentre la risposta alle proposte di lavoro e approfondimento è stata tutto sommato collaborativa così che anche gli studenti con capacità meno spiccate hanno potuto giovare di un buon clima di lavoro.

L'eterogeneità sul piano del profitto non ha turbato in modo significativo la regolarità dell'attività didattica, tuttavia l'interiorizzazione diversificata e lo stile di studio non sono stati in tutti all'altezza delle esigenze, soprattutto nelle lingue straniere e in matematica date le lacune pregresse.

Sul piano strettamente didattico-disciplinare i docenti hanno più volte rilevato la presenza di allievi abbastanza capaci, che non sempre hanno voluto sfruttare al meglio le loro potenzialità. Nel corso dell'anno scolastico si è cercato di seguire un unico percorso didattico, di livellare le differenze esistenti, consolidando le capacità espressive, recuperando il più possibile le carenze e di guidare gli alunni verso il conseguimento di un'adeguata preparazione che consenta loro di affrontare al meglio gli esami di Stato.

Il dialogo con le famiglie è stato costante e costruttivo.

La programmazione didattica è stata portata a termine anche le attività di laboratorio si sono svolte regolarmente. Nel mese di marzo la classe ha partecipato alle prove INVALSI.

La sfida che gli alunni si sono posti è stata finalizzata più al conseguimento di risultati valutati positivamente che ad un più profondo arricchimento culturale.

Elenco degli alunni
Classe 5E/p

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (convertito ai sensi del Dlgs 62/17 All A art 15, co 2)		
		3 anno	4 anno	Totale
1		8	9	17
2		10	11	21
3		8	10	18
4		10	10	20
5		8	10	18
6		8	9	17
7		8	9	17
8		9	10	19
9		11	11	22
10		9	10	19
11		11	11	22
12		10	10	20
13		8	10	18
14		11	11	22
15		11	11	22
16		8	10	18
17		9	9	18

Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
RACCO M.VITTORIA	D.T.A.	X	X	X
TRIPEPI MARIA	SCIENZA ALIMENT.			X
D'ACRI SILVANA	MATEMATICA	X	X	X
RULLI ROSA	FRANCESE	X	X	X
LEONE SABRINA	INGLESE	X	X	X
MARFIA ROSANGELA	ITALIANO/STORIA			X
DEMIZIO CRESCENZO	RELIGIONE		X	X
BELCASTRO V.ZO	SCIENZE MOTORIE		X	X
OLIVETO RENATO	LAB.PASTICCERIA	X	X	X
PACICCA TERESA	SOSTEGNO	X	X	X

Storia della classe nel triennio

Ve/P

Alunni	Terza	Quarta	Quinta
Totale	21	19	17
Femm.	14	13	13
Maschi	7	6	4
Div. abili	1	1	1
DSA			
BES	1	1	1
Provenienti da altro istituto			
Ritirati			1
Non ammessi alla classe successiva	3	1	

3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022**, 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.
- ⊙

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

Area del rispetto delle regole

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

Area relazionale

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

Area dello sviluppo delle conoscenze

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

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

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

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

Percorsi interdisciplinari svolti

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline coinvolte
Motivare e orientare nella costruzione del percorso formativo e lavorativo	Uda PFI :il bergamotto	tutte
	Uda PFI :vino greco di Bianco	tutte

Percorsi di cittadinanza e costituzione

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline coinvolte
1)Competenze chiave di Cittadinanza 2)Competenze asse dei linguaggi 3)Competenze chiave Europee per l'apprendimento permanente	Uda 1 quadr. :Bullismo e Cyberbullismo Ore 18	Italiano-storia-inglese-francese-ed.fisica-Dta-alimentazione-religione-laboratorio
1)Competenze chiave di Cittadinanza 2)Competenze asse dei linguaggi 3)Competenze chiave Europee per l'apprendimento permanente	Uda 2 quadrim :i Cambiamenti climatici e dissesto idrogeologico Ore 15	Italiano-storia-ed.fisica-geografia-scienza della terra-alimentazione -Dta-scienze integrate-informatica-laboratori

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI:

- 1) Corso PCTO 25/26 ottobre 2022: Master class "prodotti lievitati" con Fabio Trimboli
- 2) Visione film "Dante" 28/11/2022 Cinema Vittoria Locri
- 3) 18° edizione Fiera Ristora a Catania 15/11/2022
- 4) Attività orientamento in uscita on-line con Assorienta 18/10/2022
- 5) Attività PCTO :scuola di alta formazione gastronomica (SA) post-diploma "In Cibus" 18/11/2022
- 6) Rappresentazione teatrale "Iliade" Palazzo della Cultura Locri 30/11/2022
- 7) Rappresentazione teatrale "Nessuno mai" Palazzo della Cultura Locri 26/01/2023
- 8) Attività orientamento incontro con Roberto Giaquinto Responsabile relazioni esterne Alma. Percorsi di specializzazione 25/01/2023
- 9) Incontro con il Maestro Di Bella della Federazione Italiana Cuochi 19/04/2023
- 10) Corso formazione sulle farine con F.Gargiulo 08/05/2023
- 11) Partecipazione Concorso "Food/Moda" in collaborazione con IPSSIA 14/04/2023
- 12) Donazione AVIS 19/04/2023 -08/05/2023
- 13) Gita scolastica a Barcellona dal 20/03/2023 al 25/03/2023
- 14) Attività di alternanza "Scuola lavoro" in azienda dal 01/03/2023 al 15/03/2023

ATTIVITA' DI RECUPERO 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 coinvolte
Recupero insuff. I quadr.	Febbraio per circa 2 settim.	Tutte

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

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

- ⊙ Regione Calabria
- ⊙ Amministrazione Provinciale di Reggio Calabria
- ⊙ Comuni della Locride
- ⊙ Scuole medie di primo e di secondo grado
- ⊙ Università
- ⊙ Federazione Italiana Cuochi
- ⊙ Associazioni di categoria
- ⊙ 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

TABELLA ORE PCTO SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2022/2023

	ORE 125
	ORE105
	ORE 125
	ORE 105
	ORE 120
	ORE 125
	ORE115
	ORE 125
	ORE 125
	ORE 120
	ORE 125
	ORE 124
	ORE 120
	ORE 120
	ORE 105
	ORE 120
	ORE 105

4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

Valutazione iniziale della reale situazione di partenza degli allievi attraverso prove d'ingresso e/o questionari;

Valutazione formativa in itinere al fine di valutare il processo di insegnamento apprendimento le eventuali difficoltà che emergono, in tal caso sarà possibile attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero;

Valutazione finale, al fine di misurare i risultati finali cui sono pervenuti gli alunni in relazione agli obiettivi prefissati e programmati.

Criteri generali di valutazione:

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

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

Strumenti di verifica:

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

Criteri di valutazione del comportamento:

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

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

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

<p>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.</p>	<p>GIUDIZIO ECCELLENTE</p> <p>VOTO 10</p>
<p>L'alunno assolve con regolarità gli impegni scolastici. Frequenta regolarmente le lezioni. Rispetta gli adempimenti richiesti 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.</p>	<p>GIUDIZIO OTTIMO</p> <p>VOTO 9</p>
<p>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.</p>	<p>GIUDIZIO BUONO</p> <p>VOTO 8</p>
<p>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.</p>	<p>GIUDIZIO ACCETTABILE</p> <p>VOTO 7</p>
<p>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.</p>	<p>GIUDIZIO SUFFICIENTE</p> <p>VOTO 6</p>
<p>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. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'allievo ha ricevuto più di una sospensione, comminata secondo Regolamento d'Istituto, comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, per violazione ; - l'allievo ha ricevuto una o più sospensioni, comminate secondo Regolamento d'Istituto, comportanti l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a 15 giorni o sino al termine dell'anno scolastico o l'esclusione dallo scrutinio finale o la non ammissione all'Esame di Stato.</p>	<p>GIUDIZIO ASSOLUTAMENTE SCORRETTO</p> <p>VOTO 5</p>

Criteri relativi all'attribuzione del credito scolastico per le classi del triennio

Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il C.d.C., in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico per ciascun alunno, sulla base delle seguenti tabelle, con riferimento al d.lgs. 62/2017 e dell' O.M. 45 del 09/03/23.

In considerazione dell'incidenza che hanno le votazioni assegnate per le singole discipline sul punteggio da attribuire quale credito scolastico e, di conseguenza, sul voto finale, i docenti, ai fini dell'attribuzione dei voti, sia in corso d'anno, che nello scrutinio finale, utilizzano l'intera scala di valutazione.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento previsti dal d.lgs. aprile n. e così ridenominati dell'art. co. 784, della legge 30 dicembre 2018 n. 145, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quelle del comportamento e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Inoltre, il consiglio di classe tiene conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale la scuola per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa, come si legge nella tabella parametri e criteri di definizione del credito.

Media dei voti	Terzo anno	Quarto anno	Quinto 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

Il voto di comportamento concorre al calcolo della media dei voti. Per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella, il C.D. stabilisce, all'unanimità i seguenti criteri:

- A)** Il C.d.C. potrà attribuire il punteggio max di ciascuna banda di oscillazione se lo studente riporterà elementi positivi in almeno 2 delle voci seguenti:
- 1) Credito formativo da valutare secondo i parametri sopra illustrati;
 - 2) Parte decimale della media dei voti uguale o maggiore di 5(0,5; 0,6; 0,7 ecc)
 - 3) Assiduità della frequenza scolastica, tenendo conto che viene considerato assiduo un alunno che si è assentato non più di 30 gg nel corso dell'anno scolastico: dal computo delle assenze verranno detratte quelle dovute alla partecipazione a stages, concorsi, giochi sportivi studenteschi, corsi di formazione, di lingua straniera...
 - 4) Partecipazione attiva e responsabile agli Organi Collegiali;
 - 5) Partecipazione attiva e responsabile alle attività integrative e ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel POF
- B)** Per gli allievi per i quali, nello scrutinio di giugno, si decidesse la sospensione del giudizio, il C.d.C., nel successivo scrutinio finale, fermo restando quanto espresso nel punto **A)**, potrà attribuire il punteggio massimo della banda di oscillazione solo se l'alunno avrà riportato una valutazione pienamente sufficiente in tutte le prove di recupero
- C)** Per gli alunni ammessi alla classe successiva o all'Esame di Stato con "voto di Consiglio", il C.d.C. si riserva di attribuire il punteggio minimo della banda di oscillazione.

ALLEGATO N.1
CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE
e sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc.)

Materia: SCIENZA e CULTURA dell' ALIMENTAZIONE		
Docente: Maria Tripepi		
Libro di testo adottato: A. Machado - Scienza e Cultura dell' Alimentazione 5 – ed. Mondadori Poseidonea		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 80		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Conoscono le principali cause di contaminazione degli alimenti, i principi dell'HACCP le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche e nelle più comuni patologie, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, l'alimentazione nella ristorazione collettiva, i nuovi prodotti alimentari ed il made in Italy e la sostenibilità ambientale	Sanno realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzano correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.	Possiedono le abilità di valutare il rischio per la salute che possono presentare le contaminazioni degli alimenti e di rielaborare le conoscenze acquisite.
CONTENUTI		
<p>1° Modulo: Dietologia Bioenergetica- L.A.R.N. Dieta equilibrata e linee guida per una sana Alimentazione- Alimentazione equilibrata per fasce d'età e condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva e nell'età adulta; alimentazione nella terza età; alimentazione nello sport - Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e piramide alimentare, dieta vegetariana , dieta eubiotica dieta macrobiotica e cronodieta- Elementi di dietoterapia</p> <p>2° Modulo: La dieta nelle principali patologie; Le malattie cardiovascolari: Iperensione arteriosa, Iperlipidemie e aterosclerosi; La dieta nelle malattie metaboliche: Il diabete mellito, L'obesità ; Allergie ed intolleranze alimentari; Alimentazione e tumori ; Disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>3° Modulo: Igiene degli alimenti Contaminazione degli alimenti: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche – Tossinfezioni e malattie trasmesse da alimenti ; Prevenzione igienico-sanitaria .Qualità degli alimenti.</p> <p>4° Modulo: I principi del sistema HACCP e qualità degli alimenti: pianificazione preliminare e i sette principi; determinazione del pericolo; controlli ufficiali; albero delle decisioni; analisi dei pericoli e dei punti di controllo critici</p> <p>5° Modulo: : Nuovi prodotti alimentari :Alimenti light, fortificati, arricchiti, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici</p> <p>6° Modulo: L'alimentazione nella ristorazione collettiva; La ristorazione di servizio, La mensa scolastica ,aziendale, case di riposo ed ospedaliera</p>		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate ,esercitazioni guidate e autonome ,lezioni multimediali ,problem solving , lavori di ricerca individuali e di gruppo.		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
Attività di potenziamento per la seconda prova scritta		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libri di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. Materiale audiovisivo e multimediale.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui		
OSSERVAZIONI		
Gli alunni, a livelli diversificati, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. Nel complesso sono in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di esporre in maniera semplice i contenuti didattici. Solo pochissimi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità. Pertanto la preparazione, per la maggior parte di loro è di quasi sufficienza, alcuni hanno acquisito una preparazione pienamente sufficiente e un personale metodo di lavoro e solo pochi hanno conseguito esiti soddisfacenti, grazie ad una continua e fattiva partecipazione alle attività di studio		

Materia: Diritto e tecnica amministrativa		5E/P
Docente: Racco Maria Vittoria		
Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive up: Percorsi di pasticceria per il triennio vol.unico Fabio Ferriello ed. TRAMONTANA		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 102 ore		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Conoscere le tecniche di marketing turistico, di marketing pubblico-privato e integrato. conoscere le leve di marketing e strumenti web-marketing; Conoscere pianificazione programmazione aziendale, il controllo di gestione, il budget.. Conoscere la sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e le norme per la costituzione dell'azienda.	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche . Applicare la normativa in materia di sicurezza. Applicare la normativa in materia di turismo. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Operare scelte di marketing strategico, utilizzare le leve di marketing mix, riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ⊙ IL MARKETING STRATEGICO/OPERATIVO ⊙ IL BUDGET ⊙ PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE ⊙ ADEMPIMENTI GIURIDICI E FISCALI PER L'APERTURA DI UN'AZIENDA ⊙ LA SICUREZZA SUL LAVORO ⊙ LA NORMATIVA ALIMENTARE 		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problemsolving, lavori di gruppo.		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
UDA :ED.CIVICA 1° QUADRIMESTRE :Bullismo/Cyberbullismo 2°QUADRIMESTRE :I Cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico.		
UDA PFI 1°QUADRIM:IL BERGAMOTTO		UDA PFI 2° QUADRIM.: il Greco di Bianco "Dono degli Dei".
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
LIBRO DI TESTO, MAPPE CONCETTUALI, SCHEDE RIEPILOGATIVE		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Le verifiche sia scritte che orali sono state svolte alla fine di ogni modulo. la valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza ,del metodo di studio e dell'impegno e serietà nei compiti assegnati. Si è tenuto conto del comportamento complessivo degli allievi e della loro partecipazione al dialogo scolastico.		
Per la valutazione sono state somministrate questionari ,test ,lezione dialogata, interventi degli allievi.		
Per la valutazione mi sono avvalsa dell'apposita griglia approvata nel Dipartimento.		
LOCRI 15.MAGGIO 2023		PROF.SSA RACCO MARIA VITTORIA

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

Materia: MATEMATICA		Classe: 5^A E
Docente: D'ACRI SILVANA		
Libro di testo adottato: M.Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – “ Elementi di matematica “ Volume A, Ed. Zanichelli		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 72		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Conoscere i concetti di funzione, di dominio e codominio ⊙ Conoscere il concetto di limite nelle possibili configurazioni ⊙ Conoscere la continuità di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Saper classificare le funzioni ⊙ Operare con i limiti riportandosi ai casi di forme determinate e indeterminate ⊙ Saper individuare asintoti verticali e orizzontali 	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Saper dare significato alle forme determinate e indeterminate ⊙ Riconoscere la continuità ⊙ Saper elaborare uno studio di semplici funzioni razionali intere mostrando di possedere abilità essenziali
CONTENUTI		
<p>MODULO 1: RIPASSO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prodotti notevoli ➤ Equazioni di primo e secondo grado (interi e fratte) ➤ Disequazioni di primo e di secondo grado ➤ Disequazioni frazionarie e sistemi ➤ Piano Cartesiano ➤ Equazione della retta (implicita ed esplicita) <p>MODULO 2: FUNZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Classificazione di una funzione e sua rappresentazione grafica ➤ Dominio o Insieme di esistenza di una funzione razionale intera e fratta ➤ Calcolo e rappresentazione grafica del Dominio ➤ Riconoscere funzioni pari e dispari ➤ Intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione razionale intera ➤ Intervalli di positività e negatività di una funzione razionale intera e fratta <p>MODULO 3: LIMITI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definizione di limite di una funzione ➤ Concetto di intervallo ➤ Limiti di forma determinata ➤ Limiti di forme indeterminate ∞/∞; $0/0$ ➤ Definizione di continuità <p>MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Asintoti orizzontali, verticali e obliqui ➤ Studio approssimato del grafico di una funzione razionale intera e fratta <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ UDA n. 1 “Bullismo e Cyberbullismo” <p>PFI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ UDA n 1 Il Bergamotto “Oro di Calabria” ➤ UDA n 2 Il Greco di Bianco “Dono degli Dei” 		
METODOLOGIA		

<p>È stato seguito un itinerario di apprendimento posto per problemi così suddiviso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ una prima fase in cui gli alunni sono stati posti davanti al tema in forma problematica, in modo da risvegliare il loro interesse e sviluppare le capacità di scoperta; ⊙ una seconda fase nella quale si è cercato di generalizzare il più possibile, associando teoria e applicazione dei principi teorici, gli argomenti e visualizzarli nella costruzione dei grafici che sono serviti come ulteriore arricchimento ed apprendimento delle nozioni elaborate; ⊙ infine la concretizzazione, con lo scopo di verificare le conoscenze e le competenze acquisite nelle diverse situazioni e di interessare e coinvolgere ogni alunno in modo tale da ottenere risultati positivi, anche se diversificati.
<p>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</p>
<p>Libro di testo, fotocopie, schede, tabelle con simbologia e convenzioni, lavagna, esercitazioni guidate e autonome, aula scolastica; Test autocorrettivi, rappresentazioni grafiche, esercitazioni.</p>
<p>VERIFICA E VALUTAZIONE</p>
<p>Verifiche in itinere e sommative per controllare e verificare la comprensione dei concetti e delle abilità acquisite. Strumenti di verifica: prove scritte tradizionali, colloqui orali. L'accertamento orale è avvenuto oltre che attraverso i tradizionali colloqui orali e somministrazione esercizi, anche durante le lezioni frontali, coinvolgendo direttamente gli alunni nell'esecuzione, alla lavagna, di esercizi applicativi. Per la valutazione si è tenuto conto: dei risultati delle prove sommative; del raggiungimento degli obiettivi; di altri elementi quali: interesse, impegno, partecipazione, frequenza delle lezioni, progressione rispetto ai livelli di partenza; colloqui e verifiche orali esercitazioni scritte, puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, conoscenza delle tecniche di calcolo, acquisizione delle principali nozioni matematiche.</p>
<p style="text-align: center;">OSSERVAZIONI</p>
<p>In generale, quasi tutti gli alunni hanno seguito questa disciplina con interesse abbastanza costante; altri hanno dimostrato un impegno concentrato maggiormente in prossimità delle verifiche scritte/orali. Sono da considerare attività di recupero e approfondimento il ritornare sugli stessi argomenti più volte con modalità diverse, organizzando specifiche attività realizzate individualmente e/o per gruppi di studenti, il recupero è stato fatto in itinere e relativamente agli argomenti più difficili e faticosi, dovute a lacune pregresse, specialmente per un gruppo di alunni. Il compito, organizzato con diverse tipologie di esercizi e supportato dal quaderno delle regole, ha concluso un ciclo, per dare la misura al singolo alunno di quanto ogni parte era stata effettivamente assimilata. L'impegno e la partecipazione della classe, considerando i livelli di partenza, ha fatto sì che il profitto raggiunto risulti essere più che positivo per un gruppo ristretto di allievi. Per il resto della classe si è cercato di stimolare maggiormente l'attenzione, per fare loro acquisire le competenze minime necessarie affinché raggiungessero un profitto soddisfacente.</p>

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Docente: Rosangela Marfia		
Libro di testo: Sala/Sambugar - Letteratura viva "Dal Positivismo alla letteratura" – vol.3 - Ed. La nuova Italia		
Ore settimanali :4		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine Ottocento e della Prima Metà del Novecento.	Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine '800 e del '900. Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie di fine Ottocento e del '900. Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.	Analisi e commento di un testo poetico e narrativo. Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<p>IL Romanticismo europeo e italiano, estratto della "Ginestra" di G. Leopardi vv.297-317.</p> <p>La Scapigliatura: E. Praga, Vita, pensiero, poetica, opere, da Penombre "Preludio".</p> <p>Naturalismo e Verismo. Il canone dell'impersonalità.</p> <p>E. Zola: Vita, pensiero, poetica, opere, da L'Asseimoir "Gervaise e L'acquavite" rr 62-73.</p> <p>G. Verga: Vita, pensiero, poetica, opere. da Vita dei Campi: Rosso Malpelo.</p> <p>G. Deledda, Vita, pensiero, poetica, opere, da Canne al Vento "Una morte in solitudine".</p> <p>Le Avanguardie - Il Futurismo un estratto del Manifesto di F.T. Marinetti.</p> <p>Il Decadentismo Italiano.</p> <p>G. D'Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere, Le Laudi: da Alcyone "La pioggia nel pineto".</p> <p>G. Pascoli: Vita, pensiero poetica, opere, da Myricae "Temporale".</p> <p>L. Pirandello: Vita, pensiero, poetica, opere, da L'Umorismo "l'Umorismo e il sentimento del contrario".</p> <p>C. Alvaro: vita, pensiero, poetica, opere, Gente in Aspromonte da "Gente in Aspromonte", pag.11-12.</p> <p>Il Neorealismo</p> <p>C. Pavese: Vita, pensiero, poetica, opere, dal Carcere un "estratto" di pag.10,11,35,36.</p>		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo. (Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, schede informative e formative, fotocopie, mappe concettuali.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, articoli di giornali ed analisi del testo.		
OSSERVAZIONI		
L'insegnamento della letteratura italiana, nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche e le capacità di analisi e sintesi degli studenti. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale dei discenti. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e		

adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni non sono stati sempre costanti e il metodo di studio poco proficuo, frammentario e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una visione organica ai contenuti appresi. Solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, di applicarli e di esporli con una certa facilità e autonomia a differenza di un gruppo ristretto di discenti completamente disinteressato alla disciplina.

Materia: STORIA		
Docente: Rosangela Marfia		
Libro di testo: Paolo Di Sacco - "Memoria e futuro" Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei		
Ore Settimanali: 2		
OBIETTIVI		
		CONSEGUITI
Conoscenze	Competenze	Capacità
Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici dal 1861 al XX secolo.	Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.	Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<p>L' Italia dopo il 1861.</p> <p>La Seconda Rivoluzione Industriale e il Colonialismo.</p> <p>La Belle Epoque - L'Italia di Giolitti - Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914.</p> <p>La prima guerra mondiale - La rivoluzione russa - La pace insoddisfacente.</p> <p>Il difficile Primo Dopoguerra - Il fascismo al potere.</p> <p>Il fascismo diventa regime.</p> <p>La Germania di Hitler.</p> <p>Dopo il 15 Maggio</p> <p>La seconda guerra mondiale -L' URSS D di Stalin. Dall' offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo. La Resistenza italiana. La nascita della Repubblica.</p>		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo. (Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, letture varie, appunti, fotocopie analisi di brani di fonti storiche, schede informative, mappe concettuali.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e dibattiti.		
OSSERVAZIONI		
L'insegnamento della storia, nel fornire una coscienza specifica del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con i riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. Le fonti storiche analizzate sono state individuate e selezionate tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo, su scala		

nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline e ci si è avvalsi dell'uso della linea del tempo, alla lavagna, al fine di memorizzare e collegare i vari eventi storici relativi all'arco di tempo preso in considerazione. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni non sono stati sempre costanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo alcuni alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, di applicarli e di esporli con una certa facilità a differenza di alcuni studenti completamente disinteressati alla disciplina.

EDUCAZIONE CIVICA:

Primo Quadrimestre: Il bullismo e il Cyberbullismo- Ore di lezione: 3

Secondo Quadrimestre: I Cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico-Ore di lezione: 3

Materia: FRANCESE (Pasticceria)		
Docente: Rulli Maria Rosa		
Libro di testo adottato: Arcangela de Carlo " Le Français de la pâtisserie"- Ed. Hoepli		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Conoscenza dei contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche presenti in un contesto. Conoscenza di un bagaglio lessicale di micro-lingua settoriale.	Saper rielaborare i contenuti acquisiti con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.	.Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti. Fare collegamenti con le altre discipline di settore.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Module I: La pâtisserie industrielle ⊙ Boulangerie viennoiserie industrielle. Techniques adoptées. Production en lignes continues de viennoiseries. La surgélation en pâtisserie. Diffusion de la pâtisserie industrielle. Les nouvelles tendances de la pâtisserie. Pâtisserie et symboles. Top 5 des meilleures pâtisseries de Paris. Star Système. ⊙ Module II: Chimie des aliments. ⊙ La méthode HACCP en Europe. Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie. CLIL: Hygiène. Les risques sanitaires en pâtisserie. Delf: La pâtisserie française. La conservation des aliments et les agents levants. La chi-mie au service du gout.. La chimie verte. ⊙ Module III: De l'école au monde du travail. ⊙ Le droit du travail en Italie et en France .Stage en entreprise. Ecole et formation professionnelle: Echanges. Stages. Curriculum vitae et lettre de demande d'emploi. ⊙ Découvrez la France: Paris et sa pâtisserie. La Provence et sa pâtisserie. La Bretagne et sa pâtisserie. Educazione Civica UDA I Quadrimestre: "Le harcèlement scolaire et le cyber-harcèlement" Educazione Civica UDA II Quadrimestre: "La sécurité civile en France" UDA PFI I Quadrimestre: La Bergamote. UDA PFI II Quadrimestre: Le Vin "Greco di Bianco". 		
METODOLOGIA		
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali ,problem solving ,lavori di ricerca individuali e di gruppo.</p> <p>I contenuti didattici sono stati presentati in situazioni di comunicazione. Gli alunni sono stati avviati ad un confronto tra realtà diverse del settore alberghiero-ristorativo, allo scopo di raggiungere le competenze necessarie per affrontare concretamente, in lingua, le situazioni reali tipiche della professione.</p>		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione, LIM.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		

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

OSSERVAZIONI

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

Materia: INGLESE		
Docente: LEONE SABRINA		
Libro di testo adottato: "WELL DONE! CATERING: COOKING & SERVICE" –C.E.Morris- Edit. ALMA		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inseriti.</p> <p>Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.</p> <p>Conoscere le strutture e le funzioni linguistiche relative alla comunicazione quotidiana in contesti diversificati</p> <p>Conoscere alcune tematiche socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua</p>	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc.</p> <p>Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale</p> <p>Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti, progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione</p>	<p>Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo.</p> <p>Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.</p> <p>Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore</p> <p>Sviluppare abilità di lettura estensiva di testi di vario tipo, con particolare riferimento a quelli di tipo professionale (brani tecnici, ricette, menu)</p>
CONTENUTI		
<p>MENU: Designing a menu, menu formats, types of menus, breakfast and lunch menu, cheese menu.</p> <p>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</p> <p>UDA EDUCAZIONE CIVICA I QUADRIMESTRE: Cyberbullying</p>		
METODOLOGIA		
<p>L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull'uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta.</p> <p>Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni, esercitazioni orali e scritte, attività di gruppo o di coppia. Per sviluppare la comprensione della lingua orale si è dato particolare rilievo a dialoghi in coppia o a conversazioni aperte, riguardanti situazioni comunicative di vita quotidiana e professionale. La produzione della lingua scritta si è orientata anche su aspetti di civiltà e tematiche</p>		

inerenti l'indirizzo di studi, comprendendo brevi resoconti di argomenti trattati in classe, riassunti guidati, redazione di facili testi descrittivi.

MEZZI, STRUMENTI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Oltre ai colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali per tenere conto dei progressi raggiunti dai singoli allievi rispetto alla situazione di partenza, sono state svolte due verifiche scritte sia nel primo che nel secondo quadrimestre (questionari, test strutturati e semi-strutturati, esercizi manipolativi di vero/falso, a scelta multipla, di collegamento, di completamento, ecc.).

OSSERVAZIONI-RELAZIONE

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

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

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

UTILIZZATI	Si è cercato inoltre, anche attraverso la visione di film e brevi video su YouTube, di approfondire l'analisi di temi che riguardavano l'agire etico, per facilitare la riflessione sui valori che rendono autenticamente umana la vita.
CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA	La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi: 1. Partecipazione 2. Interesse 3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi 4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici 5. Capacità di rielaborazione personale

Materia: Laboratorio Pasticceria			SEP
Docente: Renato Salvatore Oliveto			
Libro di testo adottato: Laboratorio di Pasticceria 2.0 Paolo Gentili			
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023			
OBIETTIVI CONSEGUITI			
Conoscenze	Competenze	Abilità	
Programmazione e organizzazione della produzione. Tecniche di base di pasticceria Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto Preparazione di impasti lievitati dolci e salati,	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. Condurre e gestire ,dopo adeguata formazione sulle specifiche dei macchinari ,impianti di produzione dolciaria.	Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito.Realizzare impasti di base dei prodotti dolciari.Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.	
CONTENUTI			
<ul style="list-style-type: none"> ☉ Creme di base (schiume ed emulsioni) ☉ Torte moderne,semifreddi e mousse ☉ Gelato artigianale,sorbetti e granite ☉ Impasti di base montati e friabili ☉ Pizze e focacce ☉ Applicazione dei principi di sicurezza alimentare 			
METODOLOGIA			
Esercitazioni in laboratorio			
VERIFICA E VALUTAZIONE			
Nel valutare si è tenuto conto non solo dell'impegno,dell'assiduità nella frequenza,della partecipazione al dialogo,del profitto,dell'impegno dimostrato durante le prove pratiche ma anche dello sviluppo della personalità,della formazione umana.Per tutti i moduli si è fatto ricorso a verifiche orali e pratiche di laboratorio che hanno permesso di controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.			
OSSERVAZIONI			

LA CLASSE HA SEGUITO IL PERCORSO DIDATTICO IN MODO REGOLARE E CON UN METODO DI LAVORO PRODUTTIVO. GLI ALUNNI DIMOSTRANO DI AVER RAGGIUNTO, A LIVELLI DIVERSIFICATI, GLI OBIETTIVI PREFISSATI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITA'.

Locri 13.05.2023

prof. Renato Salvatore Oliveto

ALLEGATO n. 2
Simulazione seconda prova

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

NUCLEO N. 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Competenze abbinata, di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 allegato 2:

- **Competenza in uscita n. 1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- **Competenza in uscita n. 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- **Competenza in uscita n. 6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- **Competenza in uscita n. 7:** 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.

DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA C

Per definire e descrivere in maniera analitica le fasi e le modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio è necessario valutare le caratteristiche specifiche del medesimo. In ogni caso, indipendentemente dal prodotto o dal servizio i processi produttivi si realizzano attraverso fasi successive comuni, riassumibili come di seguito:

1. Valutazione dei bisogni: fase corrispondente alla determinazione dei bisogni espressi dalla potenziale clientela e la conseguente individuazione dei prodotti o dei servizi da realizzare per soddisfare tali esigenze.
2. Progettazione/Programmazione/Organizzazione: fase di definizione delle specifiche del prodotto o del servizio, del fabbisogno in termini di materie prime, risorse umane, risorse tecnologiche ed energetiche, delimitazione dei processi produttivi, degli standard di qualità e delle tempistiche realizzative.
3. Acquisizione delle materie prime, degli strumenti e delle risorse necessarie: in questa fase si provvede all'approvvigionamento dei materiali o al reperimento delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto o del servizio.
4. Produzione o erogazione: in questa fase avviene la trasformazione delle materie prime in prodotto o l'erogazione del servizio, seguendo le fasi definite nella fase di progettazione.
5. Controllo di qualità: in questa fase si verifica che il prodotto o il servizio corrisponda agli standard di qualità definiti nella fase di progettazione e che soddisfi i bisogni della clientela.

Nell'ambito ristorativo, in sintesi, la pianificazione e la scelta di materie prime di qualità associate all'impiego di risorse umane qualificate e tecnologie adeguate, sono le chiavi per la realizzazione di prodotti e servizi di qualità, il cui successo non può prescindere da una gestione accurata ed efficiente che garantisca standard elevati di qualità e continuità che possano appagare e fidelizzare la clientela.

DESCRIZIONE DEL NUCLEO N. 1

La predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente è un approccio strategico fondamentale per garantire la soddisfazione del cliente e la fidelizzazione dello stesso.

In particolare, per quanto riguarda gli stili di alimentazione, è importante considerare le esigenze di coloro che seguono diete specifiche come la dieta vegetariana, vegana, senza glutine o altre diete speciali. Ciò significa predisporre opzioni di menu e piatti adatti a tali diete, nonché garantire che la preparazione degli alimenti avvenga nel rispetto delle norme e delle restrizioni alimentari.

Inoltre, è importante considerare i contesti culturali e i modelli di ospitalità dei clienti, al fine di offrire un'esperienza di servizio personalizzata e soddisfacente. Ciò significa prendere in considerazione le abitudini alimentari e le preferenze culinarie dei clienti in base alla loro cultura, religione o origine geografica.

In sintesi, la predisposizione di prodotti e/o servizi personalizzati in base alle esigenze dei clienti, come stili di alimentazione, contesti culturali e modelli di ospitalità, può essere un elemento distintivo in un mercato sempre più competitivo e può contribuire a garantire la soddisfazione del cliente e la fidelizzazione del cliente stesso.

DOCUMENTO N. 1
L'ALIMENTAZIONE NELLA PRATICA MOTORIA E SPORTIVA

“Commissione per la Vigilanza ed il controllo sul Doping Dipartimento del Farmaco e per la tutela della salute nelle attività sportive”

“Per chiunque svolga attività motoria – sia esso un atleta di alto livello o un comune praticante – l'alimentazione si differenzia da quella di una persona sedentaria soprattutto dal punto di vista quantitativo. Ciò non toglie che le esigenze collegate al dispendio energetico e al recupero richiedano, anche, piccoli ma estremamente significativi adattamenti dal punto di vista qualitativo. Nel contempo occorre considerare che l'alimentazione è un'azione prettamente individuale e perciò legata alle caratteristiche dei singoli soggetti in quanto individuali sono sia i dispendi che le capacità di recupero. Non esiste perciò la razione del calciatore ma di quel calciatore, non della praticante ginnastica aerobica ma di quella praticante. Se una alimentazione, per quanto mirata alle esigenze dello sportivo, non consente di “creare” un campione, è altrettanto vero che un'alimentazione errata può comprometterne le possibilità di successo, così come può creare notevoli difficoltà anche al comune praticante.”

DOCUMENTO N. 2
ALIMENTAZIONE E SPORT

L'esercizio fisico e l'attività sportiva sono fondamentali per favorire il pieno sviluppo dell'organismo e per promuovere e mantenere uno stato di salute ottimale sia a breve che a lungo termine.

Un'alimentazione corretta ed equilibrata rappresenta il sistema più adatto per soddisfare i particolari bisogni energetici e nutrizionali degli sportivi, amatoriali e professionisti, così come di tutta la popolazione. Una corretta alimentazione trova la sua espressione in una adeguata e variata combinazione degli alimenti e nel giusto apporto idrico, così da soddisfare in misura adeguata il fabbisogno energetico e fisiologico dell'organismo; inoltre, il connubio con l'attività fisica può dare il miglior contributo nel favorire il pieno sviluppo dell'organismo, nella prevenzione a lungo termine e nella promozione della salute.

La dieta ha un ruolo fondamentale e imprescindibile anche nello sport: si può affermare che, associata ad un allenamento adeguato, consente il massimo rendimento agonistico.

Va ricordato che l'attività fisica e un'alimentazione corretta prevengono l'insorgenza dell'obesità; particolare attenzione va rivolta all'obesità infantile che è favorita dalla riduzione del movimento e da un sempre maggior interesse nei confronti della televisione, dei videogiochi e del computer.

Spesso messaggi non corretti e/o fuorvianti impediscono un'adeguata consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione nello sport. È proprio per questo motivo che è necessario elevare il livello di conoscenza della popolazione in generale e in chi pratica sport in particolare sugli stili di vita adeguati per il mantenimento della salute.

L'eventuale uso di integratori può essere giustificato solo a condizione che:

- gli apporti energetici e nutritivi della razione alimentare vengano completati e non sbilanciati
- si praticino delle attività agonistiche o amatoriali che comportano un dispendio energetico particolarmente elevato e un'eccessiva perdita di minerali con la sudorazione
- si scelga, tra le numerose opzioni disponibili, quella effettivamente rispondente alle proprie necessità specifiche e individuali (razioni d'attesa, fase di recupero, tipologia di sport)
- si osservino attentamente le modalità d'uso e le eventuali avvertenze, non superando le dosi consigliate ed evitando l'uso prolungato

<https://www.salute.gov.it/>

Data di pubblicazione: **5 ottobre 2009**, ultimo aggiornamento **4 marzo 2019**

DOCUMENTO N. 3
“CUCINA ITALIANA: ARRIVA LA CANDIDATURA 2023 DALL'UNESCO”

Unesco: candidata per il 2023 la cucina italiana

Il governo ha deciso, su proposta dei ministri dell'Agricoltura e sovranità alimentare **Francesco Lollobrigida** e della Cultura **Gennaro Sangiuliano**, di candidare la **cucina italiana** nella **Lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'Unesco**. La Commissione nazionale ha approvato all'unanimità, alla presenza del sottosegretario alla Cultura **Gianmarco Mazzi**, la candidatura della “cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale”. I prossimi passaggi prevedono la trasmissione di un dossier da parte del Ministero degli Esteri all'Unesco, successivamente inizierà l'iter di valutazione che dovrebbe concludersi entro dicembre 2025. “Ci aspettano due anni in cui dovremo promuovere il nostro cibo in Italia e nel mondo” – ha commentato il sottosegretario Mazzi – “ci auguriamo che possa vedere una partecipazione collettiva”.

Il dossier

Il dossier è stato scritto dal professor **Pier Luigi Petrillo**, docente della Luiss che in passato aveva curato altre candidature all'Unesco, come quella della Dieta Mediterranea e **dei pizzaioli napoletani**. Nel dossier la cucina italiana viene definita come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui saperi locali che, senza gerarchie, la identificano. Questo mosaico di tradizioni riflette la diversità bioculturale del paese e si basa sul comune denominatore di concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto come occasione di condivisione e di confronto. Tra gli obiettivi della candidatura quello di valorizzare la relazione tra cultura e cibo in Italia, un fenomeno identitario dello stile di vita del Paese.

Il percorso

Quello della candidatura della cucina italiana a patrimonio culturale immateriale dell'umanità Unesco è un percorso iniziato nel luglio 2020 e ha visto tra i partecipanti cuochi e imprenditori in qualità di ambasciatori per sostenere il valore universale della cultura gastronomica nazionale. Personalità del calibro di **Massimo Bottura**, **Davide Oldani**, **Antonia Klugmann**, **Carlo Cracco**, **Niko Romito** e **Antonino Cannavacciuolo** hanno sostenuto la candidatura che è supportata da un comitato scientifico di rilievo, che include, tra gli altri, **Massimo Montanari**, professore di storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, **Laila Tentoni**, presidente Fondazione Casa Artusi e il professor **Paolo Petroni**, presidente dell'Accademia Italiana di Cucina.

23 Mar 2023, 18:44 | a cura di **Gambero Rosso**

PREMESSA

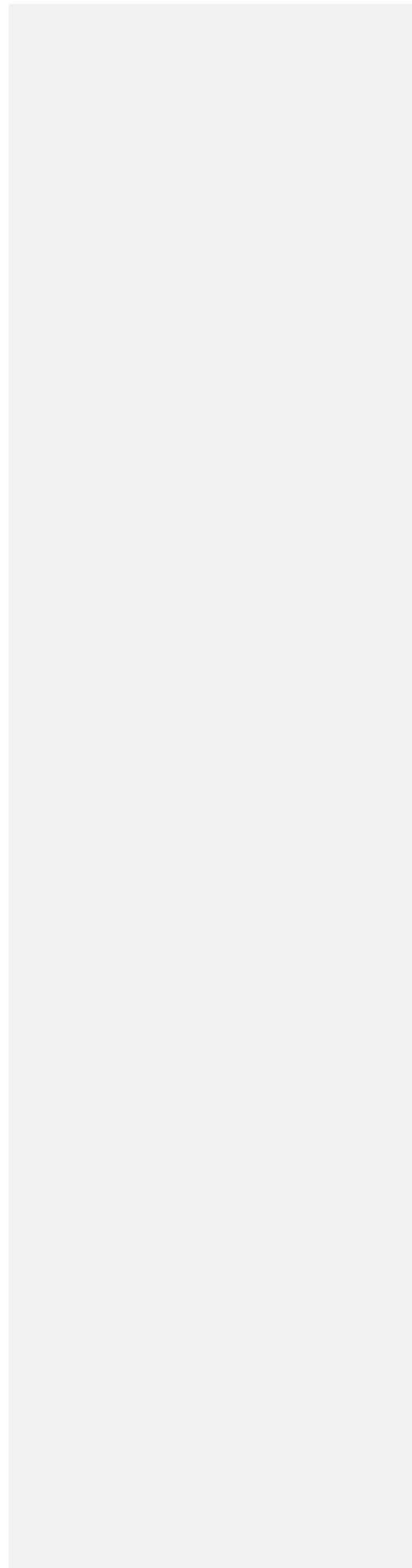
Durante il biennio 2023/2024 si terranno gli incontri di calcio per le qualificazioni ai campionati Europei, le cui fasi finali si terranno in Germania nell'estate del 2024.

In occasione di uno degli incontri della Nazionale Italiana, che si terrà nel prossimo mese di giugno, i calciatori, saranno ospiti di una importante struttura alberghiera. Il capo delegazione, facendosi portavoce sia dello staff medico che dei componenti dell'intera squadra, ha richiesto che per la durata dei tre giorni di permanenza, precedenti l'incontro sportivo, siano offerti dei menu rispondenti alle necessità nutrizionali degli sportivi, che però possano rappresentare un'opportunità per la degustazione di prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) e tipici del territorio anche in relazione alla stagionalità dei prodotti stessi.

Sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi, il candidato analizzi i documenti sopracitati e la premessa e descriva:

- a) il contesto organizzativo, l'analisi dei bisogni individuando le esigenze nutrizionali degli ospiti in quanto sportivi agonistici;
- b) un'ipotesi di offerta gastronomica per curare l'alimentazione di un'intera giornata per uno di questi tre giorni di permanenza, indicando le motivazioni delle scelte effettuate;
- c) le diverse Preparazioni Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) inserite nei pasti;
- d) la scheda tecnica completa di valori calorici e nutrizionali di un piatto indicato nella fase di progettazione.

ALLEGATO n. 3
Griglie di valutazione



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

Candidato			Classe V		
Macroindicatori	Indicatori	Livelli di prestazione	Punteggi	Voto analitico	
Padronanza linguistica	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		
		Adeguito; 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.	Comprensione del testo	Inadeguata	1	
			Adeguita e coerente	2	
Completa e corretta			3		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali-	Analisi del testo	Confusa /parziale	1		
		Adeguita 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	
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	
		Adeguato; scelte lessicali semplici e/o talvolta generiche	3	
		Appropriato; scelte lessicali corrette e pertinenti	4	
		Appropriato e specifico; proprietà, ricchezza e varietà lessicale	5	
	Coerenza e coesione testuale	Carente	1	
		Semplice, ma adeguata	2	
		Coerente e coesa	3	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Aderenza alle conseguenze	Inadeguata	1	
		Adeguata e coerente	2	
		Completa e corretta	3	
	Capacità di analisi e utilizzo delle fonti	Confusa /parziale	1	
		Adeguata e lineare	2	
		Approfondita e puntuale	3	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Capacità di argomentare e di rielaborare. Capacità creativa	Inadeguate	1	
		Adeguate, pertinenti e organiche	2	
		Approfondite, pertinenti, organiche, articolate e/o originali	3	
	Totale...	/ventesimi		

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

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

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Indicatori	Li-ve-lli	Descrittori	Pun-ti
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	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

settore professionale	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	2.5 0
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ESAMI DI STATO

Candidato: _____ Data: ___/___/___ Classe V Sezione: ____

INDICATORE	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline	Conosce in modo parziale e frammentario i nuclei tematici fondanti delle discipline	1-2
	Evidenzia una padronanza essenziale dei nuclei fondanti e dei metodi propri delle singole discipline	3
	Evidenzia una adeguata padronanza dei contenuti e una corretta acquisizione dei metodi propri delle singole discipline	4
	Mostra di aver acquisito il pieno possesso dei contenuti disciplinari e dei metodi propri delle singole discipline	5
Saper collegare i nuclei tematici fondamentali delle discipline nell'ambito di una trattazione pluridisciplinare	Mostra difficoltà nel collegare i nuclei tematici fondamentali delle discipline	1-2
	Riesce, se guidato, a effettuare collegamenti essenziali tra i nuclei tematici fondamentali	3
	Riesce a collegare i contenuti in modo corretto, nell'ambito di una trattazione pluridisciplinare	4
	Collega in modo autonomo, consapevole e coerente i contenuti disciplinari	5
Capacità di argomentazione critica e personale	Argomentazione scoordinata, collegamenti inadeguati	1-2
	Argomentazione semplice, conoscenze integrate in modo generico anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	3
	Argomentazione articolata, conoscenze adeguatamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	4
	Esposizione argomentata in maniera originale, notevole presenza di spunti e riflessioni critiche, ottimamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività e percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	5
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle discipline, traendo spunto anche dalle personali esperienze, per analizzare e comprendere la realtà e affrontare le problematiche proposte	Utilizza con difficoltà i concetti e gli strumenti fondamentali delle discipline; nell'inquadramento e nell'analisi delle problematiche proposte fornisce soluzioni parziali e non sempre corrette	1-2
	Affronta le problematiche proposte inquadrandone gli aspetti fondamentali e pervenendo, se guidato, a soluzioni pertinenti.	3
	Affronta le problematiche proposte in modo corretto riuscendo a pervenire a soluzioni pertinenti	4
	Affronta le problematiche proposte, inquadrandole in modo consapevole e autonomo, proponendo soluzioni esaustive e originali	5
	TOTALE PUNTI SU 20	/20

N.B. Il descrittore evidenziato in grassetto corrisponde alla sufficienza



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

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

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

P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

IL GRECO DI BIANCO "DONO DEGLI DEI"

un Progetto per la partecipazione e la cittadinanza attiva

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

PER LA CLASSE V SEZIONE

A.S. 2022-2023

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione del progetto	IL GRECO DI BIANCO "DONO DEGLI DEI"
	Quadro normativo per la produzione del Greco di Bianco DOC.
	Fonte: DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «GRECO DI BIANCO»
	Approvato con DPR 18.06.1980 G.U. 340 - 12.12.1980
	Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011
	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014
	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
	La denominazione di origine controllata "Greco di Bianco" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare per le seguenti tipologie: Bianco passito.
	Base ampelografica Il vino DOC "Greco di Bianco" deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Greco bianco minimo 95%. È ammessa la presenza nei vigneti di non più del 5% di uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria.
	Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Greco di Bianco" devono essere prodotte nel territorio amministrativo del comune di Bianco e in parte nel comune di Casignana tutti nella provincia di Reggio Calabria.
	Caratteristiche del vino al consumo
	Quadro Storico di riferimento sulle origini del prodotto
	Il Greco di Bianco è prodotto con una varietà di uva coltivata sulle scenografiche coste ioniche della Calabria sin dai tempi della Magna Grecia, quando veniva chiamata "aminea", ovvero "non rossa". L'area si snoda lungo la fascia del basso litorale ionico per circa 14 km, spingendosi all'interno fino a raggiungere la quota massima di 210 metri s.l.m., in località serro di Serrapata nel Comune di Bianco.

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

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

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

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

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

Caratteristiche organolettiche

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

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

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

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

Il progetto ha la finalità:

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

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

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

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

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

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

Decreto Ministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei "nuovi" indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166" e relativo **ALLEGATO 2-G** recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

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

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

Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007 "Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione" **ALLEGATO 1 "Gli Assi culturali"** e **ALLEGATO 2 "Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria"** (cd. "Decreto Fioroni").

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



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

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

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

P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

UNITA' DI APPREDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
Denominazione del percorso	“SE C'E' RISPETTO NON C'E' PREPOTENZA”
Descrizione sintetica del percorso	<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 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</p>

Riferimenti normativi	<p>dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei "nuovi" indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166" e relativo ALLEGATO 2-G recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</p> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92 e relativi allegati</i></p>
Prodotto degli studenti	PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI ARGOMENTATIVI CON CONTENUTI
COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare, confrontare e valutare criticamente credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali • Interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare mezzi e forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto • Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati • Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali • Conoscere norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali, adattare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali • Creare e gestire l'identità digitale, essere in grado di proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui • Utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri • Conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali • Essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico • Essere in grado di proteggere se' e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali • Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo

<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE INTENDONO SVILUPPARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE <input type="checkbox"/> PROGETTARE <input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI <input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI <input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI <input type="checkbox"/> COMUNICARE <input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE: <input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE
<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</i>
<p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<p><i>Competenze Assi culturali:</i> <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; -Saper gestire e coordinare il lavoro di gruppo <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>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>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>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>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>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p> <p>CONOSCENZE TRASVERSALI</p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <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>
Destinatari	Studenti Classe..... Sez.....
Esperienze attivate	Visione di filmati e documentari , realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Utilizzo dei portali www.generazioniconnesse.it e www.nocyberbullismo.it .
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI-RELIGIONE
Criteri e strumenti di valutazione	<p>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</p> <p>La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.</p>



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

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

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

P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

“I CAMBIAMENTI CLIMATICI E IL DISSESTO IDROGEOLOGICO”

Percorso interdisciplinare nell’ambito dell’insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA

UNITA’ DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE SEZIONE

A.S. 2022-2023

UNITA’ DI APPRENDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
<p>Denominazione del percorso</p> <p>Descrizione sintetica del percorso</p>	<p>“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>Riferimenti normativi</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> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l’adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell’articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l’insegnamento dell’educazione civica, ai sensi dell’articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92</i> e relativi allegati</p>
<p>Prodotto degli studenti</p>	<p>Cerca la classifica più recente sulla qualità della vita nelle città italiane e verifica in quale posizione si trova la città in cui vivi o quella a te più vicina.</p>
<p>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE</p>	

<p>GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</p>	<p>Capacità di esaminare temi locali, globali ed interculturali, di comprendere ed apprezzare le prospettive e visioni del mondo degli altri, di impegnarsi in interazioni aperte, appropriate ed efficaci con persone di culture diverse e di agire per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile.</p> <p>1)Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.2)Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. 4) Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.5) Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.6) Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p> <p>COMPETENZE EUROPEE L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p> <p>ALTRE COINVOLTE</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><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>
<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>-Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e a quella artificiale ;</p> <p><u>-Utilizzare le più comuni tecnologie di informazione in modo consapevole e responsabile;</u></p> <p><u>Asse storico sociale:</u></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</i></p>	<p>-Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica;</p> <p>-Partecipare alla vita pubblica e comunitaria per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile</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>lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>-Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p> <p>CONOSCENZE TRASVERSALI</p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <p>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..... Sez.....</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. Gestione eventi:Giornata mondiale della terra il 22 aprile-Giornata mondiale dell'acqua il 22 marzo.</p>
<p>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</p>	<p>ITALIANO, STORIA, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI-RELIGIONE.</p>
<p>Criteri e strumenti di valutazione</p>	<p>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</p> <p>La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.</p>

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (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	<i>La Sécurité civile</i>	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, videoproiettore, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Laboratori Pasticceria-sala/vendita- Cucina-accoglienza	1)Gli sprechi alimentari: preparazione di un piatto o di un dolce con gli avanzi 2)Turismo sostenibile:quanto sono inquinanti le nostre vacanze	Lavori di gruppo o individuali.	2 ore	Osservazione-scheda
Religione	Lettera enciclica:“Laudato si” di Papa Francesco	Lavori di gruppo o individuali.LIM-PC	2 ore	Osservazione-scheda

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

Tempi di realizzazione

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

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

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

-agire in modo autonomo e responsabile;

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Conoscenze

CRITERI

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

Abilità

CRITERI

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

Atteggiamenti

CRITERI

- Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.
- Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.
- Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.

- Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

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

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE..... SEZIONE

NOME E COGNOME	MATERIA	FIRMA
	LINGUA E LETTERAT. ITALIANA	
	STORIA	
	DTA	
	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	
	LABORATORIO SERVIZI ENOG. - SETTORE CUCINA/PASTICCERIA	
	LABORATORIO SERVIZI ENOG. - SETTORE SALA E VENDITA/AC- COGLIENZA TURISTICA	
	SCIENZE MOTORIE	
	RELIGIONE	

Formattato: Larghezza 21,59 cm, Altezza: 35,56 cm

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	IRC	Demizio Crescenzo	
2	Italiano e storia	Marfia Rosangela	
3	Matematica	D'acri Silvana	
4	Inglese	Leone Sabrina	
5	Francese	Rulli Rosa	
6	D.T.A.	Racco Maria Vittoria	
7	Sc. e Cult. dell'Alim.	Triepi Maria	
8	Lab.Pasticceria	Oliveto Renato	
9	Sostegno	Pacicca Teresa	
10	Scienze Motorie	Belcastro Vincenzo	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Maria Rosaria Russo