

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

con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod. Mecc. RCRH080001 - C.F. 81000650804  
sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)

*Prot. n° 4628  
del 12-05-2023*

**Documento del Consiglio della classe V sez. F**  
(ai sensi dell'art.17, comma 1, del Dlgs 62/2017)

**Indirizzo d'esame: IP06 SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**Coordinatore: Prof.ssa Silvana D'Acri**



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

**A.S. 2022/2023**

## INDICE

<b>1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u></b> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
<b>2. <u>IL PROFILO DELLA CLASSE</u></b> a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel triennio	pag. 3 -6
<b>3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u></b> a. Obiettivi raggiunti b. Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica c. Attività integrative curriculari d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL) e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento	pag. 6-11
<b>4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u></b> - Criteri di ammissione all'esame di stato - Criteri di valutazione del comportamento - Criteri di valutazione del credito scolastico	pag. 11-16
<b>ALLEGATO 1 - Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati</b>	pag. 19-32
<b>GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b> - <b>COLLOQUIO ORALE</b> - <b>PRIMA PROVA SCRITTA</b> - <b>SECONDA PROVA SCRITTA</b>	pag. 33-39
<b>ALLEGATO 2 - Percorsi di Educazione Civica</b> UDA 1. Bullismo e Cyberbullismo UDA 2. I Cambiamenti Climatici - <b>Percorsi PFI</b> UDA 1. Il Bergamotto UDA 2. Il Greco di Bianco	Pag. 40-78
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Pag 79
<b>ALLEGATO - Riservato</b>	

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **a) Presentazione Istituto**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in tre immobili: il primo, di proprietà comunale, sito in Piazza De Gasperi del Comune di Locri, è strutturato su un solo piano e ospita le classi quarte e quinte. Il secondo, che ospita le classi del biennio e triennio, ha sede nell'ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, nella via Turati del Comune di Siderno, di cui l'IPSSA occupa un'area organizzata su due piani. Il terzo edificio, sito in Via dei Ciliegi, sempre nel Comune di Siderno, ospita i laboratori di informatica. All'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri "Dea Persefone" è annesso un Convitto ospitato presso l'Istituto Figlie Nostre S.AIM. Calv. con sede a Locri in Piazza Oriani, 14. Gli uffici di segreteria dell'Istituto si trovano a Locri in Via I Maggio, 88 in un'ala del Palazzo della Provincia. (Cap 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it) - P.E.O.: [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) - P.E.C.: [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)).

### **b) Breve descrizione del contesto**

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Si organizzano diversi stages con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agroalimentare. L'Istituto ospita la sezione provinciale dell'Associazione Nazionale Cuochi, molto attiva nell'organizzare competizioni che stimolano l'impegno degli alunni. Purtroppo il territorio si caratterizza anche per una significativa e radicata presenza di organizzazioni criminali e un elevato tasso di disoccupazione. Si evidenzia anche l'estrema difficoltà nell'avviare un rapporto di collaborazione con le famiglie, sia a causa delle oggettive difficoltà economiche in cui versano, sia a causa della mentalità chiusa e ristretta. La scuola accoglie alunni provenienti da tutta la Locride e dalla provincia reggina; l'Istituzione scolastica integra gli alunni stranieri cercando di far superare loro tutte le difficoltà legate alla scarsa padronanza della lingua e alla diversa religione. L'Istituto comunque non si limita a fornire agli studenti la mera acquisizione di un mestiere ma li incentiva a sviluppare una professionalità flessibile e polivalente fornendo una buona cultura generale e di indirizzo. Promuove un'integrale formazione umana, culturale e professionale che ne faccia dei cittadini responsabili e consapevoli in grado di vivere appieno la società democratica di cui fanno parte, facendo esplicito riferimento ai valori sanciti dalla Costituzione e propri della cittadinanza europea: solidarietà, rispetto della persona, riconoscimento della diversità come ricchezza, libertà, uguaglianza e sicurezza.

## **2. IL PROFILO DELLA CLASSE**

### **a) Il Profilo in uscita**

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

- ❖ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ❖ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ❖ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ❖ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente 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*** – *Orario settimanale 32 ore*

☐ *Accoglienza turistica*

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Sala / Vendita" 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.

#### **b) Presentazione della classe**

La classe è composta da 16 alunni (6 maschi e 10 femmine), di cui uno ripetente, non frequentante. Gli alunni provengono dai diversi comuni della locride, soltanto un alunno, convittore, è originario della zona tirrenica. Sono quasi tutti alunni che negli anni precedenti hanno frequentato l'istituto "Dea Persefone" tranne una, proveniente da un'altra scuola, che è stata inserita nella classe quest'anno. Nella classe, inoltre, è presente un alunno diversamente abile, frequenta regolarmente, segue la programmazione della classe con obiettivi minimi, secondo l'art. 15 comma 3 O.M. del 21/05/2021. E' seguito da una docente di sostegno per nove ore settimanali. Non tutto il gruppo docente della classe ha una storia continuativa fin dal terzo anno di corso. La partecipazione alle attività didattiche, soprattutto nella parte iniziale dell'anno scolastico, non è stata sempre costante, tranne per le attività di laboratorio dove l'impegno è stato sempre attivo e costante. In quanto al profitto della classe, si evidenzia la presenza di un numero esiguo di alunni che si è distinto per impegno e partecipazione conseguendo risultati positivi nelle diverse discipline. Sono stati diligenti nello svolgimento di quanto richiesto e assegnato, mettendo in evidenza una più che sufficiente capacità di utilizzare un adeguato linguaggio settoriale. Il resto della classe ha lavorato in modo superficiale, dimostrando un atteggiamento non sempre costante e serio nell'affrontare lo studio. Per tale motivo alcuni presentano qualche difficoltà nell'esposizione sia scritta che orale dei contenuti, soprattutto nelle lingue straniere, italiano, matematica. La classe, nel corso delle attività, è stata più volte sollecitata da parte dell'intero corpo docente ad una maggiore applicazione nello studio degli argomenti affrontati. In alcuni casi i risultati conseguiti sono stati accettabili, sia per l'impegno poco costante che per una serie di carenze di base mai sanate del tutto. Dal punto di vista comportamentale, all'interno del gruppo classe, non si sono riscontrati particolari problemi nel corso delle attività scolastiche. Si evidenzia soltanto, in pochi alunni, un senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere, non proprio adeguato. Dopo lo scrutinio di febbraio, i docenti hanno effettuato degli interventi di recupero degli apprendimenti, mirati a colmare le difficoltà pregresse degli alunni con insufficienze. Malgrado l'eterogeneità della classe si è cercato, nel corso dell'anno scolastico, di seguire un unico percorso didattico, di livellare le differenze esistenti, consolidando le capacità espressive, recuperando il più possibile le carenze e di guidare gli alunni verso il conseguimento di un'adeguata preparazione che consenta loro di affrontare al meglio gli Esami di Stato. La programmazione didattico-educativa iniziale dei docenti è stata portata a termine nonostante la partecipazione non sempre attiva e costante, che talvolta ha rallentato le attività della classe. Per quanto riguarda le attività di laboratorio, queste si sono svolte seguendo le indicazioni previsti dai piani di lavoro all'inizio dell'anno scolastico. Nel mese di marzo, la classe ha partecipato alle prove

nazionali Invalsi, che come previsto dal Ministero, non saranno requisito di accesso all'Esame di Stato. Sono state effettuate delle simulazioni della prima prova d'esame della seconda prova d'esame, Tipologia C.

**c) Elenco degli alunni**

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO sulla base della tabella di cui allegato A ( al d. lgs 62/2017 Tab. All. A)		
		Terzo anno	Quarto anno	Tot.
1		9	9	18
2		11	10	21
3		9	9	18
4		10	10	20
5				
6		10	9	19
7		9	10	10
8		10	9	19
9		9	9	18
10		11	10	21
11		/	/	/
12		10	9	19
13		9	9	18
14		11	11	22
15		9	9	18
16		8	10	18

**d) Il Consiglio di classe**

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
CRIMENI GIUSEPPA	Italiano e Storia			X
D'ACRI SILVANA	Matematica	X	X	X
URSINO VINCENZA A.	Inglese	X	X	X
CAMPAGNA TERESA	Francese	X	X	X
CARELLA MARIA A.	Scienza e cultura dell'alimentazione		X	X
PANTALEO GIUSEPPE	Lab.Serv.Enog.(Cucina)			X
MARANDO SALVATORE	Lab.Serv.Enog. (Sala-Vendita)	X	X	X
ALVARO ANTONIO	Diritto e Tecniche Ammin. della Struttura Ricettiva			X
DE MIZIO CRESCENZO	Religione		X	X
BELCASTRO VINCENZO	Scienze Motorie e Sportive	X	X	X
PACICCA TERESA	Sostegno	X	X	X

e) Storia della classe nel triennio

Alunni	Terza 2020/21	Quarta 2021/22	Quinta 2022/23
<b>Totale</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Femm.</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Maschi</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
<b>Div. abili</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>DSA</b>	/	/	/
<b>BES</b>	/	<b>1</b>	/
<b>Provenienti da altro istituto</b>	/	/	<b>1</b>
<b>Ritirati</b>		<b>1</b>	
<b>Trasferiti</b>	/	/	/
<b>Ammessi alla classe successiva (senza giudizio sospeso)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
<b>Ammessi alla classe successiva (giudizio sospeso)</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	
<b>Non ammessi alla classe successiva</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	

<b>DISTRIBUZIONE GIUDIZI SOSPESI</b> Disciplina	Terza	Quarta
<b>ITALIANO</b>	/	/
<b>MATEMATICA</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>INGLESE</b>	/	/
<b>FRANCESE</b>	/	/
<b>ALIMENTAZIONE</b>	/	<b>1</b>
<b>Lab. enogastronomia</b>	/	/
<b>Laboratorio sala bar</b>	/	/
<b>Diritto e tecniche amministr.</b>	/	/
<b>Storia</b>	/	/

### 3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del P.T.O.F. 2022/2025, elaborato o dal collegio dei docenti nella seduta del 03/11/2022 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 7207/4.1 del 13/09/2022 ed è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 07/01/2023 con delibera n. 11. In relazione alle singole discipline, all'inizio dell'anno scolastico è stata organizzata per materie la definizione delle programmazioni (obiettivi, contenuti, criteri di valutazione). Nel processo di insegnamento apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio.

#### a) **Obiettivi raggiunti**

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

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

Si è puntato quindi a:

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

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

#### **Area del rispetto delle regole**

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

#### **Area relazionale**

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

#### **Area dello sviluppo delle conoscenze**

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

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

Obiettivi Programmati	Ottenuti fino al 30%	Ottenuti fino al 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.

#### **b) Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica**

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

All'interno del Curricolo del nostro Istituto, all'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate complessivamente 33 ore come previsto dalla Legge. Il Consiglio di classe ha elaborato due UDA per tale insegnamento. La tematica della prima UDA proposta alla classe nel primo quadrimestre ha riguardato il Bullismo e cyberbullismo per un totale di 18 cre di attività. La seconda, effettuata nel secondo quadrimestre,

ha avuto come argomento i Cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico e ha visto impegnati docenti e alunni per un totale di 15 ore. Per il dettaglio dei percorsi delle UDA, stilati tenendo conto delle tematiche individuate nel documento di integrazione del Curricolo d'istituto, per le discipline coinvolte e i relativi risultati di apprendimento, si allegano al presente documento i modelli delle UDA.

Inoltre, per le competenze previste per il Progetto Formativo Individuale sono state dedicate complessivamente 36 ore. Il Consiglio di classe ha elaborato due UDA per tale insegnamento. La tematica della prima UDA proposta alla classe nel primo quadrimestre ha riguardato il Bergamotto per un totale di 18 ore di attività. La seconda, effettuata nel secondo quadrimestre, ha avuto come argomento il Greco di bianco "Dono degli Dei" e ha visto impegnati docenti e alunni per un totale di 18 ore.

### c) Attività integrative curriculari

-Virtual OPEN DAY del nostro Istituto (16 – 23 gennaio 2023)

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

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

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

#### ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2020/2023

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

Attività svolta nel triennio finale dagli Alunni della Classe Quinta, sezione F, indirizzo Servizi di Sala e Vendita.

Quadro normativo:

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

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

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

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

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

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

- In riferimento al "quadro unico" per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze chiamato "Europass" (decisione n. 2241/2004/CE), nel quale si esplicita l'Europass Curriculum Vitae:
  - Europass Curriculum Vitae (ex Curriculum Vitae Europeo): formato standard di Curriculum Vitae che consente di uniformare la presentazione dei titoli di studio, delle esperienze lavorative e delle competenze individuali. Riguarda l'insieme delle competenze personali.

- In riferimento alle Raccomandazioni del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 (2008/C 111/1) sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente nel quale si definisce il Descrittore del livello IV assegnato agli studenti che conseguono un diploma di scuola media superiore:

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

### Obiettivi Formativi:

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

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

Si evidenzia che gli alunni hanno effettuato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO a partire dal terzo anno di corso. Purtroppo, l'anno scolastico 2020-21 e l'anno scolastico 2021-22, a causa dell'improvvisa pandemia e del conseguente lockdown che ha visto la chiusura delle istituzioni scolastiche a partire dal 05 marzo 2020, non è stato possibile effettuare le attività di PCTO inizialmente stabilite. Relativamente al terzo e quarto anno, il nostro Istituto ha organizzato a partire dal mese di dicembre degli incontri formativi online con esperti di settore, validi come percorsi PCTO. Tutte le attività sono state svolte in via telematica sulla piattaforma G-Suite for Education.

Per questo anno scolastico, gli alunni hanno effettuato attività di PCTO in aziende di settore, visite guidate, attività on line e in presenza con esperti in campo enogastronomico oltre ad attività di orientamento in uscita.

### Programmazione acquisti. Elaborazione menu **TITOLO PROGETTO**

#### **A. S. 2020/2021 ADDETTO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL MEDITERRANEO**

Ore Previste

2018/2019 H 90

2019/2020 -

2020/2021 H 54

#### **- DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE AL TERMINE DEL TIROCINIO**

- Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema della produzione, dei servizi e della promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche;
- Conoscere reparti di sala, banco distribuzione e servizio beverage.

#### **Attività e compiti svolti:**

Affiancare un operatore qualificato nei servizi e nelle fasi produttive.

Gestione ed organizzazione del rango. Servizio beverage. Servizio ai tavoli.

Portare a termine preparazioni di media difficoltà sotto la supervisione di personale qualificato.

Applicazione dei principi relativi all'HACCP

Applicazione dei principi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro. Mise en Place di sala. Food and beverage di sala.

**Visite ad aziende del territorio specializzate nella produzione di alimenti tipici**

**Formazione in classe: presentazione progetto, sistema H.A.C.C.P. , Sicurezza sul lavoro.**

#### **A.S. 2022/2023 INCONTRI FORMATIVI**

- Festival Cosmos – Palazzo della Cultura di Locri – giovedì 29 settembre 2022 – ore 10.
- Mostra “Armida Barelli-Nulla sarebbe stato possibile senza di lei”, 6 Ottobre
- Partecipazione al concorso Premio delle Camere di Commercio italiane “Storie di alternanza” 5 edizione
- Attività di orientamento in uscita, webinar di ASSORIENTA, 10 ottobre
- Visione del film Dante di Pupi Avati, presso il Cinema Vittoria di Locri, 28 Ottobre
- Partecipazione al convegno Avis, la cultura della donazione, Palazzo della cultura di Locri,
- “Locri ricorda Nassiriya” – 11 Novembre 2022 ore 10 presso piazza Nassiriya di Locri.
- Partecipazione alla 18° edizione della Fiera Ristora Hotel Sicilia, 10/11/2022
- Attività di orientamento in uscita Classi V, 18/11/2022
- Rappresentazione teatrale “Iliade” presso Laboratorio di Sala/Bar, sede Istituto Alberghiero–via Turati snc-Siderno (L’attività didattico culturale rientra nel Protocollo d’Intesa con l’Associazione “Centro Studi Quasimodo” prot. n.6404/09)
- Progetto Gluten Free II annualità, 16 Dicembre 2022
- Progetto Gluten Free II annualità. Lezioni pratiche, 19 Gennaio 2023
- Rappresentazione teatrale ‘Nessuno mai’ presso Auditorium di Locri (L’attività didattico culturale rientra nel Protocollo d’Intesa con l’Associazione ‘Centro Studi Quasimodo’ prot. n. 6404/09)
- Avvio attività formativa di PCTO in azienda A.S. 2022/2023, dal 30/01 al 10/02 2023
- Viaggio d’Istruzione a Barcellona Travel game on board del 20-25 Marzo 2023
- Precetto Pasquale, 3 Aprile 2023
- Progetto Gluten Free II annualità. Lezioni pratiche, 30 Marzo
- Autoemoteca AVIS- alunni donatori, 19 Aprile
- Formazione Scuole Alberghiere, corso organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi “ nic in SCHOOL”, 19 Aprile.

#### **TABELLA ORE PCTO SVOLTE ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

	ORE 62
	ORE 82
	ORE 62
	ORE 82
	ORE 60
	ORE 82
	ORE 61
	ORE 62
	ORE 82
	ORE 82

	ORE 61
	ORE 82
	ORE 82
	ORE 82
	ORE 61

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

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

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

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

**4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

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

- ✓ Delle valutazioni del primo quadrimestre
- ✓ Delle attività di recupero ed effettivo raggiungimento o meno dei saperi delle competenze minime da parte dello studente con carenze nel primo quadrimestre
- ✓ Delle valutazioni in itinere degli apprendimenti

**I CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE**

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

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

**I CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO** dei candidati interni, approvati nel PTOF, vengono modificati e, pertanto, giusto quanto disposto dall'art. 3 dell'O.M. n. 45 del 09 Marzo 2023, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

- a) *gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi*

*dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;*

- b) *a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'articolo 13, comma 4 del Dlgs 62/2017.*

L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi.

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

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

Per la simulazione della seconda prova scritta, i docenti interessati hanno scelto di proporre, giorno 15 Maggio la Tipologia C.

#### **Strumenti di verifica:**

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

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

- c) Valutazione orale degli apprendimenti

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

L'attivazione della Didattica a distanza ha determinato la necessità di rielaborare una Griglia per la valutazione del comportamento, in modo da adattarla al Regolamento per il corretto svolgimento della Didattica a distanza - Integrazione al Regolamento d'Istituto, deliberato dal Consiglio d'Istituto del 23/04/2020 e pubblicato con Circolare N° 186 datata 28/04/2020 prot. n. 3316 e al Piano Scolastico per la Didattica Digitale Integrata (Prot.n.6461/V.6 del 24/10/2020), elaborato dal Collegio dei docenti nella seduta del 12 ottobre 2020 e adottato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 16 ottobre 2020, come previsto dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n.39 del 26/06/2020 e dal decreto n.89 del 07/08/2020, Adozione delle Linee guida sulla DDI. Sulla base di queste integrazioni è stata formulata una nuova griglia per la valutazione del comportamento che tiene conto dei seguenti indicatori:

1. Organizzazione nello studio.
2. Comunicazione con i pari e con il personale scolastico.
3. Partecipazione alla vita scolastica.
4. Frequenza (assiduità nella didattica a distanza) e puntualità.
5. Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto.
6. Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza.

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

### CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minimo e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata (vedi di seguito). L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Inoltre, nell'allegato A al decreto legislativo, la prima tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

In pratica, l'attribuzione del credito avviene con:

1. attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
2. Il credito scolastico viene attribuito nel triennio e concorre a determinare la votazione complessiva dell'esame di Stato.

**Tabella in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017** [nella tabella, come si vede dall'immagine seguente, sono riportati la media voti e le corrispondenti fasce di credito per ciascuno degli anni III, IV e V. Il credito è attribuito in base alla media voti (scaturente dalla media dei voti di tutte le discipline oggetto di valutazione, al termine dello scrutinio finale), media da cui dipende l'attribuzione del punteggio minimo o massimo della corrispondente fascia]:

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 finale (100/100) scaturisce dalla somma del credito scolastico e dei voti conseguiti nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

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

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

Criteria per l'attribuzione dei Crediti scolastici nelle classi terze, quarte e quinte:

- media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale
- frequenza e voto di comportamento
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- partecipazione ad attività complementari ed integrative
- eventuali crediti formativi

Per garantire omogeneità nell'assegnazione dei crediti si aggiungono le seguenti indicazioni:

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

Il Consiglio di classe assegna il livello più alto della fascia di oscillazione in presenza di almeno tre dei seguenti parametri indicati (di cui uno è il voto di comportamento uguale o superiore a 8):

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

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

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

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

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.

I crediti formativi potranno comportare solo l'attribuzione massima di un punto nella banda del relativo credito.

### **Esami di Stato**

Nel 2023 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione torna a essere configurato secondo le disposizioni normative vigenti (capo III del decreto legislativo 62 del 13 aprile 2017). L'unica deroga riguarda i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), il cui svolgimento non è requisito di ammissione all'Esame.

La partecipazione alle prove INVALSI è requisito di ammissione, ma la normativa non prevede connessioni fra i risultati delle prove INVALSI e gli esiti dell'esame di Stato.

Le commissioni tornano a essere formate da un presidente esterno all'istituzione scolastica, tre commissari interni e tre esterni. La nota informativa 2860 fornisce informazioni sintetiche sull'Esame di Stato 2023, sui requisiti di ammissione, le prove, i voti e la composizione delle commissioni. La sessione dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio mercoledì 21 giugno 2023 alle 8:30 con la prima prova scritta

che consiste in una prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento. Le prove sono tre. La seconda è una prova scritta, anch'essa nazionale, su una o più delle discipline che caratterizzano il corso di studi. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento la prova verte su competenze e nuclei tematici fondamentali di indirizzo e non su discipline. Il decreto 11 del 25 gennaio 2023 individua le discipline oggetto della seconda prova scritta e le discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame.

La terza prova è un colloquio in chiave multi e interdisciplinare per valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi e accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale del candidato.

Nel colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO); dimostra, inoltre, di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dal documento del consiglio di classe.

Dall'anno scolastico 2022/2023, per i percorsi di istruzione afferenti gli undici indirizzi degli Istituti professionali di cui al decreto legislativo n. 62 del 2017, cessano di avere effetto i quadri di riferimento e le griglie di valutazione della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione previsti dall'Allegato B del decreto ministeriale n. 769 del 2018. Sono invece adottati i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali, di cui agli allegati da A ad M che costituiscono parte integrante del decreto n. 164 del 15 giugno 2022 e definiscono i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze, anziché ai singoli insegnamenti, indirizzo Enogastronomia -Allegato G, Gazzetta Ufficiale del 6/12/2022. La griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi, contiene un set di indicatori legati agli obiettivi della prova con una distribuzione del punteggio per fasce tra i vari indicatori, che le Commissioni d'esame utilizzeranno per la costruzione di uno strumento di valutazione tarato sulla specifica prova, definendone i descrittori in relazione alla specifica prova.



# GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSE V SEZ F Sala e Vendita

ANNO SCOL. 2022-2023

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

### CRITERIO DI ATTRIBUZIONE FASCIA OSCILLAZIONE

**Il livello più alto della fascia di oscillazione viene assegnato in presenza di almeno tre dei precedenti PARAMETRI indicati, di cui uno è il voto di condotta uguale o superiore a 8, in assenza di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5).**  
*Es. Voto di condotta uguale o superiore a 8 in assenza di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5) + giudizio positivo in 2 altri parametri (es. media 6,75+interesse e impegno): CREDITO = Punti 9 per la classe terza e 10 per la classe 4)*

# ALLEGATO 1

## CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

e sussidi didattici utilizzati  
(titolo dei libri di testo, etc,)

	<b>DISCIPLINA:</b> Religione Cattolica
	<b>DOCENTE:</b> de Mizio Crescenzo
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<b>CONOSCENZE:</b> (sapere) L'alunno è in grado di: <ul style="list-style-type: none"><li>• conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica;</li><li>• definire sacralità e valore della vita;</li><li>• conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi della famiglia, del matrimonio, e della storia della donna ;</li><li>• conoscere le interpretazioni del rapporto tra bene e male;</li><li>• conoscere il contributo alla riflessione offerto dalla Chiesa.</li></ul> <b>COMPETENZE:</b> (saper essere) L'alunno è in grado di: <ul style="list-style-type: none"><li>• confrontarsi con i problemi della vita, del bene e del male;</li><li>• esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;</li></ul>

	<p>• essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita.</p> <p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE E CAPACITA':</b>  In generale sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A livello di conoscenze: acquisizione dei contenuti essenziali dell'etica cattolica e delle sue espressioni più significative;</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apertura alla vita educazione dei figli.</li> <li>○ La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.</li> <li>○ Stranieri in mezzo a noi.</li> <li>○ I nuovi movimenti religiosi.</li> <li>○ Integralismo e fondamentalismo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dialogo tra le generazioni della famiglia.</li> <li>○ La questione ecologica. Il creato affidato agli uomini.</li> <li>○ Documenti della dottrina Cristiana della Chiesa</li> <li>○ Laudato Si</li> <li>○ La Solidarietà</li> <li>○ La Sussidiarietà</li> <li>○ Il Bene Comune</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piste di riflessione personale;</li> <li>• confronto col contesto attuale (problemi, fatti e persone);</li> <li>• valorizzazione del gruppo come luogo di relazioni autentiche, di confronto, apertura e dialogo.</li> </ul> <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>
<b>MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI</b>	<p>Gli strumenti proposti sono stati soprattutto il dialogo, la lezione frontale, i lavori in piccoli gruppi, la ricerca; il libro di testo.</p> <p>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.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA</b>	<p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Partecipazione</li> <li>2. Interesse</li> <li>3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi</li> <li>4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici</li> <li>5. Capacità di rielaborazione personale</li> </ol>

Materia: ITALIANO

Docente: Giuseppa Crimeni

Libro di testo adottato:		
ITALIANO: Sala/Sambugar - Letteratura viva "Dal Positivismo alla letteratura" – vol.3 - Ed. La nuova Italia Ore svolte 95		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del '900.	<p>Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del '900.</p> <p>Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del '900.</p> <p>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</p>	<p>Analisi e commento di un testo poetico e narrativo.</p> <p>Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</p> <p>Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<p style="text-align: center;">Naturalismo e Verismo. Il canone dell' impersonalità</p> <p style="text-align: center;">G. Verga, Vita, pensiero, poetica, opere. Rosso Malpelo - da I Malavoglia: La famiglia Malavoglia.</p> <p style="text-align: center;">Le Avanguardie: Il Futurismo. F.T. Marinetti.</p> <p style="text-align: center;">Vita, pensiero, poetica, opere.</p> <p style="text-align: center;">Il Decadentismo. G-D Annunzio: Vita, pensiero, poetica - opere Le Laudi da Alcyone - La pioggia nel pineto.</p> <p style="text-align: center;">G. Pascoli - Vita, pensiero, opere. Da il fanciullino Il Fanciullino, da Myricae, X Agosto.</p> <p style="text-align: center;">L. Pirandello Vita, pensiero opere. da Il Fu Mattia Pascal - Adriano Meis e la sua ombra.</p> <p style="text-align: center;">Svevo: Vita, pensiero, poetica, opere da La Coscienza di Zeno - L' ultima sigaretta.</p> <p style="text-align: center;">G. Ungaretti - Vita, pensiero e opere - Dall' Allegria, Veglia, San Martino del Carso, Soldati</p> <p style="text-align: center;">Montale: vita, pensiero, poetica - Opere da Ossi di Seppia, Meriggiare pallido e assorto - Spesso il male di vivere ho incontrato</p> <p style="text-align: center;">Il Neorealismo: Primo Levi vita e pensiero.</p> <p style="text-align: center;">Educazione civica - La Costituzione, le Istituzioni, educazione alla legalità, la nascita dei Social Networks.</p>		
<b>METODOLOGIA</b>		
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).		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, schede informative e formative, fotocopie, mappe concettuali e visione di filmati.		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, articoli di giornali ed analisi del testo.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
L'insegnamento dell'italiano nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche e le capacità di analisi e sintesi. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la		

comprensione della disciplina. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni 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 pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità.

<b>Materia: STORIA</b>		
<b>Docente: Giuseppa Crimeni</b>		
<b>Libro di testo adottato:</b>		
<b>STORIA: Paolo Di Sacco - "Memoria e futuro" Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei</b>		
<b>Ore svolte 49</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</b></li> <li>▪ <b>Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</b></li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>La Belle Epoque - L'Italia di Giolitti - Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 -</b>  <b>La prima guerra mondiale - La rivoluzione russa - La pace insoddisfacente. Il difficile</b>  <b>Dopoguerra e la Repubblica di Weimar - Il fascismo al potere - La crisi del 1929.</b>  <b>Il fascismo diventa regime - La seconda guerra mondiale - L'URSS di Stalin. La Germania di Hitler. Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo. La nascita della Repubblica. L'olocausto nucleare e la Shoah.</b></p>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<p><b>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, peereducation. (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).</b></p>		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
<p><b>Libro di testo, letture varie, fotocopie analisi di brani di fonti storiche, schede informative, mappe concettuali.</b></p>		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
<p><b>Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti.</b></p>		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
<p><b>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. 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</b></p>		

sistemazione organica ai contenuti appresi. 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.

**Materia: FRANCESE (Sala-Bar) ore 75 /89**

**Docente: Teresina Campagna**

**Libro di testo adottato: M. Zanotti - Paour " Passion Salle et bar"- Ed. San marco**

#### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
Conoscenza dei contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche presenti in un contesto. Conoscenza di un bagaglio lessicale di micro-lingua settoriale.	Saper rielaborare i contenuti acquisiti con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.	.Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.  Fare collegamenti con le altre discipline di settore.

#### CONTENUTI

- ☉ **Module I:** Au bar
  - ☉ Les boissons non alcoolisées. Les boissons chaudes. Pour réveiller l'appétit. Après un bon repas. Les cocktails. La bière. Les cafés parisiens et italiens. Au centre de la France.
  - ☉ **Module II:** Bien-etre à table. Vers une alimentation saine et sure.
  - ☉ Manger et être en forme. La pyramide alimentaire. Nourriture, culture et religion..Les produits d' excellence en France et en Italie. La conservation des aliments .Les allergies et les intolérances. HACCP. Au Nord-est de la France.
  - ☉ **Module III:** Travailler dans le monde de la restauration.
  - ☉ L' univers de la restauration.Les différents types de restauration. L'emploi.Le CV. La convention de stage et le contrat de travail en France.
- Educazione civica: UDA:

#### METODOLOGIA

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

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

#### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione.

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

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

#### OSSERVAZIONI

Nonostante le difficoltà oggettive emerse nel corso dell'anno, il programma è stato svolto regolarmente. Al termine del percorso didattico, gli allievi hanno realizzato gli obiettivi prefissati in modi, ritmi ed esiti diversi, in relazione ai livelli di partenza, all'impegno e alle potenzialità. Qualche alunno ha raggiunto una preparazione accettabile, altri hanno acquisito una preparazione da ritenersi sufficiente 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 qualche alunno si è evidenziato per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli ed esporli con una certa facilità.

<b>Materia: INGLESE</b>		
<b>Docente: VINCENZA ANTONIA URSINO</b>		
<b>Libro di testo adottato: " Wine &amp; Dine" Olga Cibelli, Daniela D'Avino – Edit. Clitt</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inseriti.</li> <li>☉ Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.</li> <li>☉ Conoscere le strutture e le funzioni linguistiche relative alla comunicazione quotidiana in contesti diversificati</li> <li>☉ Conoscere alcune tematiche socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua</li> </ul>	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc.</p> <p>Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale</p> <p>Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti, progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo.</li> <li>☺ Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.</li> <li>☺ Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore</li> <li>☺ Sviluppare abilità di lettura estensiva di testi di vario tipo, con particolare riferimento a quelli di tipo professionale (brani tecnici, ricette, menu)</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>MODULO 1 – ON THE GROUND: Think sustainability:</b> The F&amp;B service world needs knowledgeable &amp; passionate experts with qualified hands – The green issue – Safe food for all: the millennium challenge – Slow food: "Good, clean &amp; fair food"</p> <p><b>MODULO 2 – ON THE SAFE SIDE:</b> The new enogastronomie &amp; wine appellations - Recioto della Valpolicella: the ancestor of the Amarone - Organic &amp; GMO food – HACCP: Hygiene &amp; Safety in Catering – Bacteria, viruses and food poisoning – Food contamination : the invisible challenge</p> <p><b>MODULO 3 – ON THE WATCH -</b> Food allergies &amp; intolerances – The gueridon service e - Flambèing</p>		
<b>UDA EDUCAZIONE CIVICA I QUADRIMESTRE: CYBERBULLISMO "GANGS AND BULLIES"</b>		
<b>METODOLOGIA</b>		
L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull'uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta.		

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni, esercitazioni orali e scritte, attività di gruppo o di coppia. Per sviluppare la comprensione della lingua orale si è dato particolare rilievo a dialoghi in coppia o a conversazioni aperte, riguardanti situazioni comunicative di vita quotidiana e professionale. La produzione della lingua scritta si è orientata anche su aspetti di civiltà e tematiche inerenti l'indirizzo di studi, comprendendo brevi resoconti di argomenti trattati in classe, riassunti guidati, redazione di facili testi descrittivi.

#### 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 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.

<b>Materia: MATEMATICA</b>		<b>Classe: 5<sup>A</sup> F</b>	
<b>Docente: D'ACRI SILVANA</b>			
<b>Libro di testo adottato: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – "Elementi di matematica" Volume A, Ed. Zanichelli</b>			
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 71</b>			
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>			
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Conoscere i concetti di funzione, di dominio e codominio</li> <li>☺ Conoscere il concetto di limite nelle possibili configurazioni</li> <li>☺ Conoscere la continuità di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Saper classificare le funzioni</li> <li>☺ Operare con i limiti riportandosi ai casi di forme determinate e indeterminate</li> <li>☺ Saper individuare asintoti verticali e orizzontali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Saper dare significato alle forme determinate e indeterminate</li> <li>☺ Riconoscere la continuità</li> <li>☺ Saper elaborare uno studio di semplici funzioni razionali intere mostrando di possedere abilità essenziali</li> </ul>	
<b>CONTENUTI</b>			

#### MODULO 1: RIPASSO

- Prodotti notevoli
- Equazioni di primo e secondo grado (intere e fratte)
- Disequazioni di primo e di secondo grado
- Disequazioni frazionarie e sistemi
- Piano Cartesiano
- Equazione della retta (implicita ed esplicita)

#### MODULO 2: FUNZIONI

- 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

#### MODULO 3: LIMITI

- Definizione di limite di una funzione
- Concetto di intervallo
- Limiti di forma determinata
- Limiti di forme indeterminate  $\infty/\infty$ ;  $0/0$
- Definizione di continuità

#### MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui
- Studio approssimato del grafico di una funzione razionale intera e fratta

#### EDUCAZIONE CIVICA

- UDA n. 1 "Bullismo e Cyberbullismo"

#### PFI

- UDA n 1 Il Bergamotto "Oro di Calabria"
- UDA n 2 Il Greco di Bianco "Dono degli Dei"

#### METODOLOGIA

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

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

#### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, fotocopie, schede, tabelle con simbologia e convenzioni, lavagna, esercitazioni guidate e autonome, aula scolastica; Test autocorrettivi, rappresentazioni grafiche, esercitazioni.

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche in itinere e sommative per controllare e verificare la comprensione dei concetti e delle abilità acquisite. Strumenti di verifica: prove scritte tradizionali, 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.

### OSSERVAZIONI

In generale, gran parte degli allievi ha mostrato poco interesse e scarsa partecipazione per la disciplina. La preparazione di partenza disomogenea soprattutto nell'applicazione delle tecniche di base del calcolo algebrico, ha reso necessario, all'inizio dell'anno, riprendere la teoria delle equazioni e disequazioni, con relativi sistemi. 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 relativamente agli argomenti più difficili e faticosi, dovute a lacune pregresse, mancanza di metodo di studio, specialmente per un gruppo di alunni. L'impegno e la partecipazione della classe, considerando i livelli di partenza e il periodo di Pandemia, ha fatto sì che il profitto raggiunto risulti essere positivo. Alcuni alunni hanno eseguito il lavoro proposto acquisendo i contenuti essenziali, i restanti si sono impegnati in modo saltuario e superficiale non riuscendo a cogliere spesso il significato di quanto trattato, in maniera corretta. Al termine del percorso scolastico, pochi alunni hanno raggiunto gli obiettivi formativi sostanziali, per tutti gli altri permangono lacune sia nelle conoscenze fondamentali che nelle regole del calcolo.

<b>Materia: D.T.A.</b>		<b>Docente: Antonio Alvaro</b>	
<b>Ore di lezione settimanali: 4</b> <b>Ore effettuate fino al</b> <b>15 Maggio 2023: 92</b>			
<b>Libro di Testo: Rascioni-Ferriello Gestire le imprese up-enogastronomia vol.3</b>			
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>			
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>	
<b>Il mercato turistico</b>	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche.	
<b>Il marketing</b>	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo.	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche.	
<b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.</b>	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale.	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa	
<b>La normativa del settore turistico ristorativo.</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP. Normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro.	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.	
<b>CONTENUTI</b>			
Il mercato turistico, Gli organismi e le fonti normative interne, le nuove tendenze del turismo. Il marketing: strategico, operativo, web marketing, marketing plan. La pianificazione e la programmazione; il budget; il business plan. La norma sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ristorative; le abitudini alimentari; i marchi di qualità alimentare.			
<b>METODOLOGIA</b>			
Learning by doing (apprendimento attraverso il fare, attraverso l'operare, attraverso le azioni)			

<p>Cooperative learning (operare pensando, riflettendo, discutendo con sé stessi e con gli altri)</p> <p>Brain storming (consente di far emergere le idee dei membri di un gruppo, che vengono poi analizzate e criticate)</p> <p>Problem solving (risolvere situazioni problematiche)</p> <p>E-learning (utilizzo delle tecnologie di internet per proporre contenuti didattici multimediali)</p> <p>Lezione frontale</p> <p>slide e video-tutorial , mappe concettuali</p>		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
<p>Libro di testo, sussidi audiovisivi, informatici, lettura e discussione di articoli inerenti gli argomenti della disciplina</p> <p>Materiale prodotto dall'insegnante.</p>		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
<p>Interrogazioni individuali brevi e lunghe; risoluzione di esercizi; prove semistrutturate</p> <p>La valutazione è stata attuata in modo tale da individuare le competenze, le conoscenze e le abilità acquisite dagli allievi, nonché l'uso corretto del linguaggio specifico, l'esposizione orale, l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche</p>		
<b>OSSERVAZIONI-RELAZIONE</b>		
<p>Gli allievi hanno sempre seguito con interesse e partecipazione. La maggior parte degli studenti ha mostrato una partecipazione attiva alle lezioni. La classe si presenta corretta ed interessata al dialogo educativo nei rapporti tra di loro e con il docente. Tranne che per un alcuni alunni, la frequenza delle lezioni è stata regolare. Un gruppo ristretto ha raggiunto una buona e discreta maturazione per quanto riguarda la strutturazione del metodo di studio, in ordine alle capacità di utilizzare e di elaborare le conoscenze acquisite ,di sistemare in modo organico i contenuti trasmessi. Altri sia pur volenterosi, tendono ad uno studio mnemonico o nozionistico e talvolta manifestano difficoltà al fine di operare confronti e collegamenti. Nel complesso la classe ha raggiunto gli obiettivi programmati superando con attenzione e volontà le difficoltà incontrate nel percorso di studio.</p>		
<b>Educazione Civica</b>		
<p><b>UDA I Quadrimestre: "La legge n.71 del 2017 Cyberbullismo"</b></p> <p><b>Ore di lezione effettuate n°2</b></p>		
<p><b>UDA II Quadrimestre: "Il ruolo della protezione civile in Italia"</b></p> <p><b>Ore di lezione effettuate n.°2</b></p>		
<b>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</b>		
<b>Docente: MARIA AMELIA CARELLA</b>		
<b>Libro di testo adottato: ALIMENTAZIONE OGGI Silvano Rodato CLITT</b>		
<b>Ore effettuate al 15 maggio: 126</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>

<p>☺ Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le caratteristiche di una dieta equilibrata, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia.</p>	<p>☺ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.</p>	<p>Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>MODULO 1 : NUOVE TENDENZE DI FILIERA</b>-Abitudini alimentari degli italiani- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo- Innovazioni nei processi di conservazione e cottura- Qualità e sostenibilità alimentare. <b>MODULO 2: MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE</b> - le principali cause di contaminazione biologica degli alimenti- le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione- misure di prevenzione e comportamenti igienicamente corretti nella manipolazione degli alimenti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro. <b>MODULO 3 SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI</b> - Igiene degli ambienti di lavoro e del personale - Punti fondamentali del sistema HACCP e criteri di applicazione- Regole da osservare per l'igiene degli alimenti- Qualità alimentare e qualità totale. <b>MODULO 4: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E L.A.R.N.</b> -Bioenergetica e fabbisogno energetico totale giornaliero- Formule per il calcolo del peso teorico- LARN e dieta equilibrata- Linee guida per una sana alimentazione italiana. <b>MODULO5: ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIologiche E TIPOLOGIE DIETETICHE</b> Alimentazione equilibrata nelle diverse età-Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche - Tipologie dietetiche <b>MODULO 6: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</b> - Caratteristiche delle principali malattie cronico-degenerative legate a scorrette abitudini alimentari- Disturbi del comportamento alimentare-Allergie ed intolleranze alimentari</p>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<p>Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni.</p>		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
<p>Libri di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. Materiale audiovisivo e multimediale.</p>		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
<p>Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui. <b>EDUCAZIONE CIVICA</b> (si rinvia alle uda svolte su "Educazione ambientale" e "Cittadinanza digitale" e al Curricolo verticale d'Istituto)</p>		
<p>Gli alunni, a livelli diversificati, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. Nel complesso sono in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di esporre in maniera semplice i contenuti didattici. Alcuni alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità. La preparazione, per qualcuno di loro è soddisfacente, alcuni hanno acquisito una preparazione accettabile e un personale metodo di lavoro.</p>		

<b>Materia: Sala e Vendita</b>
<b>Docente: Marando Salvatore</b>

<p><b>Libro di testo adottato:</b> AA VV Sala e Vendita A/2 Settore Sala -Edizione mista /La Scuola di Enogastronomia - Volume + Espansione web Volume Unico Editore Calderini</p> <p><b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 88</b></p>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
Discreta conoscenza degli argomenti svolti: fare un abbinamento cibo-vino, fare la decantazione sul vino; compilare un menù; preparazione di cocktail; il servizio dei distillati	Distinguere un vino, differenza tra vino rosso, rosè e bianco, gli abbinamenti vino pasto. Metodo di produzione dei vini spumanti	Capaci di elaborare un cocktail o un piatto alla lampada con propria creatività
<b>CONTENUTI</b>		
Il mondo del vino- la cucina di sala- il menù- strumento di vendita- L' arte del miscelare- la sicurezza alimentare- H.A.C.C.P.		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale.		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, fonti normative, mappe concettuali, schemi di riepilogo, Internet. Laboratorio di Sala, laboratorio di bar.		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Si fa riferimento alla tabella di valutazione del PTOF , tenendo conto degli aspetti culturali e comportamentali degli allievi, la partecipazione, l'impegno, la qualità delle conoscenze acquisite e il lessico specifico della materia della materia di indirizzo.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha partecipato con interesse sempre costante alle attività laboratoriali e teoriche ognuno secondo le proprie potenzialità ,raggiungendo nel complesso una discreta preparazione.		

<b>Materia: : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</b>		
<b>Docente: PANTALEO GIUSEPPE</b>		
<b>Libro di testo adottato: "Cucina Gourmet Plus" la scuola di enogastronomia</b>		
<b>ore effettuate nell'anno scolastico 2022/23 fino al 15 Maggio 2023:</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Tecniche di cottura e abbinamento del piatto. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare. Lessico e fraseologia di settore. I presidi slow food	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze	Conoscere le tecniche di distribuzione del prodotto: il legame caldo- freddo, la distribuzione differita. Elaborare e realizzare menu in base alle esigenze della clientela. Utilizzare le nuove tecniche di cottura e presentazione del piatto. Gestire le fasi della produzione all'interno della brigata di cucina Valorizzare i prodotti tipici ed alcune preparazioni

	professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	tipiche italiane.
<b>CONTENUTI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Approvvigionamento e gestione delle merci</b></li> <li>• <b>L'organizzazione dell'impianto di cucina.</b></li> <li>• <b>La distribuzione e l'erogazione.</b></li> <li>• <b>Prodotti tipici, preparazioni tipiche, slow food.</b></li> <li>• <b>Menu in rapporto alla clientela.</b></li> </ul>		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali. Simulazione di eventi reali. Strutturazione del programma per moduli, e per unità didattiche. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica. Lim		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Nel valutare si è tenuto conto non solo dell'impegno, dell' assiduità nella frequenza, della partecipazione al dialogo, del profitto, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana. Per i moduli i si è fatto ricorso a verifiche orali, che hanno permesso controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.		

<b>Disciplina: Scienze Motorie e Sportive</b>	<b>Docente: Vincenzo Belcastro</b>	
<b>Ore di lezione settimanali: 51</b>	<b>Anno scolastico: 2022/23</b>	
<b>Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023:</b>		
<b>Libro di Testo: "Più Movimento"</b>		
<b>Autori: G. Fiorini, S. Coretti, S. Bocchi. E. Chiesa. Casa editrice :Marinetti Scuola.</b>		
<b>Obiettivi raggiunti in termini di:</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
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.
<b>Contenuti</b>		
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		

<p>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.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Metodologia</b></p> <p><u>Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.</u></p>
<p style="text-align: center;"><b>Mezzi, Strumenti, Spazi</b></p> <p>Libro di testo, palloni di calcio e di pallavolo, appunti forniti dal docente. Campetto e spazi siti sul lungomare.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Verifica e Valutazione</b></p> <p>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.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Educazione Civica</b></p> <p><b>UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo"</b>  <b>Ore di lezione effettuate. 2</b></p> <p><b>UDA II Quadrimestre: "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico"</b>  <b>Ore di lezione effettuate 2</b></p>

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

**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
<b>Padronanza linguistica</b>  <b>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	<b>Ortografia Punteggiatura Morfologia e sintassi</b>	Controllo insufficiente	1	
		Controllo sufficiente/discreto	2	
		Controllo buono/ottimo	3	
	<b>Registro linguistico e lessico</b>	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	
	<b>Coerenza e coesione testuale</b>	Carente	1	
		Semplice, ma adeguata	2	
		Coerente e coesa	3	
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b>	<b>Aderenza alle consegne</b>	Inadeguata	1	
		Adeguate e coerenti	2	
		Complete e corrette	3	
	<b>Capacità di analisi e utilizzo delle fonti</b>	Confusa /parziale	1	
		Adeguate e lineari	2	
		Approfondite e puntuali	3	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</b>	<b>Capacità di argomentare e di rielaborare. Capacità creativa</b>	Inadeguate	1	
		Adeguate, pertinenti e organiche	2	
		Approfondite, pertinenti, organiche, articolate e/o originali	3	
	<b>Totale... /ventesimi</b>			

**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
<b>Padronanza linguistica</b>	<b>Ortografia Punteggiatura Morfologia e sintassi</b>	Controllo insufficiente	1	
		Controllo sufficiente/discreto	2	
		Controllo buono/ottimo	3	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	<b>Registro linguistico e lessico</b>	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	
	<b>Coerenza e coesione testuale</b>	Carente	1	
		Semplice, ma adeguata	2	
		Coerente e coesa	3	
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella elaborazione.</b>	<b>Conoscenza e comprensione dell'argomento</b>	Inadeguata	1	
		Adeguate e coerente	2	
		Completa e corretta	3	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</b>	<b>Capacità di sviluppare in modo esauriente e pertinente la traccia</b>	Confusa /parziale	1	
		Adeguate e lineare	2	
		Approfondita e puntuale	3	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze</b>	Inadeguata	1	
		Adeguate, pertinente e organica	2	
		Approfondita, pertinente, organica, articolata e/o originale	3	
<b>Totale...</b>		<b>/ventesimi</b>		

## Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

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

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

## **“Bullismo e Cyberbullismo”**

Percorso interdisciplinare nell’ambito dell’insegnamento di  
EDUCAZIONE CIVICA

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

**PER LA CLASSE V SEZIONE F**

**A.S. 2022-2023**

UNITA' DI APPREDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
Denominazione del percorso	<b>"SE C'É RISPETTO NON C'É PREPOTENZA"</b>
Descrizione sintetica del percorso	<p>Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- educare alla <b>cittadinanza</b>, 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;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Il percorso concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell'Istituto professionale alberghiero.</p> <p><b>Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007</b> "Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione" <b>ALLEGATO 1 "Gli Assi culturali"</b> e <b>ALLEGATO 2 "Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria"</b> (cd. "Decreto Fioroni").</p> <p><b>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017</b> "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107" e relativo <b>ALLEGATO A - PECUP</b> "Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione".</p> <p><b>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018</b> relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo <b>ALLEGATO</b>.</p> <p><b>Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018</b> "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e</p>

<p><b>Riferimenti normativi</b></p>	<p>181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei “nuovi” indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166” e relativo <b>ALLEGATO 2-G</b> recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”</p> <p><b>Legge n. 92 del 20 agosto 2019</b>, recante <i>Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica</i></p> <p><b>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019</b>, Linee guida per favorire e sostenere l’adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell’articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p><b>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020</b>, <i>Linee guida per l’insegnamento dell’educazione civica, ai sensi dell’articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92 e relativi allegati</i></p>
<p><b>Prodotto degli studenti</b></p>	<p><b>PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI ARGOMENTATIVI CON CONTENUTI</b></p>
<p><b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare, confrontare e valutare criticamente credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>• Interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare mezzi e forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto</li> <li>• Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati</li> <li>• Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• Utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri</li> <li>• Conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico</li> <li>• Essere in grado di proteggere se' e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali</li> <li>• 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</li> </ul>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE</li> <li><input type="checkbox"/> PROGETTARE</li> <li><input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI</li> <li><input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</li> <li><input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</li> <li><input type="checkbox"/> COMUNICARE</li> <li><input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE:</li> <li><input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</li> </ul>
<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</i></li> </ul>
<p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<p><i>Competenze Assi culturali:</i></p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> </ul>

<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>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> </ul> <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e a quella artificiale;</li> <li>-Utilizzare le più comuni tecnologie di informazione in modo consapevole e responsabile;</li> <li>-Saper gestire e coordinare il lavoro di gruppo</li> </ul> <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><b>1- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</b></p> <p>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><b>11- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</b></p> <p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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.</li> <li>-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.</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>11-<i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</i></p>	<p><i>Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</i></p> <p><b>CONOSCENZE TRASVERSALI</b></p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>COSTITUZIONE</b>, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</li> </ol> <p>Rientrano in questo primo nucleo concettuale la conoscenza della Costituzione, dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</li> </ol> <p>Rientrano in questo secondo nucleo concettuale l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, la tutela del patrimonio ambientale, la sicurezza alimentare, il rispetto per gli animali, le norme di protezione civile, l'educazione alla salute e al benessere.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. <b>CITTADINANZA DIGITALE</b></li> </ol> <p>Rientrano in questo terzo nucleo concettuale affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.</p>
<p><b>Destinatari</b></p>	<p>Studenti Classe V Sezione F</p>
<p><b>Esperienze attivate</b></p>	<p>visione di filmati e documentari, realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Utilizzo dei portali <a href="http://www.generazioniconnesse.it">www.generazioniconnesse.it</a> e <a href="http://www.nocyberbullismo.it">www.nocyberbullismo.it</a>.</p>
<p><b>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</b></p>	<p><b>Italiano, storia, inglese, francese, EDUCAZIONE FISICA, Diritto e Tecniche Amministrative, SCIENZA e cultura DEGLI alimenti, MATEMATICA, LABORATORI, RELIGIONE</b></p>
<p><b>Criteri e strumenti di valutazione</b></p>	<p>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati</p>

	<p>nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</p> <p>La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Pianificazione temporale

#### Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (18 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	<p>Lettura: "Rosso Malpelo"</p> <p>G. Verga</p>	<p>Lim, pc, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste</p>	1 ora	Osservazione-scheda
Inglese	<p>Intervista: Cyberbullying can lead to death</p>	<p>Fotocopie, smartphone, schede, lavori di gruppo, disegni</p>	2 ore	Osservazione-scheda
Francese	<p>Cosa significa linguaggio d'odio: Hate speech</p>	<p>Lim, fotocopie, videoproiettore, dizionario, lavori di gruppo e/o individuali</p>	2 ore	Osservazione-scheda
Educazione fisica	<p>Il bullismo nello sport</p>	<p>Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali</p>	2 ore	Osservazione-scheda
Storia	<p>Storia del fenomeno del bullismo</p>	<p>Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste</p> <p>Lavori di gruppo cartelloni</p>	2 ore	Osservazione-scheda
DTA	<p>Quali sono le leggi italiane sul cyberbullismo-legge n.71</p>	<p>Lim, pc, smartphone, videoproiettore</p> <p>Lavori di gruppo e/o individuali</p>	2 ore	Osservazione-scheda

<b>Alimentazione</b>	<b>Bullismo e disturbi alimentari</b>	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Laboratori</b> <b>Pasticceria-sala/vendita-</b> <b>Cucina-accoglienza</b>	<b>Il bullismo nei luoghi di lavoro</b>	Raccontare episodi di bullismo vissuti sul lavoro	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Matematica</b>	<b>Analisi delle statistiche dei casi di suicidio dovuti a bullismo e cyberbullismo.</b>	Lavori di gruppo o individuali, LIM-PC.	2 ore	Osservazione scheda
<b>Religione</b>	<b>Rispetto delle differenze religiose</b>	Lavori di gruppo o individuali. LIM-PC	1 ora	Osservazione scheda

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

1<sup>a</sup> nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

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

### Tempi di realizzazione

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

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

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

-agire in modo autonomo e responsabile;

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

## 1 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.	<b>AVANZATO</b> <b>9-10</b>
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.	<b>INTERMEDIO</b> <b>7-8</b>
Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	Lo studente mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria di-retta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	Lo studente generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.	<b>BASE</b> <b>6</b>

# **“I CAMBIAMENTI CLIMATICI E IL DISSESTO IDROGEOLOGICO”**

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di  
EDUCAZIONE CIVICA

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

**PER LA CLASSE V SEZIONE F**

**A.S. 2022-2023**

UNITA' DI APPREDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
Denominazione del percorso	<b>“LA LOTTA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI”</b>
Descrizione sintetica del percorso	<p>Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- educare alla <i>cittadinanza</i>, 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;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007</b> “Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione” <b>ALLEGATO 1 “Gli Assi culturali”</b> e <b>ALLEGATO 2 “Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria”</b> (cd. “Decreto Fioroni”).</p> <p><b>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017</b> “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107” e relativo <b>ALLEGATO A - PECUP</b> “Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione”.</p> <p><b>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018</b> relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo <b>ALLEGATO</b>.</p> <p><b>Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018</b> “Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei “nuovi” indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166” e relativo <b>ALLEGATO 2-G</b> recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”</p>
Riferimenti normativi	<p><b>Legge n. 92 del 20 agosto 2019</b>, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p><b>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019</b>, Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p>

	<p><b>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92 e relativi allegati</b></p>
<p><b>Prodotto degli studenti</b></p>	<p><b>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.</b></p>
<p><b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</b></p>	<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><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE</li> <li><input type="checkbox"/> PROGETTARE</li> <li><input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI</li> <li><input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</li> <li><input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</li> <li><input type="checkbox"/> COMUNICARE</li> <li><input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE:</li> <li><input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> <b>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</b></p>

<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> COMPETENZE LINGUISTICHE</li> <li><input type="checkbox"/> COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</li> <li><input type="checkbox"/> COMPETENZE DIGITALI</li> <li><input type="checkbox"/> COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</li> <li><input type="checkbox"/> COMPETENZE CIVICHE</li> <li><input type="checkbox"/> COMPETENZE IMPRENDITORIALI</li> <li><input type="checkbox"/> COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</li> </ul>
<p>ALTRE COMPETENZE CCINVOLTE</p>	<p><u>Competenze Assi culturali:</u>  <u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- Valutare l'informazione, formulare argomenti e spiegare situazioni</li> <li>- Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo</li> <li>- Comprendere le differenze nella comunicazione</li> </ul>
<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><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> </ul>
<p>Competenza di riferimento dell'Area Generale, di cui</p>	<p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e a quella artificiale ;</li> <li>-Utilizzare le più comuni tecnologie di informazione in modo consapevole e responsabile;</li> </ul> <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica;</b></li> <li>-Partecipare alla vita pubblica e comunitaria per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile</li> </ul> <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>

all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto n.92/2018:

*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*

*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.*

## CONOSCENZE TRASVERSALI

L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

### 4. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

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

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

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

### 6. CITTADINANZA DIGITALE

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

<b>Destinatari</b>	Studenti Classe V Sez F
<b>Esperienze attivate</b>	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.
<b>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</b>	<b>ITALIANO, STORIA, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI-RELIGIONE.</b>
<b>Criteri e strumenti di valutazione</b>	La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica. La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.

### Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

<b>Materia</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Tempi (15 ore)</b>	<b>Modalità di Valutazione</b>
<b>Italiano</b>	<b>I cambiamenti climatici e il degrado ambientale in Calabria</b>	Lim, pc, smartphone, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Francese</b>	<b>La Sécurité civile</b>	Lim, fotocopie, videoproiettore, dizionario, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Educazione fisica</b>	<b>Il ruolo del volontariato in Italia</b>	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Storia</b>	<b>Storia dei cambiamenti climatici</b>	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo cartelloni	1 ora	Osservazione-scheda

<b>D.T.A</b>	<b>Il ruolo della Protezione Civile in Italia</b>	Lim, pc, smartphone, videoproiettore Lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Alimentazione</b>	<b>Sostenibilità ambientale(impronta ecologica)</b>	Lim, PC, video proiettore,smartphone, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Laboratori Pasticceria-sala/vendita-Cucina-accoglienza</b>	<b>1)Gli sprechi alimentari: preparazione di un piatto o di un dolce con gli avanzi 2)Turismo sostenibile:quanto sono inquinanti le nostre vacanze</b>	Lavori di gruppo o individuali.	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Religione</b>	<b>Lettera enciclica:"Laudato si" di Papa Francesco</b>	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.	<b>AVANZATO</b> 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.	<b>INTERMEDIO</b> 7-8

Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	Lo studente mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria di-retta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	Lo studente generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.	<b>BASE</b> <b>6</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

## **IL BERGAMOTTO: "ORO DI CALABRIA"**

un Progetto per la partecipazione e la cittadinanza attiva

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

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE**

**PER LA CLASSE V SEZIONE F**

**A.S. 2022-2023**

UNITA DI APPREDIMENTO	
Denominazione del progetto	<b>IL BERGAMOTTO: ORO DI CALABRIA</b>
Descrizione sintetica del progetto	<p>Il progetto ha la finalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- di operare nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, utilizzando tecniche di lavorazione e strumenti appropriati nella prestazione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera e creazione di prodotti enogastronomici e ristorativi relativi al bergamotto. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;</li> <li>- 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;</li> <li>- di applicare le normative vigenti in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul> <p>Il Progetto concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell'Istituto professionale alberghiero.</p>
Riferimenti normativi	<p><b>Decreto Ministeriale n. 92 del 24 maggio 2018</b> "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei "nuovi" indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166" e relativo <b>ALLEGATO 2-G</b> recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".</p> <p><b>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018</b> relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo <b>ALLEGATO</b>.</p> <p><b>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017</b> "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107" e relativo <b>ALLEGATO A - PECUP</b> "Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione".</p> <p><b>Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007</b> "Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione" <b>ALLEGATO 1</b> "Gli Assi culturali" e <b>ALLEGATO 2</b> "Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria" (cd. "Decreto Fioroni").</p>
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 bergamotto" con simulazione di pacchetti di offerte turistiche

	comprendenti anche vendita di prodotti e presentazioni su cartelloni/mappe/foto-video/power-point.
<b>P.E.C.U.P.</b> <b>(All. A al D.Lgs. n. 61/2017)</b>	<p>-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>-utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>-riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</p> <p>-stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;</p> <p>-utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>-riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;</p> <p>-individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</p> <p>-riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;</p> <p>-comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;</p> <p>-utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>-individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;</p>



<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <p><b>"Assi culturali"</b>  <u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo</li> <li>• Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padronanza della lingua italiana: • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> </ul> <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> </ul> <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> </ul> <p><b>Competenze professionali (DM n. 92/2018 Allegato 2-G):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</li> <li>2. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</li> <li>3. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>"Assi culturali"</b>  <u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo</li> <li>• Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale</li> <li>• Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p><b>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</b></p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/ catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni, riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p>
<p><b>Destinatari</b></p>	<p>Alunni Classe 5<sup>a</sup> Sez. F</p>
<p><b>Esperienze attivate</b></p>	<p>Attività nei laboratori di cucina e sala per l'ideazione, creazione e presentazione di piatti a tema; Visite guidate in aziende agroalimentari con coltivazione, lavorazione e trasformazione del bergamotto; Visione di filmati e documentari sugli agrumi di Calabria e in particolare sul bergamotto, elaborazione grafica di menu, realizzazione di interviste e video con innesti audio.</p>

	Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di power-point.
<b>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</b>	<b>ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATEMATICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LAB. SALAVENDITA, CUCINA, PASTICCERIA, SCIENZE MOTORIE, IRC.</b>
<b>Criteri e strumenti di valutazione</b>	La valutazione delle competenze chiave di cittadinanza individuate dal consiglio di classe sarà effettuata <i>in itinere</i> tramite osservazione dei comportamenti descritti nella griglia delle valutazioni. sotto riportata.

## Pianificazione temporale

### Piano di lavoro Diagramma di Gantt

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

	commercializzazione del bergamotto.	distribuzione di incarichi)		
<b>Alimentazione</b>	Caratteristiche organolettiche, chimiche e terapeutiche del bergamotto, importanza nutrizionale dei sali minerali, vitamine e acidi organici presenti.	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo ( con autodistribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Lab.Sala e vendita</b>	Gli alunni, organizzati in gruppi, realizzeranno e presenteranno: ricette di cocktail a base di bergamotto, la ricetta di un liquore al bergamotto, la ricerca di condimenti al bergamotto in uso in sala. La descrizione e il servizio di una ricetta a base di bergamotto preparata in cucina.	Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi, fotocopie). Internet, laboratorio di sala-vendita e bar, L.I.M, pc e smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
<b>Cucina</b>	Storia, usi principali in gastronomia, tradizione e realizzazione di ricette in cucina	Documenti bibliografici, testi, fotocopie, internet, lim, pc, smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
<b>Scienze motorie</b>	Olio essenziale di bergamotto e aroma – terapia.	PC, lim, fotocopie	1 ora	Osservazione-scheda
<b>IRC</b>	L'olio essenziale di bergamotto e i riti della settimana Santa.	Lim, PC, lavoro di gruppo	1 ora	Osservazione-scheda

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

1<sup>a</sup> nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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.

### 3 Titolo UdA: IL BERGAMOTTO : “ORO DI CALABRIA”

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

### Tempi di realizzazione

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

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

IL PROGETTO HA LA FINALITÀ DI FAR SCOPRIRE AI RAGAZZI L'IMPORTANZA DI:

-AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE;

-COLLABORARE E PARTECIPARE: PER IL RAGGIUNGIMENTO DI UN OBIETTIVO COMUNE, POICHÉ L' IMPEGNO DEL SINGOLO È NECESSARIO ALLA RIUSCITA DEL FINE COLLETTIVO.

### Criteri di valutazione

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

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

COMPETENZA 2	DIMENSIONI	CRITERI	INDICATORI	LIVELLI DI PADRONANZA
COLLABORARE E PARTECIPARE...	INTERAGIRE IN GRUPPO	-EVITARE LA CONFLITTUALITA'	-Saper ascoltare senza prevaricare verbalmente  -mantenere un comportamento educato e rispettoso delle regole  -saper comprendere diversi punti di vista	1-non ascolta o interrompe spesso a sproposito  2- ha difficoltà ad ascoltare ma cerca di concentrarsi

				3- ascolta e replica con pertinenza
		<b>-PARTECIPARE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-intervenire</li> <li>- condividere le informazioni</li> <li>-saper discutere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1-ha un atteggiamento passivo</li> <li>2-è propositivo</li> <li>3-argomenta i propri interventi</li> </ul>

**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 F**

**A.S. 2022-2023**

## Denominazione del progetto

**IL GRECO DI BIANCO "DONO DEGLI DEI"**

Quadro normativo per la produzione del Greco di Bianco DOC:

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

Approvato con DPR 18.06.1980 G.U. 340 - 12.12.1980

Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

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

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

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

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

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

Caratteristiche del vino al consumo

## Quadro Storico di riferimento sulle origini del prodotto

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

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

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

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

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

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

## Caratteristiche organolettiche

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

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

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

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

Il progetto ha la finalità:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<p><b>Prodotti degli studenti</b></p>	<p>Creazione di prodotti eno-gastronomici (dolci/salati) da offrire in degustazione al Dirigente Scolastico, ai docenti ed educatori e a tutto il personale scolastico, preceduta da illustrazione di un itinerario turistico "sulle vie del Greco di Bianco" con simulazione di pacchetti di offerte turistiche comprendenti anche vendita di prodotti e presentazioni su cartelloni/mappe/foto-video/power-point.</p>
<p><b>P.E.C.U.P. (All. A al D.Lgs. n. 61/2017)</b></p>	<p>-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>-utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della</p>

realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente:

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

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

-stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

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

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

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

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

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

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

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

-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

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

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

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

-partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;

-acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;

-valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;

-riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;

-sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;

-individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;

-conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;

	-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.
P.F.I. (Dlgs. n. 61/2017)	La presente UdA si inserisce nel PFI (Progetto Formativo Individuale) della Classe V Sezione F dell'Istituto "Dea Persefone".
<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</b></p> <p><b>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</b></p>	<p><b>1. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b></p> <p><b>2. COLLABORARE E PARTECIPARE</b></p> <p><b>3. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI</b></p> <p><b>4. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</b></p> <p><b>Competenze chiave europee per l'apprendimento permanente 2018:</b>  Competenza imprenditoriale  Competenze Linguistiche  Competenze personali, sociali e di apprendimento</p> <p><b>Competenze Assi culturali:</b>  <u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Padronanza della lingua italiana: - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> </ul> <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> </ul> <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> </ul> <p><b>Competenze professionali (DM n. 92/2018 Allegato 2-G):</b></p> <p>4. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>5. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>6. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>

<b>ABILITA'</b> <b>"Assi culturali"</b>	<b>CONOSCENZE</b> <b>"Assi culturali"</b>
<u>Asse dei linguaggi:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo</li> <li>• Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni</li> <li>• Rielaborare in forma chiara le informazioni</li> <li>• Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative</li> <li>• Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.), anche con tecnologie digitali</li> </ul>	<u>Asse dei linguaggi:</u> <p>Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo</p> <p>Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale</p> <p>Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo</p>
<u>Asse matematico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.</li> <li>• Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta.</li> <li>• Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica.</li> </ul>	<u>Asse matematico:</u> <p>Significato di analisi e organizzazione di dati numerici.</p> <p>Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti</p>
<u>Asse scientifico-tecnologico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc.) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Organizzare e rappresentare i dati raccolti.</li> <li>• Presentare i risultati dell'analisi.</li> <li>• Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.</li> </ul>	<u>Asse scientifico-tecnologico:</u> <p>Schemi, tabelle e grafici</p> <p>Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" al "prodotto")</p> <p>Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.)</p>

<p><b>Asse storico sociale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio.</li> </ul> <p><b>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</b></p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, ai loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/ catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni, riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p><b>Asse storico sociale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro</li> <li>Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ul> <p><b>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</b></p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p>
<p><b>Destinatari</b></p>	<p>Alumni Classe V Sez. F</p>
<p><b>Esperienze attivate</b></p>	<p>Attività nei laboratori di cucina e sala per l'ideazione, creazione e presentazione di piatti a tema; Visite guidate in aziende vinicole del territorio. Visione di filmati e documentari sui vini calabresi ed in particolare sul Greco di Bianco. Elaborazione grafica di menu, realizzazione di interviste e video con innesti audio.</p> <p>Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di power-point.</p>

<b>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</b>	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATEMATICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LAB. SALAVENDITA, CUCINA, PASTICCERIA, SCIENZE MOTORIE, IRC.
<b>Criteri e strumenti di valutazione</b>	La valutazione delle competenze chiave di cittadinanza individuate dal consiglio di classe sarà effettuata <i>in itinere</i> tramite osservazione dei comportamenti descritti nella griglia di valutazione sotto riportata.

## Pianificazione temporale

### Piano di lavoro Diagramma di Gantt

<b>Materia</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Tempi (18 ore)</b>	<b>Modalità di Valutazione</b>
<b>italiano</b>	Lecture a tema e lessico specifico.	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Inglese</b>	Wines through Calabria: the DOC of Greco di Bianco	Fotocopie, smartphone, schede, lavori di gruppo, disegni.	1 ora	Osservazione-scheda
<b>Francese</b>	Studio e ricerca sul tema proposto, acquisizione lessico specifico, i vini passiti	Lim, fotocopie, videoproiettore, dizionario.	1 ora	Osservazione-scheda
<b>Matematica</b>	Analisi delle vendite a livello regionale e nazionale	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali, con auto distribuzione di incarichi.	1 ora	Osservazione-scheda
<b>Storia</b>	Storia del greco di bianco.	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni	1 ora	Osservazione-scheda
<b>DTA</b>	I Marchi	Lim, pc, smartphone, videoproiettore Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda

<b>Alimentazione</b>	Le tecniche di lavorazione per ottenere il vino Greco di Bianco.	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo (con auto distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Lab. Sala e vendita</b>	Gli alunni, organizzati in gruppi, realizzeranno e presenteranno il Greco di bianco ai clienti, le caratteristiche principali e consiglieranno l'abbinamento cibo vino.	Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi, fotocopie). Internet, laboratorio di sala-vendita e bar, L.I.M, pc e smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
<b>Lab. Cucina/Pasticceria</b>	Breve descrizione del vino e dei suoi usi principali in gastronomia. Elaborazione di ricette.	Documenti bibliografici, testi, fotocopie, internet, lim, pc, smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
<b>Scienze motorie</b>	Crostata di frutta abbinata al Greco di Bianco nella dieta sportiva.	PC, lim, fotocopie	1 ora	Osservazione-scheda
<b>IRC</b>	Il greco di Bianco nelle tradizioni religiose.	Lim, PC, lavoro di gruppo	1 ora	Osservazione-scheda

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

1<sup>a</sup> nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

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

### **Titolo UdA: IL Greco di Bianco "Dono degli dei"**

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

#### **Tempi di realizzazione**

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

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

- 4 IL PROGETTO HA LA FINALITÀ DI FAR SCOPRIRE AI RAGAZZI L'IMPORTANZA DI:  
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE;

- COLLABORARE E PARTECIPARE PER IL RAGGIUNGIMENTO DI UN OBIETTIVO COMUNE, POICHÉ L'IMPEGNO DEL SINGOLO È NECESSARIO ALLA RIUSCITA DEL FINE COLLETTIVO.

Criteria di valutazione

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

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

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

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>			
<b>N°</b>	<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>1</b>	Italiano e Storia	Prof.ssa Crimeni Giuseppa	
<b>2</b>	Matematica	Prof.ssa D'Acri Silvana	
<b>3</b>	Inglese	Prof.ssa Ursino Vincenza A.	
<b>4</b>	Francese	Prof.ssa Campagna Teresa	
<b>5</b>	Sc.e Cult. dell'Alim.	Prof. Carella Maria Amelia	
<b>6</b>	Diritto e Tec.Ammin. della strut. ricettiva	Prof.ssa Alvaro Antonio	
<b>7</b>	Lab.dei Serv. Enog.(Cucina)	Prof. Pantaleo Giuseppe	
<b>8</b>	Lab. dei Serv. Enog. ( Sala/Vendita)	Prof. Marando Salvatore	
<b>9</b>	Religione	Prof. De Mizio Crescenzo	
<b>10</b>	Scienze Motorie	Prof. Belcastro Vincenzo	
<b>11</b>	Sostegno	Prof.ssa Pacicca Teresa	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa MARIAROSARIA RUSSO