

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

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

prot 4660
del 15-09-2023

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

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Maddalena Martino**



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

IST PROF PER I SERVIZI ALBERG E RISTORAZ DEA PERSEFONE - C.F. 81000650804 C.M.
RCRH080001 AOO - SEGRETERIA Prot

classe e di interclasse

- Consiglio di

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

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

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

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Maddalena Martino**



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

INDICE

1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u> a. <u>Presentazione Istituto</u> b. <u>Breve descrizione del contesto</u>	pag. 3
2. <u>IL PROFILO DELLA CLASSE</u> a. <u>Il profilo in uscita</u> b. <u>Presentazione della classe</u> c. <u>Elenco degli alunni</u> d. <u>Il Consiglio di classe</u> e. <u>Storia della classe nel triennio</u>	pag. 3--6
3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u> a. <u>Obiettivi raggiunti</u> b. <u>Percorsi interdisciplinari svolti</u> c. <u>Percorsi di Educazione Civica</u> d. <u>Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</u> e. <u>Attività di recupero, consolidamento e potenziamento</u> d. <u>Attività integrative curricolari ed extracurricolari</u>	pag. 7 -14
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag.15
5. <u>CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO</u>	pag.18
ALLEGATO 1 – <u>Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati</u>	pag.23-43
ALLEGATO 2 – <u>Griglie di valutazione</u>	pag.44-50
ALLEGATI VARI	pag.51-97
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.98

Il presente documento è stato redatto tenendo conto delle indicazioni operative sulla corretta modalità di redazione (comma2 dell'art10 dell'OM 45/2023), alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali diffuse dalla Garante della Privacy con nota n.10719 del 21/372017.

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in due stabili siti uno a Locri e l'altro a Siderno Il primo, di proprietà comunale, sito in via Caprera, è strutturato su un solo piano e ospita tutte le classi del biennio. Il secondo, che ospita il triennio, ha sede nell'ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, in via Dei Tigli, di cui l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone" 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it P.E.O.: 1) rchrh080001@istruzione.it 2)– P.E.C. : rchrh080001@pec.istruzione.it occupa un'area organizzata su due piani. Gli uffici si trovano nell'ex palazzo della provincia a Locri.

Breve descrizione del contesto

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Si organizzano diversi stage con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agroalimentare. L'Istituto ospita la sezione provinciale dell'Associazione Nazionale Cuochi, molto attiva nell'organizzare competizioni che stimolano l'impegno degli alunni. Purtroppo il territorio si caratterizza anche per una significativa e radicata presenza di organizzazioni criminali e un elevato tasso di disoccupazione. Si evidenzia anche l'estrema difficoltà nell'avviare un rapporto di collaborazione con le famiglie, sia a causa delle oggettive difficoltà economiche in cui versano, sia a causa della mentalità chiusa e ristretta.

2. IL PROFILO DELLA CLASSE

Il Profilo in uscita dell'indirizzo

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

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

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA si suddivide in tre articolazioni:

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

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

Traguardi attesi in uscita

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze specifiche di indirizzo

- *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*
- *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.*
- *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*
- *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*
- *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.*
- *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.*
- *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.*
- *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.*

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Presentazione della classe

La classe è composta da 9 alunni, tutti maschi, tutti residenti nel comprensorio locrese. Provengono dalla IV B dello scorso anno, il numero così esiguo è dovuto alle non ammissioni dell'anno precedente

Nel gruppo figura uno studente con Bisogni Educativi Speciali per questo ultimo si rimanda alle indicazioni contenute nel PDP, integrato dalle relazioni finali. Nel corso del triennio la classe si è dimostrata abbastanza unita riuscendo a creare un buon clima per lo studio e si è dimostrata altresì accogliente anche verso il nuovo alunno che ha trovato, sin da subito, un clima favorevole. Il rapporto con gli insegnanti è stato sempre corretto e rispettoso, sempre disponibili a partecipare alle iniziative proposte dalla scuola.

Il percorso formativo si è svolto, globalmente, secondo le linee programmate, nonostante i fermi didattici e la DAD.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione, il profilo della classe è diversificato. Un gruppo di allievi ha partecipato con maggiore costanza all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso le discipline e le attività proposte, pur con delle diversità nelle varie materie. Un altro ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le potenzialità possedute, sia per un atteggiamento non sempre costruttivo durante le lezioni, sia per un impegno casalingo discontinuo e modesto.

Pochi si sono distinti per l'acquisizione di un metodo di studio autonomo e di una adeguata capacità logico-critica, altri hanno avuto approccio al sapere mnemonico, non approfondito né personalizzato.

Alcuni alunni non hanno maturato la padronanza dei mezzi espressivi, è emersa ed è evidente una generalizzata difficoltà espositiva, sia nella produzione orale che scritta, dove si registrano incertezze nell'organizzazione delle argomentazioni e scarsa padronanza dei linguaggi specifici.

Tutti, tuttavia, hanno dimostrato di aver acquisito competenze trasversali e professionali spendibili nel settore di indirizzo. Durante le collaborazioni, i servizi, le attività di PCTO, gli alunni, hanno avuto l'opportunità di mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei tutor aziendali.

Il profitto della classe si attesta su livelli globalmente quasi sufficienti. Gli studenti maggiormente coinvolti e attivi hanno dimostrato di possedere conoscenze e competenze adeguate e di riuscire a centrare pienamente gli obiettivi di apprendimento. Altri, pur presentando buone potenzialità, non hanno saputo pienamente tradurle in atto, sia per un altalenante impegno casalingo, che per un atteggiamento non sempre costruttivo nel lavoro di classe. L'anno scolastico è stato contraddistinto da innegabili difficoltà dovute soprattutto alla ricognizione di contenuti e metodi di studio che si sono modificati a causa del lungo periodo di DAD

Pertanto i risultati, anche se limitati ad alcune discipline, si sono attestati su livelli inferiori alle attese. Un esiguo numero di studenti, infine, evidenzia alcune insicurezze, riferibili sia a carenze formative pregresse che a fragilità emotive, che ne hanno condizionato il processo di apprendimento e il rendimento; a fronte di ciò il Consiglio di Classe ha attivato mirate strategie didattico-educative, orientate al raggiungimento di risultati finali complessivamente sufficienti.

FREQUENZA

La frequenza nel complesso è stata abbastanza regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, dimostrando maturità e serietà nel lavoro, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con assenze ripetute e prolungate, per motivi personali o di salute (in parte certificati)

Elenco degli alunni

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO		
		Terzo anno	Quarto anno	Totale
1		6	9	
2		9	10	
3		8	9	
4		8	9	
5		8	9	
6		8	9	
7		9	9	
8		8	9	
9		8	9	

Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<i>Prof. De MIZIO CRESCENZO</i>	<i>IRC</i>	<i>Si</i>	<i>no</i>	<i>si</i>
<i>Prof.ssa SBARRA TERESA</i>	<i>Italiano e storia</i>	<i>no</i>	<i>no</i>	<i>si</i>
<i>Prof. MACRI' BRUNO</i>	<i>Matematica</i>	<i>no</i>	<i>no</i>	<i>si</i>
<i>Prof.ssa LEONE SABRINA</i>	<i>Inglese</i>	<i>si</i>	<i>si</i>	<i>si</i>
<i>Prof.ssa CAMPAGNA TERESINA</i>	<i>Francese</i>	<i>si</i>	<i>si</i>	<i>si</i>
<i>Prof.ssa RACCO M.VITTORIA</i>	<i>D.T.A.</i>	<i>si</i>	<i>si</i>	<i>si</i>
<i>Prof.ssa MARTINO MADDALENA</i>	<i>Scienza e cultura dell' alimentazione</i>	<i>si</i>	<i>si</i>	<i>si</i>
<i>Prof. PANETTA FRANCESCO</i>	<i>Enogastronomia</i>	<i>si</i>	<i>si</i>	<i>si</i>
<i>Prof. MONTEROSSO VINCENZO</i>	<i>Sala e vendita</i>	<i>//</i>	<i>no</i>	<i>si</i>
<i>Prof. CAPOCASALE ILARIO</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>si</i>	<i>si</i>	<i>si</i>

3. IL PERCORSO FORMATIVO

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

Obiettivi raggiunti

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

Si è puntato quindi a:

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

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

Area del rispetto delle regole

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

Area relazionale

- ☺ *Essere disponibile all'ascolto;*
- ☺ *Rispettare le opinioni degli altri;*
- ☺ *Assumere comportamenti corretti, nel linguaggio e negli atteggiamenti con gli insegnanti ed i compagni;*
- ☺ *Rispettare le regole che il gruppo si è dato;*

- ☺ *Saper riflettere sui propri comportamenti;*
- ☺ *Essere disponibile al confronto, mettersi in discussione;*
- ☺ *Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo;*
- Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi;*
- ☺ *Non prevaricare sugli altri.*

Area dello sviluppo delle conoscenze

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

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

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

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

Percorsi di Educazione Civica

<i>Traguardi di competenza</i>	<i>Esperienze e temi sviluppati durante l'anno</i>	<i>Discipline implicate</i>
<p><i>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali sociali e professionali.</i></p> <p><i>È in grado di distinguere i diversi device e di utilizzarli correttamente, di rispettare i comportamenti nella rete e navigare in modo sicuro. È in grado di comprendere il concetto di dato e di individuare le informazioni corrette o errate, anche nel confronto con altre fonti.</i></p> <p><i>Sa distinguere l'identità digitale da un'identità reale e sa applicare le regole sulla privacy tutelando se stesso e il bene collettivo.</i></p> <p><i>Prende piena consapevolezza dell'identità digitale come valore individuale e collettivo da preservare.</i></p> <p><i>È in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione</i></p>	<p>BULLISMO e CYBERBULLISMO</p>	<p><i>Tutte</i></p>
<p><i>Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona</i></p>	<p>I CAMBIAMENTI CLIMATICI e IL DISSESTO IDROGEOLOGICO</p>	<p><i>Tutte</i></p>

Il curriculum di istituto di Educazione Civica, oggetto di revisione nel corrente anno scolastico, opta per una impostazione interdisciplinare con il coinvolgimento dei docenti di tutte le discipline del consiglio di classe al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente.

All'insegnamento trasversale dell'educazione civica è dedicato un orario complessivo annuale di 33 ore (da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti) strutturato in 16 ore nel primo quadrimestre e 17 ore nel secondo, tramite due rispettive UDA, in cui avviene la

trattazione di specifiche tematiche, con modularizzazione dei percorsi, gestiti in maniera flessibile e personalizzata all'interno dei consigli di classe. Le Uda risultano esplicitate nella scheda materia DTA e allegate al presente documento.

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

(Ex Alternanza Scuola Lavoro)

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

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 in un ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive pratiche necessarie risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di insolito 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 in A.S.L. 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 individuale

Attività svolta nel triennio dagli studenti della classe V° sez. D indirizzo Enogastronomia settore Cucina

2020/2021 solo corsi di formazione on line con esperti di settore. Tutte le attività sono state progettate in modalità telematica con esperti del settore, aziende vinicole, produzioni casearie, con approfondimenti sul sistema HACCP, sulle nuove tecniche di cottura, orientamento in uscita con illustrazione di percorsi universitari specifici per l'indirizzo

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

2021/2022 solo corsi di formazione on line con esperti di settore. Tutte le attività sono state progettate in modalità telematica con esperti del settore, aziende vinicole, produzioni casearie, con approfondimenti sul sistema HACCP, sulle nuove tecniche di cottura, orientamento in uscita con illustrazione di percorsi universitari specifici per l'indirizzo
Corso sulla sicurezza- rischio medio. Ore totali 12 (4 ore di webinar e 4 ore in FAD)

2022/2023 60 ore in alternanza presso le strutture della zona + 20 ore "Travel game"+8 ore Catania + progetto gluten free + formazione on line.

Nello specifico:

	Trimboli Masterclass	MisterBianco CT Ristora Hotel	Corso Celiac hia	Crociera	A.S.L. Azienda	Assorienta	Cibus Sala Comunale	Ore totali
Ascolesi Samuel	5 ore	10 ore	20 ore	//	60 ore	3 ore	1 ora	99
Crupi Domenico	5 ore	10 ore	20 ore	20 ore	60 ore	3 ore	1 ora	119
Martino Domenico	5 ore	10 ore	20 ore	20 ore	60 ore	3 ore	1 ora	119
Oppedisano Vincenzo	5 ore	10 ore	20 ore	20 ore	60 ore	3 ore	1 ora	119
Perre Francesco	5 ore	10 ore	20 ore	//	60 ore	3 ore	1 ora	99
Perre Saverio	5 ore	//	20 ore	20 ore	60 ore	3 ore	1 ora	109
Polifroni Bruno	5 ore	10 ore	20 ore	20 ore	60 ore	3 ore	1 ora	119
Prestinace Simone	5 ore		20 ore	//	60 ore	3 ore	1 ora	89
Romeo Domenico	5 ore	10 ore	20 ore	//	60 ore	3 ore	1 ora	99

Tutor Prof. Francesco Panetta

- DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE AL TERMINE DEL TIROCINIO

- *Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;*
- *Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;*
- *Individuare le nuove tendenze enogastronomiche;*
- *Gestire aziende che operano nel campo della ristorazione e/o nell'ospitalità alberghiera,*
- *Organizzare e gestire reparti di cucina.*

Attività e compiti svolti:

Affiancare un operatore qualificato nei servizi e nelle fasi produttive.

Svolgere mansioni semplici di preparazione di prodotti alimentari.

Portare a termine preparazioni di media difficoltà sotto la supervisione di personale qualificato. Manipolazione di materie prime grezze al fine di ottenere prodotti alimentari finiti pronti per la vendita. Applicazione dei principi dell'HACCP.

Applicazione dei principi della sicurezza sui luoghi di lavoro.

Cotture di media difficoltà.

Decorazioni di media difficoltà. Elaborazione dei menu.

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.

Attività di recupero, consolidamento e potenziamento

- *Attività integrative curricolari ed extracurricolari*
- *Progetti realizzati*

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

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

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.

PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

29 settembre 2022	"Festival Cosmos Palazzo della Cultura Locri Conferenza " la rappresentazione dell'universo da Aristotele ad Einstein "
6 ottobre 2022	Mostra "Armida Barrelli" centro pastorale salesiano
9-10 ottobre 2022	Attività di orientamento in uscita Webinar organizzato da Assorienta
25-26/ottobre 2022	Corso del maestro pasticciere Fabio Trimboli "Master Class" i prodotti lievitati
28 ottobre 2022	Visione del film "Dante" di Pupi Avati cinema Vittoria Locri
15 novembre 2022	Partecipazione alla 18° edizione della "Fiera Ristora Hotel" Sicilia Misterbianco CT
18 novembre 2022	Attività di Orientamento in uscita classi V programmi professionalizzanti "InCibum Scuola di Alta Formazione" Pontecagnano Faiano SA
30 novembre 2022	Rappresentazione teatrale "ILLIADÉ" auditorium di Locri. Attività didattico-culturale rientrante nel protocollo d'intesa con l'associazione "Centro Studi Quasimodo"
16 dicembre 2022	Progetto "Gluten free" incontro on line con esperti AIC e ANPAL servizi spa
19-21 dicembre 2022	Settimana dello studente (Attività varie)
19 gennaio 2023	Progetto "Gluten free" lezioni pratiche 5 ore con esperti AIC
25 gennaio 2023	Attività di orientamento in uscita c/o Auditorium di Locri. Incontro con il responsabile relazioni esterne ALMA (scuola internazionale di Cucina Italiana)
26 gennaio 2023	Rappresentazione teatrale "Nessuno mai" c/o Auditorium di Locri Attività didattico-culturale rientrante nel protocollo d'intesa con l'associazione "Centro Studi Quasimodo"
30 gennaio 2023	Avvio attività di PCTO Alternanza scuola-lavoro Attività formativa in azienda
27 Febbraio 2023	Concorso didattico digitale "High school game"
9-10-13 -marzo 2023	Somministrazione Prove Invalsi classi v
20-25 marzo 2023	Viaggio d'istruzione Barcellona (SPAGNA) Travel game on board
30 marzo 2023	Progetto "Gluten free" lezioni pratiche

19 aprile 2023	Donazione di sangue Autoemoteca AVIS in sede
20 aprile 2023	Progetto "Gluten free" lezioni pratiche
8 maggio 2023	Progetto PON "Cucina creativa"

☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:

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

☺ Partecipazione al concorso interno di Cucina creativa diverse gare enogastronomiche:

- II Edizione Concorso "Cucina creativa" –da lunedì 8 maggio 2023 ore 10 – presso la sede di Siderno, Via Turati.

- OPEN DAY del nostro Istituto

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
 - Sloow 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

4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

- ❖ Valutazione iniziale della reale situazione di partenza degli studenti attraverso prove d'ingresso e/o questionari;
- ❖ Valutazione delle attività di recupero ed effettivo raggiungimento o meno dei saperi e delle competenze minime da parte dello studente con carenze nel primo quadrimestre;
- ❖ Valutazione formativa in itinere al fine di valutare il processo di insegnamento – apprendimento e le eventuali difficoltà che emergono, con la possibilità, in tal ultimo caso, di attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero; a partire dal 12 marzo ha avuto inizio la D.A.D. tramite la piattaforma Collabora, che ha fornito ai docenti la possibilità di creare lezioni, assegnare compiti, correggerli e interagire in chat con gli studenti, per cui anche la valutazione ha subito delle modifiche. Si è utilizzata la griglia allegata.
- ❖ Valutazione finale, al fine di misurare i risultati finali cui sono pervenuti gli studenti in relazione agli obiettivi prefissati e programmati.

I CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE:

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

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

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

I CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO dei candidati interni, approvati nel Ptof,

, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) Gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso

le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122,

. L'ammissione all'esame di Stato è disposta,

in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;

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

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

svolgono attività didattico educative (compresi i viaggi di istruzione), come fattore di qualità della vita scolastica; rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; cura della persona e del linguaggio; impegno.

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

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

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

<i>L'allievo assolve con responsabilità gli impegni scolastici in tutte le discipline. Frequenta in modo assiduo le lezioni. Rispetta scrupolosamente gli adempimenti richiesti. Utilizza scrupolosamente gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo propositivo e collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti appropriati. Partecipa con senso di responsabilità e in modo attivo alle proposte didattiche. Sempre attento ed interessato partecipa con senso di responsabilità e in modo attivo alle proposte educative. Rispetta e collabora in modo continuativo ed efficace con insegnanti, personale e compagni.</i>	GIUDIZIO ECCELLENTE VOTO 10
<i>L'alunno assolve con regolarità gli impegni scolastici. Frequenta regolarmente le lezioni. Rispetta gli adempimenti richiesti. Utilizza con serietà gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti corretti. Partecipa in modo attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo continuativo con insegnanti, personale e compagni.</i>	GIUDIZIO OTTIMO VOTO 9
<i>L'alunno assolve di norma gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con qualche discontinuità. Rispetta gli adempimenti richiesti in modo accettabile. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica rispettandone la destinazione. Mantiene linguaggio e atteggiamento controllati all'interno della classe. Partecipa in modo alquanto attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora con insegnanti, personale e compagni.</i>	GIUDIZIO BUONO VOTO 8
<i>L'alunno assolve in modo irregolare gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con discontinuità. Non rispetta gli adempimenti richiesti in modo soddisfacente. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica in modo non sempre adeguato. Mantiene linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Non si fa coinvolgere nelle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo saltuario con insegnanti, personale e compagni.</i>	GIUDIZIO ACCETTABILE VOTO 7
<i>L'alunno assolve in modo discontinuo e superficiale gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario. Rifiuta talvolta gli adempimenti richiesti. Non rispetta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica. Mantiene consapevolmente linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche. Rifiuta le proposte educative. Non collabora con insegnanti,</i>	GIUDIZIO SUFFICIENTE VOTO 6

<p><i>personale e compagni. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'allievo ha ricevuto almeno 5 note disciplinari sul registro di classe, comminate secondo Regolamento d'Istituto; - l'allievo ha ricevuto una sanzione disciplinare (sospensione) comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, comminata secondo Regolamento d'Istituto.</i></p>	
<p><i>Non assolve gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario e discontinuo. Rifiuta gli adempimenti richiesti assumendo atteggiamenti irrispettosi. Rifiuta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica assumendo atteggiamenti irrispettosi. Mantiene consapevolmente linguaggio e atteggiamento di disturbo e di provocazione all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche in modo provocatorio. Rifiuta le proposte educative manifestando assoluto disinteresse. Ostacola il rapporto tra insegnanti, personale e alunni. Si rende responsabile di infrazioni molto gravi. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'allievo ha ricevuto più di una sospensione, comminata secondo Regolamento d'Istituto, comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, per violazione ; - l'allievo ha ricevuto una o più sospensioni, comminate secondo Regolamento d'Istituto, comportanti l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a 15 giorni o sino al termine dell'anno scolastico o l'esclusione dallo scrutinio finale o la non ammissione all'Esame di Stato.</i></p>	<p>GIUDIZIO ASSOLUTAMENTE SCORRETTO</p> <p>VOTO 5</p>

GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO CLASSE V° D

CLASSE	COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORE	PUNTI	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO	ALUNNAVO				
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	IMPARARE AD IMPARARE	1. Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne	10																	
			Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9																	
			Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne	8																	
			Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7																	
			Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6																	
	COMUNICARE	2. Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10																	
			Comunica in modo corretto.	9																	
			Comunica in modo complessivamente adeguato	8																	
			Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7																	
			Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6																	
	COLLABORARE E PARTECIPARE	3. Partecipazione alla vita scolastica	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10																	
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9																	
			Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	8																	
			Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	7																	
			Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli.	6																	
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4. Frequenza e puntualità (assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari.	10																	
			Frequenza assidua, quasi sempre puntuale	9																	
			Frequenza e puntualità buone.	8																	
			Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7																	
			Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6																	
		5. Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'istituto	Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10																	
			Rispetta attentamente le regole.	9																	
			Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato	8																	
			La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7																	
			Manifesta insoddisfazione alle regole con effetti di disturbo nei comportamenti delle attività.	6																	
	6. Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10																		
		Ha avuto un comportamento responsabile.	9																		
		Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8																		
		Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7																		
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6																		
<p>Il presente voto attribuito all'alunno in presenza dell'insegnante di riferimento, è valido fino alla data di scadenza del presente regolamento. In caso di variazioni di comportamento, il voto può essere modificato. Il presente regolamento è stato approvato dal Consiglio di Istituto e dalla Commissione di Istituto. Il presente regolamento è stato approvato dal Consiglio di Istituto e dalla Commissione di Istituto. Il presente regolamento è stato approvato dal Consiglio di Istituto e dalla Commissione di Istituto.</p>				≤ 5																	
VOTO DEL COMPORTAMENTO																					
DATA:	FIRME:																				

Credito scolastico candidati interni

Punti Come leggiamo nel D.lgs. n. 62/2017 e nell'OM n. 45/2023, 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.

Tabella L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Criteri

Come si può vedere dalla tabella sopra riportata, il credito è attribuito (per ciascuno dei tre anni considerati) in base alla media voti conseguita, cui contribuisce anche il voto di comportamento. In base alla media, è possibile attribuire il punteggio minimo o massimo compreso in ciascuna fascia di credito (per ciascun anno). Così ad esempio, ad un candidato che, per il terzo anno, ha riportato una media voti pari a:

- 6.50/10 va attribuito un credito di almeno 8 punti;
- 7/10 va attribuito un credito di 9 punti.

E' chiaro che le scuole devono procedere all'attribuzione del credito nel rispetto del criterio generale della media voti, cui è possibile aggiungere ulteriori criteri (debitamente deliberati) utili all'attribuzione del voto minimo e massimo di ciascuna fascia di credito (esempio: interesse e partecipazione alle attività svolte; oppure, se la media voti presenta frazioni decimali: si attribuisce il voto massimo, se la frazione decimale è pari o superiore a 0.50, il voto minimo se è inferiore a 0.50).

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

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

- eventuali crediti formativi

Per garantire una omogeneità nell'assegnazione dei crediti, sono stati aggiunti e approvati le seguenti indicazioni:

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

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

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

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

La validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe (e vanno presentati entro il 9 giugno), il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

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

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



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

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

	NOMI	MEDIA VOTI	PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA FASCIA DI OSCILLAZIONE					PUNTI OSCILLAZ	TOTALE CREDITO 2022/2023
			FREQUENZA E VOTO DI COMPORTAMENTO (uguale o superiore a 8)	MEDIA DEI VOTI (parte decimale della media è maggiore o uguale a 0,5)	IMPEGNO (nella partecip. al dialogo educativo) Giudizio positivo = SI Giudizio negativo = NO	PARTECIPAZ. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE	CREDITI FORMATIVI		
1.									3
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

e sussidi didattici utilizzati

(titolo dei libri di testo, etc.)

<i>Materia: STORIA</i>		
<i>Docente: Teresa Sbarra</i>		
<i>Libro di testo adottato:</i>		
<i>STORIA: Paolo Di Sacco - "Memoria e futuro" Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei</i>		
<i>OBIETTIVI CONSEGUITI</i>		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</i> ▪ <i>Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</i>
<i>CONTENUTI</i>		
<p><i>La Belle Epoque - L'Italia di Giolitti - Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 -</i></p> <p><i>La prima guerra mondiale - La rivoluzione russa - La pace insoddisfacente. Il difficile</i></p> <p><i>Dopoguerra e la Repubblica di Weimar - Il fascismo al potere - La crisi del 1929.</i></p> <p><i>Il fascismo diventa regime - La seconda guerra mondiale -L' URSS D di Stalin. La Germania di Hitler. Dall' offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo. La nascita della Repubblica. L'olocausto nucleare e la Shoah. La guerra fredda (cenni).</i></p>		
<i>METODOLOGIA</i>		
<p><i>Brain storming</i></p> <p><i>Active learning</i></p> <p><i>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).</i></p>		

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, letture varie, fotocopie analisi di brani di fonti storiche, schede informative, mappe concettuali.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti.

OSSERVAZIONI

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

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

Da I fiori del male

L' albatro

L' anima del vino (contenuti)

G.Pascoli-Vita, pensiero, opere.

Da Il fanciullino,

È dentro di noi un fanciullino

da Myricae,

X Agosto

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

Dal Libro segreto

La celestiale frittata

La carta del Carnaro.

Le Avanguardie: Il Futurismo.

F.T. Marinetti.

Dal Manifesto della cucina futurista

La cucina futurista

L. Pirandello Vita, pensiero, opere

Da L' UMORISMO

Il sentimento del contrario

Svevo: Vita, pensiero, poetica, opere

Da La Coscienza di Zeno

L' ultima sigaretta.

G.Ungaretti – Vita, pensiero e opere

Dall' Allegria,

Soldati

Il Neorealismo

B. Fenoglio,

Da La malora

La fame nelle Langhe

Percorso LETTERATURA E ALIMENTAZIONE

I testi relativi al percorso sono:

PANE E MALARIA (Verga)

L'ANIMA DEL VINO (Baudelaire)

LA CELESTIALE FRITTATA (D'Annunzio)

LA CUCINA FUTURISTA (Marinetti)

LA FAME NELLE LANGHE (Fenoglio)

Divina commedia

Presentazione della cantica e caratteristiche principali.

Letture e analisi di passi scelti.

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

METODOLOGIA

Brain storming

Active learning

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

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

Materia: INGLESE

Docente: LEONE SABRINA

ro di testo adottato: "WELL DONE! CATERING: COOKING & SERVICE" –C.E.Morris- Edit. ALMA

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inseriti.</p> <p>Possedere un adeguato bagaglio lessicale di miicrolingua settoriale.</p> <p>Conoscere le strutture e le funzioni linguistiche relative alla comunicazione quotidiana in contesti diversificati</p> <p>Conoscere alcune tematiche socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua</p>	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc.</p> <p>Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale</p> <p>Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti , progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione</p>	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo.• Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.• Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore• Sviluppare abilita' di lettura estensiva di testi di vario tipo, con particolare riferimento a quelli di tipo professionale (brani tecnici, ricette, menu)

CONTENUTI

MENU: Designing a menu, menu formats, types of menus, breakfast and lunch menu, cheese menu.

SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION: HACCP - HACCP principles – The eatwell plate - Organic food and GMOs – The Mediterranean diet - Food allergies and intolerances – Eating disorders – Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan

UDA EDUCAZIONE CIVICA I QUADRIMESTRE: Cyberbulling

METODOLOGIA

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 in maniera sufficiente gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero che purtroppo, non sempre per tutti, hanno sortito i risultati sperati.

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

<i>Materia: Diritto e tecnica amministrativa</i>		<i>5D/EN</i>
<i>Docente: Racco Maria Vittoria</i>		
<i>Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive up vol.3 S.Rascioni/ Fabio Ferriello ed. TRAMONTANA</i>		
<i>Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 102 ore</i>		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p><i>Conoscere le tecniche di marketing turistico, di marketing pubblico-privato e integrato, conoscere le leve di marketing e strumenti web-marketing;</i></p> <p><i>Conoscere pianificazione programmazione aziendale, il controllo di gestione, il budget..</i></p> <p><i>Conoscere la sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e le norme per la costituzione dell'azienda.</i></p>	<p><i>.Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</i></p> <p><i>Redigere relazioni tecniche .</i></p> <p><i>Applicare la normativa in materia di sicurezza. Applicare la normativa in materia di turismo.</i></p> <p><i>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</i></p>	<p><i>I</i></p> <p><i>Operare scelte di marketing strategico, utilizzare le leve di marketing mix, riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa.</i></p> <p><i>Individuare le funzioni e gli elementi del budget.</i></p> <p><i>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento.</i></p>
CONTENUTI		
<p>☺ IL MARKETING STRATEGICO/OPERATIVO</p> <p>☺ IL BUDGET</p> <p>☺ PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>☺ ADEMPIMENTI GIURIDICI E FISCALI PER L'APERTURA DI UN'AZIENDA</p> <p>☺ LA SICUREZZA SUL LAVORO</p> <p>☺ LA NORMATIVA ALIMENTARE</p>		
METODOLOGIA		
<i>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problemsolving, lavori di gruppo.</i>		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
<i>UDA :ED.CIVICA 1° QUADRIMESTRE :Bullismo/Cyberbullismo 2°QUADRIMESTRE :I Cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico.</i>		
<i>UDA PFI 1°QUADRIM:IL BERGAMOTTO Dei".</i>		<i>UDA PFI 2° QUADRIM.: il Greco di Bianco "Dono degli</i>

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sia scritte che orali sono state svolte alla fine di ogni modulo. la valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza ,del metodo di studio e dell'impegno e serietà nei compiti assegnati. Si è tenuto conto del comportamento complessivo degli allievi e della loro partecipazione al dialogo scolastico.

Per la valutazione sono state somministrate questionari ,test ,lezione dialogata, interventi degli allievi.

Per la valutazione mi sono avvalsa dell'apposita griglia approvata nel Dipartimento.

OSSERVAZIONI

La classe ha dimostrato quasi sempre un comportamento corretto, la partecipazione e l'impegno al dialogo scolastico non sono stati sempre costanti la maggior parte di essi non ha un buon metodo di studio. Poiché non erano forniti del materiale didattico ho consegnato loro schede, appunti e mappe concettuali per aiutarli nello studio. A volte alcuni hanno anche rifiutato la verifica orale. La maggior parte ha difficoltà nella esposizione orale degli argomenti, ma hanno comunque raggiunto gli obiettivi minimi in termini di conoscenze e competenze. La classe è stata sempre presente partecipe alle varie attività didattiche proposte. Il programma è stato svolto regolarmente.

<i>Docente: Teresina Campagna</i>		
<i>Libri di testo adottati: Professione enogastronomie</i>		
<i>Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 75</i>		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<i>Ampliare il lessico settoriale. Ampliare la competenza comunicativa . Conoscere la Francia dei vini. Conoscere le tradizioni enogastronomiche di alcune regioni francesi . Conoscere le tradizioni gastronomiche del proprio paese. Conoscere la storia della cucina francese.</i>	<i>Essere in grado di comprendere testi in maniere analitica. Essere in grado di acquisire nozioni riguardanti l'indirizzo ristorativo. Saper collegare le nozioni acquisite in un contesto interdisciplinare. Saper dare informazioni sul proprio Paese, sugli altri paesi studiati. Saper rielaborare autonomamente i contenuti proposti</i>	<i>Saper comprendere le informazioni contenute in opuscoli, menu e materiale pubblicitario di tipo ristorativo . Saper accogliere un cliente. Saper comprendere e redigere ricette .Saper completare brani , rispondere a questionari e saper utilizzare i contenuti della disciplina utilizzandoli in diversi contesti. Cogliere il senso generale di testi scritti ed orali relativi all'ambito professionale, individuandone i contenuti specifici</i>
CONTENUTI		
METODOLOGIA		
<i>L'attività didattica si è svolta facendo ricorso ad una metodologia centrata sugli alunni perseguendo lo sviluppo delle abilità ricettive e produttive. L'apprendimento della lingua straniera è stato promosso a tutti i livelli:fonetico, strutturale, lessicale, funzionale e testuale . Sono state potenziate le abilità di lettura per permettere un'esatta decodifica dei testi settoriali reperiti anche attraverso ricerche su Internet effettuate dagli alunni . L'obiettivo didattico primario è stato quello di sviluppare una certa competenza comunicativa per permettere agli alunni di leggere e comprendere analiticamente i testi proposti ed acquisire strumenti linguistici autonomi e capacità di rielaborazione. Per quanto riguarda la riflessione sulla lingua gli alunni hanno imparato ad osservare nei testi i fenomeni linguistici ed attraverso il dialogo con l'insegnante pervenire a generalizzazioni</i>		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
<i>Libro di testo, materiale cartaceo fornito dall'insegnante, materiale reperito da Internet. Libro di testo: Marina Zanotti - Marie-Blanche Paour "Passion restauration" Ed. San Marco.</i>		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
<i>Il possesso delle singole competenze è stato verificato attraverso prove di tipo oggettivo e soggettivo. Durante l'anno scolastico sono state effettuate 4 prove scritte di tipo semi-strutturato ed un congruo numero di interrogazioni. La valutazione</i>		

finale ha tenuto conto della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione e dello sviluppo delle abilità rispetto agli obiettivi prefissati.

OSSERVAZIONI

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

Disciplina: <i>Matematica</i>		Docente: <i>Bruno Macrì</i>	
Ore di lezione settimanali: 3		Anno scolastico: 2022/23	
Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023: 78			
Libro di Testo: <i>M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – "Elementi di matematica" Volume A, Ed. Zanichelli.</i>			
Obiettivi raggiunti in termini di:			
Conoscenze		Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> - I monomi e i polinomi; - Le equazioni e le disequazioni lineari; - Le equazioni e le disequazioni di secondo grado; - Intervalli e intorni; - Funzione reale di variabile reale; - Funzione pari e dispari; - Campo di esistenza; - Segno di una funzione; - Intersezione con gli assi; - Definizione di limite; - Nozione di limite finito e infinito di una funzione per x tendente a un valore finito e infinito; - Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞; - Definizione di asintoto verticale e orizzontale; - Definizione di derivata; - Massimi, minimi e asintoti di una funzione; - Grafico della funzione. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico; - Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e 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; - Consolidare le conoscenze e gli strumenti che verranno utilizzati nei settori di indirizzo specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire tutte le operazioni con i monomi e i polinomi; - Applicare i prodotti notevoli; - Risolvere equazioni e disequazioni lineari; - Calcolare il dominio delle funzioni; - Riconoscere se una funzione è pari o dispari a partire dal grafico; - Saper determinare il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione razionale intera o fratta; - Conoscere i grafici delle funzioni elementari (costante, lineare, quadratica, esponenziale); - Interpretare graficamente il concetto dei limiti; - Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali e orizzontali; - Studiare massimi, minimi, concavità, convessità e asintoti; - Eseguire lo studio completo di una funzione e rappresentarla graficamente.
<p>Contenuti</p> <p>Conoscere il concetto di funzione; Saper determinare il campo di esistenza di una funzione razionale intera e fratta ed irrazionale; Saper determinare il segno di una funzione razionale intera o fratta; Saper determinare gli asintoti di una funzione razionale fratta; Saper determinare gli intervalli di crescita, decrescenza e i massimi e minimi di funzioni razionali intere e fratte; Saper rappresentare nel piano cartesiano il grafico di una funzione razionale intera o fratta; Saper leggere un grafico ed interpretarne il significato.</p>			
<p>Metodologia</p> <p>Approccio alla trattazione di un nuovo argomento teorico per problemi e presentazione frontale dell'argomento. Si è usato il linguaggio dell'insiemistica, della logica e quello grafico per arrivare progressivamente all'uso, da parte degli studenti, di una terminologia formalmente corretta e alla capacità di passare da una forma di linguaggio ad un'altra. Esercizi per casa e in aula.</p>			
<p>Mezzi, Strumenti, Spazi</p> <p>Libro di testo, dispense fornite dal docente, risorse informatiche, attività di laboratorio in aula.</p>			
<p>Verifica e Valutazione</p> <p>Prove scritte e orali. La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi è stata effettuata quotidianamente mediante l'esame e la correzione del lavoro svolto a casa, attraverso continui colloqui individuali, di gruppo e verifiche scritte. Sono intese come verifiche orali anche tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante la lezione.</p>			

<i>Materia: enogastronomia di SALA E VENDITA</i>		<i>Classe QUINTA Sezione "D".</i>
<i>Docente: Vincenzo Monterosso</i>		
<i>Libro di testo adottato: "SALA E VENDITA" Gentili-Montefiori-Anibaldi-Toccanelli ED. CALDERINI</i>		
<i>Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: N° 28 ore</i>		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<i>Gli allievi conoscono le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche. L'organizzazione del lavoro di sala. La preparazione delle bevande analcoliche. La produzione e l'utilizzo delle birre. La classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche. La classificazione dei cocktail e la tecnica di preparazione. Classificazione, conservazione e modalità di produzione dei vini. I criteri di abbinamenti cibo-vino. Il catering, i banchetti e il buffet.</i>	<i>Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</i>	<i>Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</i>
CONTENUTI		
<p>☺ <i>La gestione del servizio, la cucina di sala e la banchettistica: le tecniche di base di sala; il banqueting e il catering</i></p> <p>☺ <i>la gestione e l'offerta del bar: la brigata del bar, la gestione e i prodotti; la caffetteria, i distillati, i liquori e i cocktail. Le bevande analcoliche preparate al bar. La birra.</i></p> <p><i>Enologia e abbinamenti: dall'uva al vino; la gestione del vino; la vinificazione; pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino; i vini spumanti; altre tipologie di vino; l'enografia nazionale; la tecnica di degustazione; l'abbinamento cibo-vino.</i></p>		
METODOLOGIA		
<i>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peer education</i>		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
<i>Ed. civica : Sviluppo sostenibile – I prodotti di qualità - la carta dei vini .</i>		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
<i>Libro di testo e riviste specializzate del settore. Aula didattica. Quaderno per appunti e note di approfondimento.</i>		

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

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

<i>Materia: ENOGASTRONOMIA, SETTORE CUCINA</i>		
<i>Docente: FRANCESCO PANETTA</i>		
<i>Libro di testo adottato: LA NUOVA CUCINA PROFESSIONALE (alma)</i>		
<i>Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 15 Maggio 2023: 124</i>		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<i>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Criteri di elaborazioni di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale commerciale e collettiva. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare.</i>	<i>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche. Organizzare degustazioni di prodotti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</i>	<i>. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Elaborare e realizzare menu in base alle esigenze della clientela. Utilizzare le nuove tecniche di cottura e presentazione del piatto. Gestire le fasi della produzione all'interno della brigata di cucina</i>
CONTENUTI		
<p><i>La sicurezza dei prodotti alimentari e il sistema HACCP</i> <i>Cucina professionale evoluta e la cucina innovativa</i> <i>Lo studio del piatto e l'arte della presentazione</i> <i>Il banqueting, il catering e i servizi esterni</i> <i>Enogastronomia manageriale</i> <i>Organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina</i> <i>Durante le ore di laboratorio eseguiti</i> <i>piatti base di carne , pesce , verdure, finger food e dessert.</i></p>		
METODOLOGIA		
<i>Lezioni frontali ed esercitazioni pratiche .Strutturazione del programma per moduli, e per unità didattiche. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo della ristorazione</i>		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
<i>Completamento del triennio dell'attività PCTO (alternanza scuola lavoro), partecipazione progetto gluten free.</i>		

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica, laboratorio di cucina e Laboratorio di pasticceria.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

conseguimento delle attività didattiche, svolgimento assiduo delle lezioni pratiche.

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa Maddalena Martino

Libro di testo adottato: ALIMENTAZIONE OGGI- Rodato. Ed. Clitt

Ore effettuate fino al 15 maggio nell'anno scolastico 2022/2023 109---

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none">• Saper utilizzare correttamente la terminologia della disciplina• Saper elaborare una dieta equilibrata, nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.• Conoscere le allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.• Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le modalità di trasmissione e prevenzione delle tossinfezioni	<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse• Valorizzare le normative e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	<p>Possiedono la capacità di valutare il rischio per la salute che possono presentare gli additivi e di rielaborare le conoscenze acquisite</p> <p>Mettono in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia indicano possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Individuano il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottano comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzano l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Mettono in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscono i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.</p>

CONTENUTI

Nuovi prodotti alimentari	Prebiotici, probiotici alimenti light
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Alimentazione equilibrata, La dieta del neonato e del lattante. La dieta del bambino e dell'adolescente. La dieta dell'adulto e dell'anziano. La dieta in gravidanza e nell'allattamento
Tipologie di diete	La dieta mediterranea e la piramide alimentare La dieta vegetariana e vegana La dieta sostenibile

	<i>La dieta dello sportivo</i>
<i>La dieta nelle principali patologie</i>	<i>Malattie cardiovascolari Diabete ed Obesità. Disturbi alimentari (anoressia/bulimia) Sindrome metabolica. Alimentazione e tumori</i>
<i>Le reazioni avverse al cibo</i>	<i>Allergie e intolleranze, celiachia, favismo.</i>
<i>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</i>	<i>Contaminazioni alimentari e HACCP</i>
<i>Percorso di Educazione Civica</i>	<i>UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo" Ore di lezione effettuate. 2</i> <i>UDA II Quadrimestre: "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico" Ore di lezione effettuate 2</i>

METODOLOGIA

Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni. L'UDA di Educazione Civica ha costituito attività di gruppo eseguita solo ed esclusivamente in classe

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo, fotocopie, materiale estratto da Internet. classroom per i compiti e il materiale didattico.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.

OSSERVAZIONI

La classe ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un modesto interesse per la disciplina.

Solo in pochi hanno lavorato con attenzione e senso di responsabilità. L'impegno e la partecipazione della maggior parte della classe sono emersi solo in fase di verifica e nel lavoro svolto in classe. Alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico sono stati più volte sollecitati ad uno studio più costruttivo, ma hanno partecipato in modo discontinuo al dialogo educativo, limitandosi ad una ricezione alquanto passiva e ad uno studio a volte superficiale, finalizzato solo alla valutazione, ottenendo così risultati appena sufficienti. Tuttavia va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di allievi che ha seguito con interesse il discorso formativo, pertanto, in termini di profitto, i risultati raggiunti sono per alcuni di loro pienamente sufficienti, per altri sufficienti e solo per un ristretto numero di alunni si evidenziano difficoltà dovute ad un esercizio poco efficace, causato da un impegno non sempre costante e ad un interesse poco propositivo, sia in classe che nell'applicazione dello studio a casa; per i quali permangono problematicità e un profitto mediocre.

<i>Disciplina: Scienze Motorie e Sportive</i>		<i>Docente: Ilario Capocasale</i>
<i>Ore di lezione settimanali: 51</i>		<i>Anno scolastico: 2022/23</i>
<i>Ore effettuate fino al 15 Maggio 2023:</i>		
<i>Libro di Testo: "Più Movimento"</i>		
<i>Autori: G. Fiorini, S. Coretti, S. Bocchi, E. Chiesa. Casa editrice :Marinetti Scuola.</i>		
<i>Obiettivi raggiunti in termini di:</i>		
<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>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</i>	<i>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.</i>	<i>Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicomotorie ed al consolidamento del carattere.</i>
<i>Contenuti</i>		
<i>Attività ed esercizi a carico naturale, Attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza e di ritmo, in situazioni spazio temporale variate, Attività ed esercizi di equilibrio in situazioni statiche e dinamiche. Attività sportive individuali e di squadra. Organizzazione di partite, arbitrate dagli alunni. Attività in ambiente naturale. Elementi di anatomia e fisiologia umana. Storia delle attività motorie. Attività fisica fabbisogno energetico e dispendio energetico. Metodologie di allenamento. Norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni ed in caso di incidenti.</i>		
<i>Metodologia</i>		
<i>Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.</i>		
<i>Mezzi, Strumenti, Spazi</i>		
<i>Libro di testo, palloni di calcio e di pallavolo, appunti forniti dal docente. Campi da gioco e spazi siti sul lungomare.</i>		
<i>Verifica e Valutazione</i>		
<i>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.</i>		
<i>Educazione Civica</i>		
<i>UDA I Quadrimestre: "Bullismo e Cyberbullismo"</i>		
<i>Ore di lezione effettuate. 2</i>		
<i>UDA II Quadrimestre: "I cambiamenti climatici e il dissesto idrogeologico"</i>		
<i>Ore di lezione effettuate 2</i>		

	<i>DISCIPLINA: Religione Cattolica</i>
	<i>DOCENTE: de Mizio Crescenzo</i>
<i>OBIETTIVI RAGGIUNTI</i>	<p><u>CONOSCENZE:</u> (sapere) <i>L'alunno è in grado di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica;</i> • <i>definire sacralità e valore della vita;</i> • <i>conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi della famiglia, del matrimonio, e della storia della donna ;</i> • <i>conoscere le interpretazioni del rapporto tra bene e male;</i> • <i>conoscere il contributo alla riflessione offerto dalla Chiesa.</i> <p><u>COMPETENZE:</u> (saper essere) <i>L'alunno è in grado di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>confrontarsi con i problemi della vita, del bene e del male;</i> • <i>esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;</i> • <i>essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita.</i> <p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE E CAPACITA':</p> <p><i>In generale sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>A livello di conoscenze: acquisizione dei contenuti essenziali dell'etica cattolica e delle sue espressioni più significative;</i> ● <i>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.</i>
<i>CONTENUTI</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Apertura alla vita educazione dei figli.</i> ○ <i>La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.</i> ○ <i>Stranieri in mezzo a noi.</i> ○ <i>I nuovi movimenti religiosi.</i> ○ <i>Integralismo e fondamentalismo.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Dialogo tra le generazioni della famiglia.</i> ○ <i>La questione ecologica. Il creato affidato agli uomini.</i> ○ <i>Documenti della dottrina Cristiana della Chiesa</i> ○ <i>Laudato Si</i> ○ <i>La Solidarietà</i> ○ <i>La Sussidiarietà</i> ○ <i>Il Bene Comune</i>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • <i>piste di riflessione personale;</i> • <i>confronto col contesto attuale (problemi, fatti e persone);</i> • <i>valorizzazione del gruppo come luogo di relazioni autentiche, di confronto, apertura e dialogo.</i> <p><i>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.</i></p>
MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI	<p><i>Gli strumenti proposti sono stati soprattutto il dialogo, la lezione frontale, i lavori in piccoli gruppi, la ricerca; il libro di testo.</i></p> <p><i>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.</i></p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA	<p><i>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Partecipazione</i> <i>2. Interesse</i> <i>3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi</i> <i>4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici</i> <i>5. Capacità di rielaborazione personale</i>

--	--

ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su tematiche di attualità)

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

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Griglia di valutazione della 2° 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	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	

nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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
	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
Punteggio totale della prova			

ALLEGATI VARI

Testi oggetto di studio della lingua italiana per il colloquio

Allegato riservato allievo BES

UDA Educazione Civica

UDA PFI

FIRME Consiglio di Classe

Elenco dei testi oggetto di studio in lingua e letteratura italiana per lo svolgimento del colloquio orale

Giovanni Verga:

“Rosso malpelo”

“Prefazione” e “la famiglia Malavoglia” da I Malavoglia

“Pane e malaria” da Novelle Rusticane

Giosuè Carducci:

“Pianto antico” da Rime nuove

Charles Baudelaire

“L'albatro” e “L'anima del vino” da I fiori del male

Giovanni Pascoli

“E' dentro di noi un fanciullino” da Il fanciullino

“X Agosto” da Myricae

Gabriele D'Annunzio

“La celestiale frittata da Libro segreto

“ la carta del Carnaro”

Filippo Tommaso Marinetti

“La cucina futurista” da Il manifesto della cucina futurista

Luigi Pirandello

“Il sentimento del contrario” da L'umorismo

Italo Svevo

“L'ultima sigaretta” da La coscienza di Zeno

Giuseppe Ungaretti

“Soldati” da L'allegria

Beppe Fenoglio

“La fame nelle Langhe” da Malora

**ALLEGATO RISERVATO
AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
STUDENTE con diagnosi di**

(Bisogno Educativo Speciale,)

1. DATI RELATIVI ALLO STUDENTE

Cognome e nome:

Data e luogo di nascita:

Classe: V° sez.D

Corso: Enogastronomia Cucina

Data dell'ultima diagnosi: Anno scolastico 2020/2021

Rilasciata da: SSN

2. TIPOLOGIA DEL DISTURBO (dalla diagnosi o dalla segnalazione specialistica)

- | | | | |
|--|---|--------------------------------|---------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Dislessia di grado | <input checked="" type="checkbox"/> lieve | <input type="checkbox"/> medio | <input type="checkbox"/> severo |
| <input type="checkbox"/> Disgrafia di grado | <input type="checkbox"/> lieve | <input type="checkbox"/> medio | <input type="checkbox"/> severo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Disortografia di grado | <input checked="" type="checkbox"/> lieve | <input type="checkbox"/> medio | <input type="checkbox"/> severo |
| <input type="checkbox"/> Discalculia di grado | <input type="checkbox"/> lieve | <input type="checkbox"/> medio | <input type="checkbox"/> severo |

Stile di apprendimento prevalente (se l'indicazione è presente)

- Uditivo Visivo Attraverso la letto-scrittura

Diagnosi e relativi Codici ICD10 riportati (dalla diagnosi o dalla segnalazione specialistica):

L'allievo fino al terzo anno era seguito dall'insegnante di sostegno con una diagnosi di insufficienza mentale lieve, in seguito la certificazione 104 non è stata confermata ed è stato il CdC a valutare la necessità di considerare l'allievo come BES

3. INDICAZIONI SULLA SCOLARITA' PREGRESSA

- Frequenza regolare/ in ogni ordine di scuola; /ripetenza

4. OSSERVAZIONE DELLE ABILITA' STRUMENTALI

Letture:

- Lenta
- Con sostituzioni (legge una parola per un'altra)
- Con omissioni/aggiunte

Scrittura:

- Lenta
- Meglio in stampato maiuscolo

Difficoltà ortografiche:

- Errori non fonologici (fusioni illegali, raddoppiamenti, accenti, scambio di grafema omofono, non omografo)
- Difficoltà a comporre testi argomentativi
- Difficoltà nel seguire la dettatura
- Difficoltà nella copia (lavagna/testo o testo/testo...)
- Difficoltà grammaticali e sintattiche
- Problemi di lentezza nello scrivere

Calcolo:

- Difficoltà nel ragionamento logico
- Errori di processamento numerico (difficoltà nel leggere e scrivere i numeri, negli aspetti cardinali e ordinali e nella corrispondenza tra numero e quantità)
- Difficoltà di uso degli algoritmi di base del calcolo (scritto e a mente)
- Accentuata difficoltà nella comprensione del testo degli esercizi
- Mancanza di capacità di ricordare formule ed algoritmi

Proprietà linguistica:

x Difficoltà di esposizione orale e di organizzazione del discorso (difficoltà nel riassumere dati ed argomenti)

- Confusione o incapacità nel ricordare nomi e date
- Lentezza ed errori nella lettura cui può conseguire difficoltà nella comprensione del testo; x Difficoltà nell'espressione della lingua scritta.
- Difficoltà nel recuperare rapidamente dalla memoria nozioni già acquisite e comprese, cui consegue difficoltà e lentezza nell'esposizione durante le interrogazioni.
X Difficoltà nella lingua straniera (comprensione, lettura e scrittura).
- Scarse capacità di concentrazione prolungata
- Facilità alla stanchezza e lentezza nei tempi di recupero.

Difficoltà nel memorizzare:

- Formule, sequenze e procedure,
- Forme grammaticali
- Categorizzazioni, nomi dei tempi verbali, nomi delle strutture grammaticali italiane e straniere.

Strategie utilizzate nello studio:

- Sottolinea, identifica parole-chiave, fa schemi e/o mappe autonomamente
X Utilizza formulari, schemi e/o mappe personalizzate
- Rifiuta di elaborare il testo scritto al computer, utilizzando il correttore ortografico e/o la sintesi vocale

5. CARATTERISTICHE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

Nello svolgimento di un compito assegnato a scuola:

- Grado di autonomia: insufficiente scarso buono ottimo
- Ricorre all'aiuto dell'insegnante per ulteriori spiegazioni
 - Ricorre all'aiuto di un compagno
X Utilizza strumenti compensativi

Nello svolgimento dei compiti per casa:

- Grado di autonomia: insufficiente scarso buono ottimo
- Ricorre all'aiuto di un tutor
 - Ricorre all'aiuto di un compagno
X Utilizza strumenti compensativi

Strumenti utilizzati:

- x Schemi e mappe
- x Appunti
- Testi con immagini strettamente attinenti al testo
- Calcolatrice

Eventuali note ulteriori:

Es.: *In un quadro di sostanziale adeguatezza comportamentale, si rilevano tuttavia alcuni momenti di ansia o di insicurezza, gestiti in un clima complessivamente positivo, sia per la disponibilità di alcuni compagni che per l'aiuto degli insegnanti.*

6. STRATEGIE METODOLOGICHE E DIDATTICHE UTILIZZATE

[N.B. SI RICORDA QUANTO SPECIFICAMENTE INDICATO DALL'O.M. 97-2023

Esame dei candidati con DSA e BES (Articolo 25, c 1, O.M. 97 – 7 marzo 2023)

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della l. n. 170 del 2010, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dal precedente articolo 2, sulla base del piano didattico personalizzato.]

Nell'individuare le strategie metodologiche e didattiche il Consiglio di Classe ha tenuto conto di:

- x Tempi di elaborazione
- x Tempi di produzione
- Quantità dei compiti assegnati
- X Comprensione consegne scritte e orali
- X Uso e scelta di mediatori didattici che facilitano l'apprendimento (immagini, schemi, mappe mentali e concettuali, formulari)

Le metodologie utilizzate sono state le seguenti:

- x Sostenere e promuovere un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento come immagini o mappe.
- Insegnare l'uso di dispositivi extra-testuali per lo studio (titolo, paragrafi, immagini).
- Sollecitare collegamenti fra le nuove informazioni e quelle già acquisite ogni volta che si inizia un nuovo argomento di studio.
- Promuovere inferenze, integrazioni e collegamenti tra le conoscenze e le discipline.
- Sviluppare processi di autovalutazione e autocontrollo delle strategie di apprendimento nell'alunna/o.
- Evitare l'uso della scrittura a mano o in corsivo da parte dell'insegnante per fornire le consegne delle verifiche.
- X Privilegiare, nelle verifiche scritte e orali, concetti e terminologie utilizzate nelle spiegazioni.
- X Ridurre il numero degli esercizi delle verifiche o lasciare un tempo maggiore per la loro esecuzione.
- Favorire risposte concise nelle verifiche scritte e nelle interrogazioni.
- X Stimolare e supportare l'allieva/o, nelle verifiche orali, aiutandola/o ad argomentare qualora si dimostrasse in difficoltà per la compromissione della memoria a breve termine e della sequenzialità e non per volontà propria, senza richiedere la regola a memoria.
- Fornire copia delle verifiche, affinché l'allieva/o possa prendere atto dei suoi errori.
- Applicare una valutazione formativa dei processi di apprendimento.

7. MISURE DISPENSATIVE ED INTERVENTI DI PERSONALIZZAZIONE

Nell'ambito delle discipline l'alunno/a è stato/a dispensato/a:

- x dalla lettura ad alta voce;
- dal prendere appunti;
- dai tempi standard (minuti aggiuntivi oppure prove ridotte per numero di argomenti/per numero di righe della trattazione);
- x dalla effettuazione di più prove valutative scritte e/o orali nella medesima giornata;
- x dalle domande di difficile interpretazione;
- dallo studio mnemonico di formule e tabelle;
- x dalla valutazione degli errori di trascrizione e calcolo.

8. STRUMENTI COMPENSATIVI

L'alunno/a ha usufruito dei seguenti strumenti compensativi:

- libri digitali
- x tabelle, formulari personali, procedure specifiche, sintesi, schemi e mappe, glossari
- calcolatrice personale
- riservare maggiore considerazione per le corrispondenti prove orali, come misura compensativa, laddove la prova scritta non fosse soddisfacente

9. CRITERI E MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

- X verifiche orali programmate
- compensazione di compiti scritti con prove orali
- x uso di mediatori didattici durante le prove scritte e orali (mappe mentali, mappe cognitive e schemi elaborati dall'alunna stessa)
- valutazioni più attente alle conoscenze in funzione delle capacità individuali
- supporto all'allieva/o, nelle verifiche orali, aiutandola/o ad argomentare, qualora si dimostrasse in difficoltà per la compromissione della memoria a breve termine e della sequenzialità.
- X valutazione dei progressi in itinere

10. PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI UTILI PER IL COLLOQUIO

[N.B. SI RICORDA QUANTO SPECIFICATAMENTE INDICATO DALL'O.M. n.97 del 7/3/2023

Colloquio (Articolo 22, c 3, O.M. 2023)

3. La scelta da parte della commissione dei materiali di cui al comma 1, secondo periodo, da proporre al candidato ha l'obiettivo di favorire la **trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline**. Nella predisposizione degli stessi materiali, da cui si sviluppa il colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze svolte, sempre nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

[Esame dei candidati con DSA e BES (Articolo 25, c 5 O.M. 2023)

5. Il colloquio dei candidati con certificazione di DSA si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 19, comma 1, secondo periodo, **predisposti in coerenza con il piano didattico personalizzato, da cui prende avvio il colloquio.**

11. INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE SCRITTE ED ORALI E LE SIMULAZIONI PER L'ESAME DI STATO a conclusione del 2° ciclo di istruzione

[N.B. SI RICORDA QUANTO SPECIFICATAMENTE INDICATO DALL'O.M. 205/2019

Esame dei candidati con DSA e BES (Articolo 25, c 2, O.M. 2023)

2. La commissione d'esame, sulla base di quanto previsto dal d.m. n. 5669 del 2011, di attuazione della legge 8 ottobre 2010, n. 170, nonché dalle Linee Guida allegate al citato provvedimento, considerati gli elementi forniti dal consiglio di classe, tiene in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive adeguatamente certificate e, in particolare, le modalità didattiche e le forme di valutazione individuate nell'ambito dei percorsi didattici individualizzati e personalizzati. A tal fine, il consiglio di classe trasmette alla commissione d'esame il piano didattico personalizzato; sulla base di tale documentazione e di tutti gli elementi forniti dal consiglio di classe, la commissione predispone adeguate modalità di svolgimento delle prove scritte e orali. **Nello svolgimento delle prove scritte, i candidati con DSA possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte e utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal piano didattico personalizzato e che siano già stati impiegati per le verifiche in corso d'anno o comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame, senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte.** I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei

testi della prova registrati in formati "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida citate, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. **Sarà possibile inoltre prevedere alcune particolari attenzioni finalizzate a rendere sereno per tali candidati lo svolgimento dell'esame sia al momento delle prove scritte, sia in fase di colloquio.** Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.]

a. Informazioni sugli strumenti compensativi utilizzati e misure dispensative accordate, con riferimento ai tipi di **verifiche**, ai tempi ed al sistema valutativo utilizzati **in corso d'anno**:

- ✓ Le verifiche sono state sempre le stesse del resto della classe. In generale sono stati accordati tempi più lunghi oppure i contenuti sono stati ridotti.
- ✓ Nelle verifiche scritte che hanno richiesto una produzione personale è stata esclusa dalla valutazione la correttezza ortografica.
- ✓ In tutte le verifiche sia scritte che orali, l'alunno/a ha potuto utilizzare mappe mentali, schemi autonomamente predisposti, calcolatrice, formulari, glossari.
- ✓ Per quanto riguarda le materie scientifiche, ed in particolare matematica, sono state esclusi dalla valutazione gli errori dovuti ad errata trascrizione di un numero.
- ✓ Qualora sia stato necessario, sono stati forniti tutti i chiarimenti per la comprensione delle verifiche stesse; in particolare **per inglese è stato fornito il testo bilingue o l'insegnante ha tradotto il testo sul momento.**

b. Modalità, tempi e sistemi valutativi utilizzati durante le **simulazioni di esame** nel corso del presente anno scolastico:

Prima prova:

- x Lettura dei testi ministeriali, anche ripetuta più volte, se necessario;
- x Non viene valutata la correttezza ortografica e sintattica
- x Si tiene conto del contenuto e solo parzialmente della forma

Seconda prova:

[N.B. SI RICORDA QUANTO SPECIFICATAMENTE INDICATO DALL'O.M. n.97 del 7/3/2023

Esame dei candidati con DSA e BES (Articolo 25, c 3-4 O.M. 2023)

3. I candidati con certificazione di DSA, che, ai sensi dell'articolo 6, co. 6, del d.m. n. 5669 del 12 luglio 2011 e dell'art. 20, co. 13, del d. 19s. 13 aprile 2017 n. 62, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, e che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate, non equipollenti a quelle ordinarie, coerenti con il percorso svolto, finalizzate solo al rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'art. 20, co. 5, del d.lgs. 62 del 2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nelle tabelle affisse all'albo dell'istituto.

4. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'art. 6, co. 5, del d.m. n. 5669 del 12 luglio 2011, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di **lingua straniera**, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta.

La commissione, sulla base della documentazione fornita dal Consiglio di Classe, di cui al precedente articolo 6, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Il punteggio, in ventesimi, viene attribuito dall'intera commissione a maggioranza, compreso il presidente, secondo i criteri di conduzione e valutazione previamente stabiliti in apposita o apposite riunioni e con l'osservanza della procedura di cui al precedente art. 18. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera.]

Lettura dei testi ministeriali, anche ripetuta più volte su richiesta dell'alunno

Chiarimenti sulla terminologia specifica per favorire la comprensione della prova

Colloquio:

[N.B. SI RICORDA QUANTO SPECIFICAMENTE INDICATO DALL'O.M. n 97 del 7/3/2023

Esame dei candidati con DSA e BES (Articolo 25, cc 5-6, O.M. 2023)

5. Il colloquio dei candidati con certificazione di DSA si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 19, comma 1, secondo periodo, predisposti in coerenza con il piano didattico personalizzato, da cui prende avvio il colloquio.

6. Per altre situazioni di studenti con bisogni educativi speciali (**BES**), **formalmente individuati dal consiglio di classe**, devono essere fornite dal medesimo organo utili e opportune indicazioni per consentire a tali allievi di sostenere adeguatamente l'esame di Stato. La commissione d'esame, **esaminati gli elementi forniti dal consiglio di classe, tiene in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive, relative ai candidati con BES**. A tal fine il consiglio di classe trasmette alla commissione d'esame l'eventuale piano didattico personalizzato. In ogni caso, per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è **possibile concedere strumenti compensativi, in analogia a quanto previsto per studenti con DSA, solo nel caso in cui siano già stati impiegati per le verifiche in corso d'anno o comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte**. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.]

Utilizzo di schemi predisposti e mappe mentali e/o concettuali

Data 15/5/2023

Il Consiglio di Classe



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

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

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

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

"Bullismo e Cyberbullismo"

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE V SEZIONE D

A.S. 2022-2023

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

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo ALLEGATO.</p> <p>Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei "nuovi" indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166" e relativo ALLEGATO 2-G recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</p> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92</i> e relativi allegati</p>
<p>Prodotto degli studenti</p>	<p>PRODUZIONE DI SEMPLICI TESTI ARGOMENTATIVI CON CONTENUTI</p>
<p>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare, confrontare e valutare criticamente credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali • Interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare mezzi e forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto

	<ul style="list-style-type: none"> • Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati • Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali • Conoscere norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali, adattare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali • Creare e gestire l'identità digitale, essere in grado di proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui • Utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri • Conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali • Essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico • Essere in grado di proteggere se' e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali • Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p> <p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE <input type="checkbox"/> PROGETTARE <input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI <input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI <input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI <input type="checkbox"/> COMUNICARE <input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE: <input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i>

L'APPRENDIMENTO
PERMANENTE 2018

**COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED
ESPRESSIONE CULTURALI**

ALTRE COMPETENZE
COINVOLTE

Competenze Assi culturali:

Asse dei linguaggi:

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

Asse matematico:

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

Asse scientifico-tecnologico:

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

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

-Saper gestire e coordinare il lavoro di gruppo

Asse storico sociale:

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

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

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

6-Saper accettare e valorizzare le diversità sociali, di genere, di cultura, di religione. Saper navigare e agire in maniera responsabile sul web

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

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:

Competenza di riferimento dell'Area Generale dell'Area Generale, di cui 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

-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.

-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.

-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.

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:

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

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

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

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

3. **CITTADINANZA DIGITALE**

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

Destinatari

Studenti Classe V Sezione D

Esperienze attivate	Visione di filmati e documentari, realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Utilizzo dei portali www.generazioniconnesse.it e www.nocyberbullismo.it .
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, MATEMATICA, LABORATORI, RELIGIONE
Criteri e strumenti di valutazione	La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica. La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

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

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

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

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

-agire in modo autonomo e responsabile;

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Conoscenze

CRITERI

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

Abilità

CRITERI

- Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.

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

Atteggiamenti

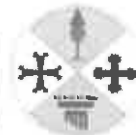
CRITERI

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

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

<p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate.</p> <p>Lo studente sa Recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>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.</p>	<p>Lo studente adotta solitamente durante le attività, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.</p>	<p>INTERMEDIO</p> <p>7-8</p>
<p>Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>BASE</p> <p>6</p>



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

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

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

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

"I CAMBIAMENTI CLIMATICI E IL DISSESTO IDROGEOLOGICO"

**Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA**

UNITA' DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE ...V° SEZIONE ...D.

A.S. 2022-2023

UNITA' DI APPREDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
<p data-bbox="225 338 469 412">Denominazione del percorso</p> <p data-bbox="225 562 536 636">Descrizione sintetica del percorso</p>	<p data-bbox="815 338 1310 367" style="text-align: center;">“LA LOTTA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI”</p> <p data-bbox="592 611 1385 640">Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:</p> <ul data-bbox="592 680 1522 835" style="list-style-type: none"> - educare alla cittadinanza , nel senso di progettare esperienze di apprendimento in cui gli studenti siano chiamati ad agire con tutte le competenze integrando la dimensione analogica e quella digitale con spirito critico e responsabilità; <p data-bbox="592 875 1522 992">-l'obiettivo principale è quello di fare la propria parte per limitare l'aumento del riscaldamento globale,deve rimanere entro gli 1,5 °C rispetto all'epoca pre-industriale,per non causare danni enormi al pianeta e quindi alla specie umana.</p> <p data-bbox="592 1167 1522 1312">Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007 “Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione” ALLEGATO 1 “Gli Assi culturali” e ALLEGATO 2 “Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria” (cd. “Decreto Fioroni”).</p> <p data-bbox="592 1413 1522 1637">Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107” e relativo ALLEGATO A - PECUP “Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione”.</p> <p data-bbox="592 1738 1522 1809">Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo ALLEGATO.</p> <p data-bbox="592 1910 1522 2134">Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 “Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio</p>

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>2015, n. 107. i profili di uscita dei “nuovi” indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166” e relativo ALLEGATO 2-G recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”</p> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l’adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell’articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l’insegnamento dell’educazione civica, ai sensi dell’articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92</i> e relativi allegati</p>
<p>Prodotto degli studenti</p>	<p>Cerca la classifica più recente sulla qualità della vita nelle città italiane e verifica in quale posizione si trova la città in cui vivi o quella a te più vicina.</p>
<p>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</p>	<p>Capacità di esaminare temi locali, globali ed interculturali, di comprendere ed apprezzare le prospettive e visioni del mondo degli altri, di impegnarsi in interazioni aperte, appropriate ed efficaci con persone di culture diverse e di agire per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile.</p> <p>1)Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.2)Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. 4) Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.5) Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli</p>

	<p>altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.6) Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p> <p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE <input type="checkbox"/> PROGETTARE <input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI <input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI <input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI <input type="checkbox"/> COMUNICARE <input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE: <input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</i> <p><i>Competenze Assi culturali:</i></p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Valutare l'informazione, formulare argomenti e spiegare situazioni - Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo - Comprendere le differenze nella comunicazione

Asse matematico:

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

Asse scientifico-tecnologico:

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

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

Asse storico sociale:

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

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

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

Competenza di riferimento dell'Area Generale, di cui all'Al. 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.

-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.

-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.

-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.

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.

	<p>6. CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Rientrano in questo terzo nucleo concettuale affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.</p>
Destinatari	Studenti Classe..... Sez.....
Esperienze attivate	Visione di filmati e documentari , realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Gestione eventi:Giornata mondiale della terra il 22 aprile- Giornata mondiale dell'acqua il 22 marzo.
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI-RELIGIONE.
Criteri e strumenti di valutazione	La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.

	La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.
--	--

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

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

Alimentazione	Sostenibilità ambientale(impronta ecologica)	Lim, PC, video proiettore,smart phone, lavori di gruppo e/o individuali	2 ore	Osservazione-scheda
Laboratori Pasticceria-sala/vendita- Cucina-accoglienza	1)Gli sprechi alimentari: preparazione di un piatto o di un dolce con gli avanzi 2)Turismo sostenibile:quanto sono inquinanti le nostre vacanze	Lavori di gruppo o individuali.	2 ore	Osservazione-scheda
Religione	Lettera enciclica:"Laudato si" di Papa Francesco	Lavori di gruppo o individuali.LIM-PC	2 ore	Osservazione scheda

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

Tempi di realizzazione

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

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

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

-agire in modo autonomo e responsabile;

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Conoscenze

CRITERI

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

Abilità

CRITERI

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

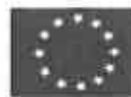
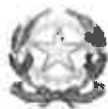
Atteggiamenti

CRITERI

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

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



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

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

Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804

Sito www.ipssalocri.edu.it

P.E.O. rcrh080001@istruzione.it

P.E.C. rcrh080001@pec.istruzione.it

IL GRECO DI BIANCO “DONO DEGLI DEI”

un Progetto per la partecipazione e la cittadinanza attiva

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

UNITA’ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

PER LA CLASSE V SEZIONE D

A.S. 2022-2023

UNITA’ DI APPRENDIMENTO	
<p style="text-align: center;">Denominazione del progetto</p> <p style="text-align: center;">IL GRECO DI BIANCO “DONO DEGLI DEI”</p> <p>Quadro normativo per la produzione del Greco di Bianco DOC.</p>	

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

Approvato con DPR 18.06.1980 G.U. 340 - 12.12.1980

Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

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

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

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

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

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

Caratteristiche del vino al consumo

Quadro Storico di riferimento sulle origini del prodotto

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

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

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

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

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

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

Caratteristiche organolettiche

Il vino a DOC "Greco di Bianco", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: - colore: giallo tendente al dorato con eventuali riflessi ambrati; - odore: alcolico, etereo, caratteristico del vino; - sapore: amabile o dolce, morbido, caldo, armonico con caratteristico retrogusto; - titolo alcolometrico volumico totale minimo:

17,00% vol; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 14,00% vol; - acidità totale minima: 6,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.

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

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

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

Il progetto ha la finalità:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prodotti degli studenti	Creazione di prodotti eno-gastronomici (dolci/salati) da offrire in degustazione al Dirigente Scolastico, ai docenti ed educatori e a tutto il personale scolastico, preceduta da illustrazione di un itinerario turistico "sulle vie del Greco di Bianco" con simulazione di pacchetti di offerte turistiche comprendenti anche vendita di prodotti e presentazioni su cartelloni/mappe/foto-video/power-point.
P.E.C.U.P. (All. A al D.Lgs. n. 61/2017)	<ul style="list-style-type: none">-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; -utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; -utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; -riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; -stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

	<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>-utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;</p> <p>-compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;</p>
--	---

Pianificazione temporale

-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 dell'Istituto "Dea Persefone".
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE 2. COLLABORARE E PARTECIPARE 3. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI 4. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI <p>Competenze chiave europee per l'apprendimento permanente 2018:</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenze Linguistiche</p> <p>Competenze personali, sociali e di apprendimento</p> <p>Competenze Assi culturali:</p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Padronanza della lingua italiana: • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Utilizzare e produrre testi multimediali <p><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p>

	<p>- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p><u>Asse storico sociale:</u></p> <p>- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Competenze professionali (DM n. 92/2018 Allegato 2-G):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 2. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 3. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
<p>ABILITA'</p> <p>“Assi culturali”</p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni • Rielaborare in forma chiara le informazioni • Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative • Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.), anche con tecnologie digitali 	<p>CONOSCENZE</p> <p>“Assi culturali”</p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo • Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale • Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo

Asse matematico:

- Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.
- Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta.
- Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica.

Asse scientifico-tecnologico:

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

Asse storico sociale:

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

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

Identificare qualitativamente le risorse

Asse matematico:

- Significato di analisi e organizzazione di dati numerici.
- Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti

Asse scientifico-tecnologico:

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

<p>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><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro • Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio <p>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p>
--	--

	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p>
Destinatari	Alunni Classe V Sez.
Esperienze attivate	<p>Attività nei laboratori di cucina e sala per l'ideazione, creazione e presentazione di piatti a tema; Visite guidate in aziende vinicole del territorio. Visione di filmati e documentari sui vini calabresi ed in particolare sul Greco di Bianco. Elaborazione grafica di menu, realizzazione di interviste e video con innesti audio.</p> <p>Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di power-point.</p>
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATEMATICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LAB. SALA/VENDITA, CUCINA, PASTICCERIA, SCIENZE MOTORIE, IRC.
Criteri e strumenti di valutazione	La valutazione delle competenze chiave di cittadinanza individuate dal consiglio di classe sarà effettuata <i>in itinere</i> tramite osservazione dei comportamenti descritti nella griglia di valutazione sotto riportata.

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (18 ore)	Modalità di Valutazione
italiano	Lecture a tema e lessico specifico.	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-	2 ore	Osservazione-scheda

		distribuzione di incarichi), cartelloni		
Inglese	Wines through Calabria: the DOC of Greco di Bianco	Fotocopie, smartphone, schede, lavori di gruppo, disegni.	1 ora	Osservazione-scheda
Francese	Studio e ricerca sul tema proposto, acquisizione lessico specifico, i vini passiti	Lim, fotocopie, videoproiettore, dizionario.	1 ora	Osservazione-scheda
Matematica	Analisi delle vendite a livello regionale e nazionale	Lim, PC, lavori di gruppo e/o individuali, con auto distribuzione di incarichi.	1 ora	Osservazione-scheda
Storia	Storia del greco di bianco.	Lim, pc, smartphone, videoproiettore, fotocopie, dizionario, riviste Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi), cartelloni	1 ora	Osservazione-scheda
DTA	I Marchi	Lim, pc, smartphone, videoproiettore Lavori di gruppo (con auto-distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda
Alimentazione	Le tecniche di lavorazione per ottenere il vino Greco di Bianco.	Lim, PC, video proiettore, smartphone, lavori di gruppo (con auto distribuzione di incarichi)	2 ore	Osservazione-scheda
Lab. Sala e vendita	Gli alunni, organizzati in gruppi, realizzeranno e presenteranno il Greco di bianco ai clienti, le caratteristiche principali e consiglieranno l'abbinamento cibo vino.	Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi, fotocopie). Internet, laboratorio di sala-vendita e bar, L.I.M, pc e smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda

Lab. Cucina/ Pasticceria	Breve descrizione del vino e dei suoi usi principali in gastronomia. Elaborazione di ricette.	Documenti bibliografici, testi, fotocopie, internet, lim, pc, smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
Scienze motorie	Crostata di frutta abbinata al Greco di Bianco nella dieta sportiva.	PC, lim, fotocopie	1 ora	Osservazione-scheda
IRC	Il greco di Bianco nelle tradizioni religiose.	Lim, PC, lavoro di gruppo	1 ora	Osservazione-scheda

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

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

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

Tempi di realizzazione

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

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

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

- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

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

Criteri di valutazione

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

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

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

			-saper comprendere diversi punti di vista	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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	IRC	Prof. De MIZIO CRESCENZO	
2	Italiano e storia	Prof.ssa SBARRA TERESA	
3	Matematica	Prof. MACRI' BRUNO	
4	Inglese	Prof.ssa LEONE SABRINA	
5	Francese	Prof.ssa CAMPAGNA TERESINA	
6	D.T.A.	Prof.ssa RACCO M.VITTORIA	
7	Sc. e Cult. dell'Alimentazione.	Prof.ssa MARTINO MADDALENA	
8	Lab.Enog. settore cucina	Prof. PANETTA FRANCESCO	
9	Lab.Enog. settore Sala e vendita	Prof. MONTEROSSO VINCENZO	
10	Scienze Motorie	Prof. CAPOCASALE ILARIO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. ssa Maria Rosaria RUSSO

