

4655

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI "DEA PERSEFONE"
con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod. Mecc. RCRE080001 – C.F. 81000650804
sito: www.ipssaiocri.edu.it

Prot. n del 15/05/2023

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

Indirizzo d'esame: ENOGASTRONOMIA- CUCINA

Coordinatore: Prof.ssa Giuseppa Crimeni
Dirigente Scolastico: Prof.ssa Mariarosaria Russo



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

A.S. 2022/2023

INDICE

1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
2. <u>II PROFILO DELLA CLASSE</u> a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel triennio	pagg. 3-7
3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u> a. Obiettivi raggiunti b. Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica c. Attività integrative curriculari d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL) e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento	pagg. 7-12
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u> - Criteri di ammissione all'esame di stato - Criteri di valutazione del comportamento - Criteri di valutazione del credito scolastico	pagg. 12-16
Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pagg. 17-39
ALLEGATO 1 - Percorsi di Educazione civica UDA 1. Bullismo e cyberbullismo UDA 2. I cambiamenti climatici	
ALLEGATO 2 - Percorsi PFI UDA 1 Il bergamotto UDA 2 Il Greco di Bianco	
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	
GRIGLIE VALUTAZIONE: -COLLOQUIO ORALE -PRIMA PROVA SCRITTA -SECONDA PROVA SCRITTA	

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

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

- **Enogastronomia (cucina/pasticceria)**
- **Servizi di sala e di vendita – Orario settimanale 32 ore**
- **Accoglienza turistica**

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

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

b) Presentazione della classe

La classe è composta da 19 alunni, 16 maschi e 3 femmine. I ragazzi provengono dai diversi comuni della locride, sono quasi tutti alunni che negli anni precedenti hanno frequentato l'Istituto "Dea Persefone" tranne uno, proveniente dal Liceo delle Scienze Umane e Linguistico "G. Mazzini" - Locrì è stato inserito nella classe l'anno scorso. Non tutto il gruppo docente della classe ha una storia continuativa fin dal terzo anno di corso. Dopo un anno scolastico, 2020/2021, trascorso utilizzando la DAD (a partire dal 26 ottobre 2020, le attività scolastiche in presenza erano state sospese in seguito all'Ordinanza n.79 del 23 ottobre 2020, emanata dal Presidente della Regione Calabria e riguardante "ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19"), la scuola ha ripreso le attività in presenza per poi essere sospesa nel mese di gennaio, precisamente dal 10 al 22 gennaio 2022, come disposto dalla Circolare n. 77, Prot. 0000097/2022 del 08/01/2022, a causa della ripresa, in modo esponenziale, dei contagi. Nelle diverse occasioni di sospensione è stata attivata la DAD. Le video lezioni sono state svolte tramite l'applicazione Mect della piattaforma G-Suite for Education già utilizzata in seguito al lockdown. Per alcuni alunni la partecipazione alle video lezioni, soprattutto nella parte iniziale, non è stata sempre costante, principalmente a causa di una non adeguata connessione internet. La classe ha seguito un corso di studio complessivamente regolare, nel corso del quinquennio è riuscita a raggiungere una maggiore omogeneità ed intesa, maturando un buon livello di socializzazione. Nel corso del secondo biennio e del quinto anno diversi insegnanti sono cambiati, ciò ha influito sul processo di apprendimento, sulle abitudini ed equilibri degli alunni in quanto costretti ad adeguarsi ad impostazioni metodologiche differenti. Tenuto conto di questa situazione e dei livelli di partenza, i docenti hanno programmato attività di recupero/consolidamento e interventi mirati a promuovere l'acquisizione degli obiettivi essenziali inerenti alle singole discipline e di un metodo di lavoro organico. Le conoscenze, le abilità e le competenze sono state acquisite con modalità differenti in rapporto alla preparazione di base, all'applicazione regolare e metodica, alla motivazione allo studio, alle abilità e competenze individuali degli alunni. La classe, all'inizio del quinto anno si presentava eterogenea nella preparazione di base, nell'impegno, nei ritmi di apprendimento e, quindi, nel profitto, coesa al suo interno e capace, all'occasione, di azioni di solidarietà e di condivisione. Gli alunni hanno dimostrato una sufficiente disponibilità al dialogo educativo e un costante livello di curiosità e di attenzione nei confronti delle discipline. Il livello dell'impegno nello studio non è stato sempre adeguato, da parte di tutti i docenti è stato registrato un calo nell'impegno e nella partecipazione scolastica da parte di tutti i ragazzi, soprattutto al rientro a scuola dopo la fase emergenziale. Per

La didattica, basata sulla centralità degli studenti, ha posto l'attenzione sull'eterogeneità della classe, sui processi e sui ritmi di apprendimento di ciascuno, sulle difficoltà e i problemi manifestati dagli alunni nel percorso formativo, avviando un clima di collaborazione e dialogo costruttivo. Nel corso degli anni scolastici i docenti hanno stimolato il confronto dialogico, hanno effettuato osservazioni in itinere, verifiche e valutazione degli apprendimenti, rilevando difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei contenuti disciplinari, difficoltà di comprensione, carenze nel metodo di studio. Sono stati attivati interventi mirati, strategie personalizzate per gli alunni che hanno presentato lacune significative, si è fatto ricorso a pause didattiche per consentire il riepilogo e l'approfondimento delle tematiche svolte, tutto ciò con l'obiettivo di offrire la possibilità a tutti gli alunni di consolidare e potenziare la propria preparazione, raggiungendo gli obiettivi minimi di ciascuna disciplina.

c) Elenco degli alunni

Il Consiglio di Classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
CRIMENI GIUSEPPA	Italiano e Storia		X	X
SACCO STEFANIA	Matematica			X
URSINO VINCENZA ANTONIA	Inglese	X	X	X
RULLI MARIA ROSA	Francese			X
MARTINO MADDALENA	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
PANTALEO GIUSEPPE	Lab. Serv. En. Cucina	X	X	X
SGAMBELLURI COSIMO	Lab. Serv. Enog. (Sala-Vendita)		X	X
LASCALA CINZIA	Diritto e Tecniche Ammin. della Struttura Ricettiva			X
DE MIZIO CRESCENZO	Religione			X
BELCASTRO VINCENZO	Scienze Motorie e Sportive			X

indirizzandoli verso un metodo di comprensione adeguato e consapevole;

- favorire riflessione e ragionamento;
- far acquisire agli alunni capacità di riorganizzare e di collegare in una visione di insieme gli aspetti e le problematiche appresi da altre discipline.

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

Area del rispetto delle regole

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

Area relazionale

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

Area dello sviluppo delle conoscenze

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

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

Obiettivi Programmati	Ottenuti fino al 30%	Ottenuti fino al 50%	Ottenuti fino all'80%
Partecipazione attiva e responsabile alla vita scolastica		☺	
Consolidamento di un metodo di studio autonomo ed efficace		☺	
Sviluppo delle capacità di analisi e di sintesi		☺	
Competenza nell'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina		☺	
Competenza nella decodificazione dei testi		☺	

- Federazione Italiana Cuochi
- Associazione Provinciale Cuochi Reggini
- Slow Food
- A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier)
 - Enti ed Associazioni di servizi sociali
 - Agenzie di lavoro
 - Hotel, ristoranti, compagnie di navigazione nazionali e internazionali
 - A.V.I.S di Locri
 - Cinema, teatro

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

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2020/2021

(dall' anno scolastico 2018 -2019 rinominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'orientamento)
 Attività svolta nel triennio finale dagli Alunni della Classe Quinta, sezione A, indirizzo Enogastronomia- 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 contesti e in ambito di lavoro o di studio	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a 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 prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative e di studio

Obiettivi Formativi:

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

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

Si evidenzia che gli alunni hanno effettuato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO a partire dal terzo anno di corso. Purtroppo, l'anno scorso, a causa dell'improvvisa pandemia e del conseguente lockdown che ha visto la chiusura delle istituzioni scolastiche a partire dal 05 marzo 2020, non è stato possibile proseguire con quanto inizialmente stabilito. La classe, proprio il giorno prima della chiusura ufficiale, prevista dal DPCM del 04 marzo 2020, aveva iniziato il percorso bruscamente interrotto. Relativamente all'anno in corso, il nostro Istituto ha organizzato a partire dal mese di dicembre degli incontri formativi online con esperti di settore, validi come percorsi PCTO. Tutte le attività sono state svolte in via telematica sulla piattaforma G-Suite for Education.

Data la situazione, anche per questo anno scolastico si deroga al monte orario previsto per i PCTO, che non rappresenterà un requisito di accesso agli Esami di Stato.

- "Locri ricorda Nassiriya" – 11 Novembre 2022 ore 10 presso piazza Nassiriya di Locri.
- Partecipazione alla 18° edizione della Fiera Ristora Hotel Sicilia, 10/11/2022
- Attività di orientamento in uscita Classi V, 18/11/2022
- Rappresentazione teatrale "Iliade" presso Laboratorio di Sala/Bar, sede Istituto Alberghiero-via Turati snc-Siderno (L'attività didattico culturale rientra nel Protocollo d'Intesa con l'Associazione "Centro Studi Quasimodo" prot. n.6404/09)
- Progetto Gluten Free II annualità, 16 Dicembre 2022
- Progetto Gluten Free II annualità. Lezioni pratiche, 19 Gennaio 2023
- Rappresentazione teatrale "Nessuno mai" presso Auditorium di Locri (L'attività didattico culturale rientra nel Protocollo d'Intesa con l'Associazione "Centro Studi Quasimodo" prot. n. 6404/09)
- Avvio attività formativa di PCTO in azienda A.S. 2022/2023, dal 30/01 al 10/02 2023
- Viaggio d'Istruzione a Barcellona Travel game on board del 20-25 Marzo 2023
- Precetto Pasquale, 3 Aprile 2023
- Progetto Gluten Free II annualità. Lezioni pratiche, 30 Marzo
- Autoemoteca AVIS- alunni donatori, 19 Aprile
- Formazione Scuole Alberghiere, corso organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi "nic in SCHOOL", 19 Aprile.

4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

- ✓ Delle valutazioni del primo quadrimestre
- ✓ Delle attività di recupero ed effettivo raggiungimento o meno dei saperi delle competenze minime da parte dello studente con carenze nel primo quadrimestre
- ✓ Delle valutazioni in itinere degli apprendimenti
- ✓ Delle attività in DAD di tipo formativo sui saperi essenziali per le quali sono state assegnate valutazioni o giudizi, da trasformare in valutazioni sommative

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;

vengono integrati con i **Criteria generali di valutazione della didattica a distanza:**

- ✓ **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 della crisi, formula proposte e richieste)
- ✓ **interesse e cura dell'apprendimento** (Lo studente rispetta i tempi ed è puntuale nelle consegne assegnate dal docente, approfondisce, svolge le attività con attenzione sia di tipo sincrono che asincrono)
- ✓ **capacità di relazione a distanza** (Nelle attività sincrone: lo studente rispetta le indicazioni del docente per quanto riguarda le 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.

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

In pratica, l'attribuzione del credito avviene con:

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

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

Media dei voti	Fascia di credito III ANNO	Fascia di credito IV ANNO	Fascia di credito V ANNO
M < 5	-	-	7-8
M = 5	7-8	8-9	9-10
5 < M ≤ 6	8-9	9-10	10-11
6 < M ≤ 7	9-10	10-11	11-12
7 < M ≤ 8	10-11	11-12	12-13
8 < M ≤ 9	11-12	12-13	13-14
9 < M ≤ 10	12-13	13-14	14-15

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

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

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

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

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

- media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale
- frequenza e voto di comportamento
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo

agli allegati da A ad M che costituiscono parte integrante del decreto n. 164 del 15 giugno 2022 e definiscono i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze, anziché ai singoli insegnamenti, indirizzo Enogastronomia -Allegato G, Gazzetta Ufficiale del 6/12/2022. La griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi, contiene un set di indicatori legati agli obiettivi della prova con una distribuzione del punteggio per fasce tra i vari indicatori, che le Commissioni d'esame utilizzeranno per la costruzione di uno strumento di valutazione tarato sulla specifica prova, definendone i descrittori in relazione alla specifica prova.

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 non sono stati sempre costanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità.

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

Classroom della Piattaforma GSuite for Education.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel primo quadrimestre, oltre a colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali, sono state svolte due verifiche scritte per valutare in itinere i progressi degli allievi rispetto alla loro situazione iniziale. Nella seconda parte dell'anno scolastico è stata effettuata un'ulteriore verifica scritta e diverse valutazioni orali che, a causa dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, si sono svolte prevalentemente attraverso la didattica a distanza. Le verifiche sono state di tipo formativo e la valutazione dei singoli allievi ha tenuto conto della restituzione degli elaborati corretti su Classroom, della puntualità nella consegna, della regolare presenza alle attività online e della partecipazione interattiva durante le videolezioni. Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che dei risultati raggiunti nelle singole verifiche, della preparazione globale, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, dei progressi fatti rispetto alla situazione di partenza, delle capacità di recupero dimostrate.

OSSERVAZIONI

Nel corso dell'anno scolastico la classe è stata coinvolta in una serie di attività durante le quali è stato ripreso lo studio delle principali strutture linguistiche e delle relative funzioni comunicative oltre che dei diversi esponenti lessicali relativi alla microlingua. Non tutti gli allievi hanno dimostrato una buona propensione verso lo studio della disciplina, alcuni hanno lavorato in modo discontinuo e superficiale e non sono riusciti a colmare le diverse lacune presenti nella loro preparazione di base. Altri hanno raggiunto, nel complesso, gli obiettivi prefissati, ciascuno in modo diverso e in base all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. In diversi allievi, in cui l'impegno, la partecipazione e l'interesse per la lingua inglese non sono stati sempre costanti, sono state riscontrate delle difficoltà sia nell'espressione/comprendimento orale della lingua, che nelle prove scritte, in particolare nel caso di risposte aperte, nelle quali sono state evidenziate varie lacune nell'organizzazione del periodo, a livello grammaticale e sintattico. Soltanto alcuni alunni sono riusciti a consolidare le abilità di lettura estensiva ed intensiva di testi relativi al settore di specializzazione; hanno ampliato il bagaglio lessicale di microlingua settoriale e perciò dimostrano di possedere una sufficiente conoscenza degli argomenti proposti; sostengono semplici conversazioni su argomenti generali e professionali, utilizzando un adeguato linguaggio, anche se non sempre corretto dal punto di vista formale; pochi invece, sono gli alunni che hanno dimostrato un maggiore impegno e interesse per lo studio della disciplina conseguendo risultati positivi sia nella produzione scritta che in quella orale.

questionari, verifica delle capacità di rielaborazione e di commento personale, autonomia produttiva. Con l'introduzione della didattica a distanza, si è data maggiore rilevanza alla verifica formativa, tenendo conto della restituzione degli elaborati corretti, del rispetto dei tempi di consegna, della continuità nell'impegno, dei contenuti specifici e della correttezza formale dei compiti assegnati, della partecipazione ai colloqui in videoconferenza ed al livello di interazione.

OSSERVAZIONI

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

Docente: Martino Maddalena		
Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI Silvano Rodato Ed. Clitt		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023: 82		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le caratteristiche di una dieta equilibrata, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, le culture alimentari nelle religioni del mondo, le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e gli additivi alimentari.</p>	<p>☉ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.</p>	<p>Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.</p> <p>Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Sapere mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.</p>
CONTENUTI		
<p style="text-align: center;">MODULO 1: NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI-</p> <p>Nuovi prodotti alimentari- Alimenti alleggeriti o "light", alimenti fortificati, arricchiti, supplementari- Alimenti funzionali- Alimenti innovativi- Alimenti integrali- Alimenti biologici- Prodotti dietetici e integratori alimentari- Additivi alimentari.</p> <p style="text-align: center;">-Abitudini alimentari degli italiani- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo. Innovazioni nei processi di conservazione e cottura- Qualità e sostenibilità alimentare.</p> <p style="text-align: center;">MODULO 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI-</p> <p>Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti- Le principali cause di contaminazione biologica degli alimenti- le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione- misure di prevenzione e comportamenti igienicamente corretti nella manipolazione degli alimenti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro.</p> <p style="text-align: center;">Sistema HACCP e qualità degli alimenti- Igiene degli ambienti di lavoro e del personale</p> <p style="text-align: center;">- Punti fondamentali del sistema HACCP e criteri di applicazione- Regole da osservare per l'igiene degli alimenti- Qualità alimentare e qualità totale.</p>		

Materia : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Docente: Pantaleo Giuseppe

Libro di testo adottato: "Cucina Gourmet Plus" la scuola di enogastronomia

Docente: Cinzia LASCALE

ore effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 fino al 7 Maggio 2023: 88 ore

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Ristorazione tradizionale, commerciale e collettiva.</p> <p>I ristoranti di intrattenimento, a tema, di alta qualità gourmet. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare e HACCP. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. L'evoluzione della cucina attraverso l'opera dei grandi chef. Le guide gastronomiche. Aspetti tecnici e gestionali del menu, le carte principali. Il distanziamento sociale. Il servizio di banqueting, le principali forme di buffet. Il banqueting manager. Come diventare imprenditore della ristorazione.</p>	<p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	<p>Conoscere le tecniche di distribuzione del prodotto: il legame caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi. Le tipologie di distribuzione degli alimenti (free flow, self service ecc.).</p> <p>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</p>

CONTENUTI

- Approvvigionamento e gestione delle merci
- L'organizzazione dell'impianto di cucina.
 - Il catering
 - Il banqueting
 - La sicurezza alimentare e HACCP
 - Il menu contabile e amministrativo
- La zona consumo (sala ristorante) aspetti tecnici

METODOLOGIA

Lezioni frontali. 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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel valutare si è tenuto conto non solo dell'impegno, dell' assiduità nella frequenza, della partecipazione al dialogo, del profitto, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana. Per i moduli i si è fatto ricorso a verifiche orali, che hanno permesso controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.

<p>individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>-Redigere la contabilità di settore</p> <p>-Individuare le fasi e le procedure per redigere un <i>business plan</i></p>	<p><i>-Vantaggio competitivo</i></p> <p><i>-Controllo di gestione</i></p> <p><i>-Budget e controllo budgetario</i></p> <p><i>-Business plan</i></p>
<p>-Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti</p> <p>-Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>-Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nel contesto di riferimento</p> <p>-Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>-Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</p> <p>-Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa ristorativa</p>	<p><i>-Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti</i></p> <p><i>-Contratti del settore ristorativo</i></p>
<p>-Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali</p> <p>-Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela</p>	<p>-Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p>-Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>-Individuare i prodotti a chilometro zero come strumenti di marketing</p>	<p><i>-Abitudini alimentari ed economia del territorio</i></p> <p><i>-Normativa di settore</i></p> <p><i>-Prodotti a chilometro zero</i></p>

CONTENUTI

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

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

La classe ha evidenziato un interesse discreto verso la disciplina e gli argomenti oggetto di studio; l'impegno, la partecipazione e il profitto sono stati per un gruppo di studenti buoni; per un altro gruppo discreti e per la maggior parte sufficienti. La frequenza è stata regolare solo per la maggior parte degli allievi, mentre per la minore parte il lavoro è risultato frammentario e poco efficace poiché l'apprendimento non sempre è stato supportato da una idonea applicazione nello studio. Solo un gruppo di studenti ha quindi raggiunto risultati buoni realizzando un effettivo sviluppo delle abilità e delle competenze, mentre un altro gruppo ha raggiunto gli obiettivi in modo discreto e la maggior parte in modo quasi sufficiente.

➤ Limiti di forma determinata

➤ Limiti di forme indeterminate ∞/∞ ; $0/0$

➤ Tecniche risolutive Limiti in forma indeterminata funzione razionale fratta

➤ Definizione di continuità

MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE

➤ Asintoti orizzontali e verticali

➤ Studio del segno di una semplice funzione razionale intera e fratta

EDUCAZIONE CIVICA:

➤ UDA n. 1 Bullismo e Cyberbullismo

➤ UDA PFI:

➤ Il Bergamotto

➤ Il Greco di Bianco "Dono degli Dei"

METODOLOGIA

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

- ⊙ una prima fase in cui gli alunni sono stati posti davanti al tema in forma problematica, in modo da risvegliare il loro interesse e sviluppare le capacità di scoperta;
- ⊙ una seconda fase nella quale si è cercato di generalizzare il più possibile, associando teoria e applicazione dei principi teorici, gli argomenti e visualizzarli nella costruzione dei grafici che sono serviti come ulteriore arricchimento ed apprendimento delle nozioni elaborate;
- ⊙ infine la concretizzazione, con lo scopo di verificare le conoscenze e le competenze acquisite nelle diverse situazioni e di interessare e coinvolgere ogni alunno in modo tale da ottenere risultati positivi, anche se diversificati.
- ⊙ alla valutazione di tipo formativo per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività proposte osservando con continuità e con strumenti diversi il processo di apprendimento.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche in itinere e sommative per controllare e verificare la comprensione dei concetti e delle abilità acquisite. Strumenti di verifica: prove scritte tradizionali, test online, colloqui orali. L'accertamento orale è avvenuto oltre che attraverso i tradizionali colloqui orali e somministrazione esercizi, anche durante le lezioni frontali, coinvolgendo direttamente gli alunni nell'esecuzione, alla lavagna, di esercizi applicativi. Per la valutazione si è tenuto conto: dei risultati delle prove sommative; del raggiungimento degli obiettivi; di altri elementi quali: interesse, impegno, partecipazione, frequenza delle lezioni, progressione rispetto ai livelli di partenza; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, conoscenza delle tecniche di calcolo, acquisizione delle principali nozioni matematiche.

OSSERVAZIONI

In generale, quasi tutti gli alunni hanno seguito questa disciplina con interesse abbastanza costante; altri hanno dimostrato un impegno concentrato maggiormente in prossimità delle verifiche scritte/orali. Sono da considerare attività di recupero e approfondimento il ritornare sugli stessi argomenti più volte con modalità diverse, organizzando specifiche attività realizzate individualmente e/o per gruppi di studenti, il recupero è stato fatto in itinere e relativamente agli argomenti più difficili e

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Belcastro Vincenzo

Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi "Corpo libero"

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

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⊙ Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni⊙ Conoscere regole fondamentali di tutela della salute⊙ Conoscere gli effetti positivi dell'attività fisica e dell'alimentazione.	<ul style="list-style-type: none">⊙ Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse⊙ Saper praticare almeno uno sport di squadra e individuale⊙ Sperimentare ruoli diversi durante giochi di squadra	<ul style="list-style-type: none">⊙ Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicofisiche.

CONTENUTI

Il corpo umano. Il movimento. La palestra. La pratica sportiva. Gli sport. L'educazione alla salute e all'alimentazione dello sportivo. Ed. Civica: educazione stradale ed uso del cellular alla guida.

I contenuti, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno subito una rimodulazione.

METODOLOGIA

All'inizio di quest'anno scolastico, in conseguenza dell'emergenza Covid-19, fino al 26/10/2020, è stata attuata la DDI al 50%. Dopo tale data si è fatto ricorso alla DaD per tutta la classe, fino alla data del 02/05/2021, momento in cui si è ritornati alla DDI per tutti al 50%, tranne che per i casi fragili che sono rimasti a distanza.

Sono stati affrontati: lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, palloni di calcio, calcetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD, material strutturato e consultabile su internet.

Il docente ha fornito paragrafi o esercizi del libro di testo in adozione e gli student hanno caricato su classroom gli screenshot del quaderno o del libro con i compiti assegnati svolti.

Spazi: Cortile adiacente alla scuola.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. Per la valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione alle varie attività proposte nel corso dell'anno.

OSSERVAZIONI

La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Documenti della dottrina Cristiana della Chiesa <ul style="list-style-type: none"> ○ Laudato Si ○ La Solidarietà ○ La Sussidiarietà ○ Il Bene Comune
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • piste di riflessione personale; • confronto col contesto attuale (problemi, fatti e persone); • valorizzazione del gruppo come luogo di relazioni autentiche, di confronto, apertura e dialogo. <p>Si è insistito molto sul miglioramento delle capacità di attenzione stimolando i ragazzi con continue domande. Si è proceduto nel rispetto delle singole situazioni di partenza, dei diversi ritmi e tempi di apprendimento e di assimilazione.</p>
MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI	<p>Gli strumenti proposti sono stati soprattutto il dialogo, la lezione frontale, i lavori in piccoli gruppi, la ricerca; il libro di testo.</p> <p>Si è cercato inoltre, anche attraverso la visione di film e brevi video su YouTube, di approfondire l'analisi di temi che riguardavano l'agire etico, per facilitare la riflessione sui valori che rendono autenticamente umana la vita. Questo soprattutto con l'inizio della DAD, supportata dalla piattaforma Collabora che ha permesso l'interazione seppur minima tra docente-alunni.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA	<p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Partecipazione (sia in presenza che con la d.a.d.) 2. Interesse (sia in presenza che con la d.a.d.) 3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi (sia in presenza che con la d.a.d.) 4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici (sia in presenza che con la d.a.d.) 5. Capacità di rielaborazione personale (sia in presenza che con la d.a.d.)

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZIONE B




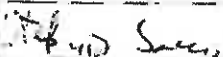
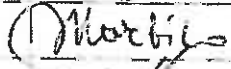

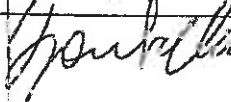
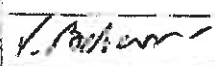
NOME E COGNOME	MATERIA	FIRMA
DE MIZIO CRESCENZO	RELIGIONE	
CRIMENI GIUSEPPA	LINGUA E LETTERAT. ITALIANA STORIA	
URSINO VINCENZA ANTONIA	LINGUA INGLESE	
RULLI ROSA MARIA	LINGUA FRANCESE	
LASCALA CINZIA	DTA	
SACCO STEFANIA	MATEMATICA	
MARTINO MADDALENA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	
PANTALEO GIUSEPPE	LABORATORIO SERVIZI ENOG. - SETTORE CUCINA	
SGAMBELLURI PIERO	LABORATORIO SERVIZI DI SALA E VENDITA	
BELCASTRO VINCENZO	SCIENZE MOTORIE	

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSE V SEZ. B ENOGASTRONOMIA-CUCINA

ANNO SCOL.
2022/2023

NOMI	MEDIA VOTI	PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA FASCIA DI OSCILLAZIONE					PUNTI OSCILLAZ.	TOTAL E CREDITO 2022/2023
		FREQUENZA E VOTO DI CONDOTTA (uguale o superiore a 8)	MEDIA DEI VOTI (parte decimale della media è maggiore o uguale a 0,5)	INTERESSE e IMPEGNO (nella partecip. al dialogo educativo) Giudizio positivo = SI Giudizio negativo = NO	PARTECIPAZ. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE	CREDITI FORMATIVI		
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
CRITERIO DI ATTRIBUZIONE FASCIA OSCILLAZIONE								
Il livello più alto della fascia di oscillazione viene assegnato in presenza di almeno tre dei precedenti PARAMETRI indicati, di cui uno è il voto di condotta uguale o superiore a 8, in assenza di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5). Es. Voto di condotta uguale o superiore a 8 in assenza di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5) + giudizio positivo in 2 altri parametri (es. media 6,75 + interesse e impegno): CREDITO = Puntti 9 per la classe terza e 10 per la classe 4)								

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZIONE B

NOME E COGNOME	MATERIA	FIRMA
DE MIZIO CRESCENZO	RELIGIONE	
CRIMENI GIUSEPPA	LINGUA E LETTERAT. ITALIANA STORIA	
URSINO VINCENZA ANTONIA	LINGUA INGLESE	
RULLI ROSA MARIA	LINGUA FRANCESE	
LASCALA CINZIA	DTA	
SACCO STEFANIA	MATEMATICA	
MARTINO MADDALENA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	
PANTALEO GIUSEPPE	LABORATORIO SERVIZI ENOG. - SETTORE CUCINA	
SGAMBELLURI PIERO	LABORATORIO SERVIZI DI SALA E VENDITA	
BELCASTRO VINCENZO	SCIENZE MOTORIE	



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

Sede: Via Tevere, 1 - 89044 LOCRI (RC) - Tel. Scuola 0964/21357 - 0964/048037 - Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 - Cod. Mecc. RCRH080001 - C.F. 81000650804 - Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. rcrh080001@istruzione.it - P.E.C. rcrh080001@pec.istruzione.it

"Bullismo e Cyberbullismo"

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di
EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE 2^a SEZIONE A

A.S. 2022-2023

UNITA' DI APPRENDIMENTO	EDUCAZIONE CIVICA
Denominazione del percorso	"SE C'E' RISPETTO NON C'E' PREPOTENZA"
Descrizione sintetica del percorso	<p>Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - educare alla cittadinanza, nel senso di progettare esperienze di apprendimento in cui gli studenti siano chiamati ad agire con tutte le competenze integrando la dimensione analogica e quella digitale con spirito critico e responsabilità; - collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sulla responsabilità nell'uso dei mezzi, per non nuocere a se stessi e agli altri, nonché sul riconoscimento di diritti e doveri, la condivisione di strategie e l'individuazione di azioni concrete per favorire i processi di formazione, la conoscenza dei rischi e delle potenzialità delle tecnologie digitali. Nella Nota Miur del 22 febbraio 2018, "Indicazioni nazionali e nuovi scenari", viene specificato che la responsabilità è l'atteggiamento che connota la competenza digitale; <p>Il percorso concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell'istituto professionale alberghiero.</p>

	<p>propria reputazione, gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<p>IMPARARE A IMPARARE PROGETTARE RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI COMUNICARE COLLABORARE E PARTECIPARE: AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI COMPETENZE LINGUISTICHE COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA COMPETENZE DIGITALI COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO COMPETENZE CIVICHE COMPETENZE IMPRENDITORIALI COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</p> <p><u>Competenze Assi culturali:</u> <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>11-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE TRASVERSALI</p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <p>1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</p> <p>Rientrano in questo primo nucleo concettuale la conoscenza della Costituzione, dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.</p> <p>2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p> <p>Rientrano in questo secondo nucleo concettuale l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, la tutela del patrimonio ambientale, la sicurezza alimentare, il rispetto per gli animali, le norme di protezione civile, l'educazione alla salute e al benessere.</p> <p>3. 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 2ª Sez A
Esperienze attivate	Visione di filmati e documentari, realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Utilizzo dei portali www.generazioniconnesse.it e www.nocyberbullismo.it .
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, EDUCAZIONE FISICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LABORATORI-RELIGIONE
Criteri e strumenti di valutazione	<p>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</p> <p>La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione sotto riportate.</p>

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.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 2ª SEZIONE A

NOME E COGNOME	MATERIA	FIRMA
ELENA CANALE	LINGUA E LETTERAT. ITALIANA	
GIUSEPPINA CRIMENI	STORIA	
GIUSEPPINA FIASCHE'	LINGUA INGLESE	
SANCI ANTONIETTA	LINGUA FRANCESE	
GIOVANNA PIERA MARINO	MATEMATICA	
ARCANGELA FERRARO	DIRITTO ED ECONOMIA	
ROSA CRUPI	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	
PASQUALE PANGALLO	LABORATORIO SERVIZI ENOG. - SETTORE CUCINA	
VINCENZO MONTEROSSO	LABORATORIO SERVIZI ENOG. - SETTORE SALA E VENDITA	
CARLO MIGLIACCIO SPINA	SCIENZE MOTORIE	
ROSA LIA	RELIGIONE	
FRANCESCO ANTONIO COSTA	SOSTEGNO	

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. Il profilo 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.
--------------------------------	---

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



**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 BERGAMOTTO: "ORO DI CALABRIA"

un Progetto per la partecipazione e la cittadinanza attiva
(Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea relativa alle "Competenze
Chiave per l'Apprendimento permanente" del 22 maggio 2018)

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

PER LA CLASSE V SEZIONE B

A.S. 2022-2023

<p>multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.</p>	
<p><u>Asse storico sociale:</u></p>	<p><u>Asse storico sociale:</u></p>
<p>Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio.</p>	<p>Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio</p>
<p>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</p>	<p>“Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” (DM n. 92/2018 Allegato 2-G)</p>
<p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</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>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p>
<p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p>	<p>Elementi di marketing dei servizi turistici Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico</p>
<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p>	<p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p>
<p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p>	<p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p>
<p>Attuare l'informazione e la</p>	<p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale</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 B

A.S. 2022-2023

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

Competenza di riferimento 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

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:

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

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

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

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

Candidato	Macroindicatori	Indicatori	Livelli di prestazione	Classe V	
				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, pertinenti e organica	2		
		Approfondita, pertinente, organica, articolata e/o originale	3		
		Totale...			/ventesimi

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

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