ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale der i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariabattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0006615 del 17/05/2021
04 (Entrata)

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2020/2021

CLASSE V SEZIONE B

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Il Consiglio della classe V B Enogastronomia

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n, 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica";
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della secondaprova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Vista l'O.M. n. 53 del 3.03.2021 concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n. 54 del 3.03.2021 "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020-21";
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2020/21 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2020/21 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V….Enogastronomia nel corso dell' anno scolastico;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2018/19 e 2019/20, all' unanimità.

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez B Enogastronomia nel corso dell' anno scolastico 2020/21 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5 B - Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2020/21

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe 4

Continuità didattica dei docenti 5

I Commissari interni 6

Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera 7

Presentazione della classe e partecipazione alle attività 9

Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento 11

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica 14

Griglia di valutazione con indicatori delle competenze in chiave europee e di cittadinanza e costituzione per l'insegnamento di educazione civica 15

Le Competenze 19

Obiettivi trasversali conseguiti 21

Obiettivi minimi conseguiti 22

Metodologia e Verifiche 23

Attività didattica integrata: 24

- **Griglia di valutazione degli apprendimenti**
- **Criteri di valutazione del comportamento durante le videolezioni**
- **Verifiche degli apprendimenti**

Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti nella didattica in presenza 26

Obiettivi conseguiti 27

Discipline di indirizzo individuate per l'elaborato 28

Argomenti dell'elaborato assegnati a ciascun candidato 28

Testi di italiano da sottoporre ai candidati 29

Griglia di valutazione del colloquio 30

Criteri di assegnazione del credito scolastico 31

Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione dle credito massimo 32

APPENDICE 1: schede per singole materie 33

APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare 60

ALLEGATO riservato: Presentazione del candidato con disabilità

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	***Materia d'insegnamento***	***Ore Settimanali***
Prof. Giuseppina Amatuccio	Lingua e Letteratura Italiana Storia	4 2
Prof. Carmen Persiano	Matematica	3
Prof. Vilma Aliberti	Scienza e Cultura dell'alimentazione	3
Prof. Salvatore Festa	Diritto e Tecniche Amministrative	5
Prof. Maddalena Guariniello	Lingua e Cultura Inglese	3
Prof. Giovanna Tomeo	Lingua e Cultura Francese	3
Prof. Antonio Apicella	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	4
Prof. Francesco Di Flora	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2
Prof. Giovanni Morrone	Scienze Motorie	2
Prof. Anna Colucci *sostituita dalla* Prof. Concetta D'Aniello	Religione	1
Prof. Pasquale Masi	Sostegno	9

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

Come evidenziato nella sottostante tabella sottostante, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.
In particolar modo ha cambiato ogni anno l'insegnante di Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina e di Religione. Ma è soprattutto nel corrente anno scolastico che si sono avute le maggiori novità con l'arrivo dei nuovi insegnanti di Matematica, Lingua Inglese, Laboratorio Gastronomia settore Cucina, Diritto e Tecniche Amministrative e Religione.
Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

DISCIPLINA	***TERZA*** ***A.S. 2018/2019***	***QUARTA*** ***A.S. 2019/2020***	***QUINTA*** ***A.S. 2020/2021***
ITALIANO E STORIA	Amatuccio Giuseppina	Amatuccio Giuseppina	Amatuccio Giuseppina
MATEMATICA	Antonietta Regazzi	Antonietta Regazzi	Carmen Persiano
INGLESE	Donatella Cipriani	Donatella Cipriani	Maddalena Guariniello
FRANCESE	Giovanna Tomeo	Giovanna Tomeo	Giovanna Tomeo
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	Rossella Napolitano	Arianna Celoro	Antonio Apicella
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	-	Francesco Di Flora	Francesco Di Flora
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Vilma Aliberti	Vilma Aliberti	Vilma Aliberti
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Antonella Ferro	Antonella Ferro	Salvatore Festa
SCIENZE MOTORIE	Giovanni Morrone	Giovanni Morrone	Giovanni Morrone
RELIGIONE	Santino Cicalese	Catia Bergamo	Anna Colucci
SOSTEGNO	Pasquale Masi	Pasquale Masi	Pasquale Masi

ESAME DI STATO A.S. 2020.2021: I COMMSSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
AMATUCCIO GIUSEPPINA	*Italiano e Storia*
FESTA SALVATORE	*Diritto e Tecniche Amministrative*
GUARINIELLO MADDALENA	*Lingua Inglese*
ALIBERTI VILMA	*Scienza e cultura dell'alimentazione*
APICELLA ANTONIO	*Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina*
MORRONE GIOVANNI	*Scienze motorie*

PROFILO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
SETTORE ENOGASTRONOMIA

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "*Enogastronomia*" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche; di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Obiettivi generali del corso

A. Capacità personali.

- ha consapevolezza della propria identità fondata sul riconoscimento dei doveri e dei diritti di cittadinanza attiva;
- sa sviluppare una corretta relazione con gli altri in contesti diversi rispettando i ruoli;
- sa esprimere e sostenere un'opinione personale in confronto costruttivo con opinioni diverse;
- sa organizzare il proprio lavoro;
- sa valutare il proprio operato e ricercare il percorso per migliorarlo;
- sa orientarsi nel mercato del lavoro;
- sa rispettare le norme in materia di tutela della salute, sicurezza e prevenzione del rischio.

B. Competenze culturali.

B1 Asse Linguistico - Comunicativo

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali;

- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative;
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo argomento, destinatario e scopo;
- Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non.

B2 Asse Storico – Socio – Economico

- sa analizzare, contestualizzare ed interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali ed operativi;
- sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza;
- sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi in conformità a criteri, dati e/o scelti;
- sa problematizzare fenomeni, processi e sistemi cogliendone la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

B3 Asse Scientifico – Matematico

- Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi;
- Sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.

C. Competenze professionali

Nella filiera DELL' ENOGASTRONOMIA E DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA:

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

Nella filiera DELL' OSPITALITÀ ALBERGHIERA:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE
Relazione coordinata del C.d.C.

La classe, inizialmente composta da 17 alunni (11 maschi e 6 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto di 16 alunni (10 maschi e 6 femmine) dopo il ritiro di un alunno avvenuto nel mese di febbraio 2021.

All'interno della classe, è presente un **alunno "diversamente abile"** (L.104/'92), che ha seguito **un percorso didattico differenziato** ed è stato valutato dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale piano. Può sostenere prove differenziate, coerenti con il percorso svolto finalizzate solo al rilascio dell'attestazione di credito formativo di cui all'art. 13 del D.P.R. n. 323/1998. Per quest'ultimo il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.

Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messe a proprio agio, incoraggiate e guidate, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

Il C.d.C. ha segnalato quanto di rilevante è emerso dall'analisi della situazione della classe, con riferimento alla responsabilità nell'impegno scolastico, alle modalità del metodo di studio, all'interesse per le attività svolte

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- dal punto di vista disciplinare e della socializzazione, la classe nel suo complesso ha manifestato sostanzialmente comportamenti educati, corretti e collaborativi; sul piano relazionale si è registrato un graduale miglioramento nella capacità di vivere con autenticità e maturità le occasioni di confronto e di ascolto reciproco, sia nell'ambito della relazione tra gli allievi sia nel rapporto tra docenti e allievi;
- il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato nel tempo sebbene ha dovuto subire una sostanziale forma di "correzione" dovuta alle condizioni che si sono venuta a creare negli ultimi due anni per i noti fatti pandemici,

Eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

La preparazione complessiva degli studenti è limitata al possesso degli obiettivi minimi disciplinari, tranne per un gruppo esiguo di alunni che si è sempre mostrato partecipativo e collaborativo.

In particolare, nella classe si possono definire **tre fasce di livello**:

- **Il primo gruppo,** costituito da pochi alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.
- **Il secondo gruppo,** formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, hanno raggiunto nel complesso obiettivi minimi.
- **Il terzo gruppo,** infine, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

Bisogna, tuttavia considerare alcuni aspetti fondamentali che hanno inciso sulla didattica. L'anno scolastico 2020/2021 è stato un anno difficilissimo per la V B Eno, l'approccio non sempre adeguato della classe, in generale, per le attività svolte, oltre che fisiologico, è anche conseguenza di un relativo disorientamento dovuto alla nota situazione pandemica vissuta con enorme disagio anche per le incertezze che ha generato per l'organizzazione scolastica (presenza – didattica a distanza – modalità mista) disorientandoli ulteriormente per uno studio regolare ed efficace, anche se l'attività da remoto non può essere considerata ormai solo sperimentazione..

PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2020/2021, a causa dell'emergenza epidemiologica dovuta al COVID-19, non ha potuto partecipare ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, né concludere quelli avviati negli anni precedenti

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curricolo formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Competenze di performance

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

Competenze generali di profilo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualita del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare.**

PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

25 novembre 2020:
Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne
"Un minuto di silenzio per le donne vittime di femminicidio e violenza"

21 dicembre 2020
Virtual Open Days al Ferrari
Partecipazione all'Open Day Virtuale attraverso l'organizzazione di video laboratori

27 gennaio 2021
Giorno della memoria:
La storia di Primo Levi ed il saggio: "I Sommersi e i Salvati"

18 febbraio 2021
Open day Virtuale "Incibum" - Scuola Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d'Italia –

8 marzo 2021
Incontro virtuale di riflessione e condivisione - Giornata Internazionale dei diritti della Donna a cura dell'Associazione "Non sei sola" di Battipaglia

14/15 aprile 2021
Attività di sensibilizzazione per il contrasto ai fenomeni del bullismo e del cyberbullismo. Visione di cortometraggi e compilazione questionario

CONVEGNI FORMATIVI:

16 e 18 dicembre: due lezioni online, a cura del dottore Valerio Calabrese, Direttore del Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi (Pollica, SA) in cui sono stati illustrati i caratteri salienti dello stile di vita mediterraneo, basato su una sana alimentazione, un integrato apporto con l'ambiente e sulla conoscenza dei riti e delle tradizioni locali, riconosciute come patrimonio immateriale dell'umanità.

25 marzo durante l'assemblea di Istituto: Testimoni di legalità, l'imprenditore Luigi Leonardi tramite TWITCH.

09 Aprile durante l'assemblea di Istituto: I disturbi alimentari, testimonianza di Sara Busi; presentazione dello sportello di ascolto

ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE

Riguardo agli interventi **sull'orientamento scolastico e professionale** è stato svolto un lavoro di discussione e riflessione sul mondo del lavoro e sull'orientamento alle professioni oltre che alle scelte universitarie; gli alunni hanno partecipato ad una serie di incontri in modalità telematica di seguito specificati:

Webinar a cura dell'Agenzia Professioni Militari per la scelta della carriera militare

Serie di incontri di presentazione dell'Università Roma Tre (periodo Gennaio – Aprile 2021)

Nr. 17 giornate di orientamento a cura dell'Università degli Studi di Salerno (periodo Marzo – Aprile 2021)

Presentazione dei corsi e simulazione test di ingresso per accedere all'Istituto Suor Orsola Benicancasa (NA) (22 -26 marzo 2021)

Open Day dip. Scienze sociali Università degli Studi di Napoli "Federico II" (Aprile 2021)

L'iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l'obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una "dimensione lavorativa", attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.

ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curricolo d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del Consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico.

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	**ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI**	**RISULTATI DI APPRENDIMENTO**
Celebrazione Giornata della Memoria	Visione di film dedicati al tema della Shoah e discussione.	• Imparare ad imparare • Comunicare (comprendere e rappresentare) • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Competenze di cittadinanza • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione • Progettare
Bullismo e Cyberbullismo	Attività di formazione ed informazione – Visione di filmati e test finale	
Le leggi razziali	Riflessioni/ discussioni sul tema.	
I principi fondamentali della Costituzione Italiana L'importanza delle leggi	I primi 12 articoli della Costituzione Italiana. Lettura e commento.	
L'Unione Europea.	Riflessioni/discussion sul tema.	
L'ONU	Riflessione condivisa sull'attuale ruolo dell'ONU.	
I Diritti umani.	L'importanza della Dichiarazione dei Diritti Umani.	
La sostenibilità e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Concetto di sostenibilità. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Riflessioni condivise e discussioni sull'importanza della sostenibilità	

GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli	1
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti	4
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
Competenze imprenditoriale	Progettare	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
			Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
			Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
			Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2
			Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1
		Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo razionale e originale	5
			Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4
			Organizza il materiale in modo appropriato	3
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1
Competenza alfabeta funzionale Comunicazione multilinguistica Competenza digitale Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali	Comunicare comprendere e rappresentare	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1
		Uso dei linguaggi disciplinari	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
Competenze in materia di cittadinanza	Collaborazione e partecipazione	Interazione nel gruppo	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4
			Interagisce attivamente nel gruppo	3
			Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1
		Disponibilità al confronto	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3
			Cerca di gestisce in modo positivo la conflittualità	2
			Non sempre riesce a gestisce la conflittualità	1
		Rispetto dei diritti altrui	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2
			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
	Agire in modo autonomo e responsabile	Assolvere gli obblighi scolastici	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		Rispetto delle regole	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
Competenze imprenditoriali	Individuare competenze e relazioni	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni eventi e concetti diversi	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
		Individuare collegamenti tra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare informazioni

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

1. ***Asse dei linguaggi***

   Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretaretesti di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

2. ***Asse matematico***

   Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

3. ***Asse scientifico-tecnologico***

   Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

4. ***Asse storico-sociale***

   Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	**Competenze chiave**	**Capacità conseguite a fine dell'obbligo**
Costruzione di sé	Imparare ad imparare Progettare	Sono capaci di: - Organizzare, gestire il proprio apprendimento - Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro - Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	Comunicare Collaborare/partecipare Agire in modo autonomo e responsabile	Sono capaci di: - Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici - Lavorare e interagire con gli altri - Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali - Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Sono capaci di: - Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante - Costruire conoscenze significative - Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

Formativi	Gli alunni: ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretano i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea. ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.
Metacognitivi	▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni
Cognitivi	▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.
Metodo di lavoro	▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari. ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.

	Conoscenze	*Competenze*	*Capacità*
Disciplinari	▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure; ▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali. ▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese ▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale	▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. ▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline. ▪ Applicare procedure e formule. ▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa.	▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. ▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico. ▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio. ▪ Fare collegamenti interdisciplinari. ▪ Comprendere gli elementi logico-matematici. ▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.

OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

METODOLOGIE E VERIFICHE

- **METODOLOGIA**
  - Lezioni frontali
  - Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
  - Insegnamento individualizzato
  - Problemsolving
  - Ricerca-azione
  - Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
  - Riferimenti interdisciplinari
  - Esercitazioni in classe e in laboratorio
  - Lavoro di gruppo.
- **STRUMENTI**
  - Libri di testo
  - Personal computer
  - Quaderni di appunti
  - Materiali condivisi dal docente
  - Vocabolari
  - Audiovisivi
  - Computer
  - Fotocopie
  - Internet.
- **SPAZI**
  - Aula,
  - Aula magna,
  - Laboratori
  - Palestra
  - Auditorium.

- **VERIFICHE**

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell'anno scolastico in Trimestri.

Per le materie con prove scritte per Trimestre il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento, mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo trimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

ATTIVITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Fatta eccezione per alcune settimane nel corso delle quali le attività didattiche si sono svolte in presenza in alternanza con attività a distanza, per la maggior parte dell'anno, a causa del perdurare della situazione di emergenza epidemiologica, le attività didattiche sono state erogate esclusivamente sotto forma di Didattica Digitale integrata.

Griglia Valutazione degli apprendimenti in itinere nella DAD

CRITERI	INIDCATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Partecipazione	• Visualizzazione del **registro elettronico** per le comunicazioni, i compiti assegnati, i programmi svolti e gli impegni di videolezione, con consultazione della bacheca. • Accesso alle **piattaforme** per la didattica a distanza. • Interazione con il docente e visualizzazione delle attività o, in presenza di problemi tecnici, segnalazione al docente	NULLA/SCARSO	**1-3**
		SALTUARIO	**4-5**
		REGOLARE	**6-8**
		ASSIDUO	**9-10**
Impegno	• Partecipazione a **tutte le attività**, comprese quelle facoltative. • Svolgimento **accurato e completo** dei compiti. • Svolgimento **autonomo** dei compiti (senza copiature). • Consegna puntuale di tutti i compiti assegnati. • Produzione di materiali originali da condividere col gruppo • Autonomia e originalità nello svolgimento di compiti di realtà	NULLO/SCARSO	**1-3**
		SALTUARIO	**4-5**
		REGOLARE	**6-8**
		ASSIDUO	**9-10**
Spirito collaborativo Senso di responsabilità	• Segnalazione, su richiesta o meno del docente, di difficoltà di apprendimento e/o di necessità di spiegazioni. • Supporto ai compagni in modalità peer to peer nelle competenze digitali e/o nell' apprendimento. • Rispetto delle scadenze e/o segnalazione al docente di difficoltà. • Verifica delle correzioni	NULLI/SCARSO	**1-3**
		SALTUARI	**4-5**
		REGOLARI	**6-8**
		ASSIDUI	**9-10**
VALUTAZIONE FINALE (media)			

CORRISPONDENZA VALUTAZIONE/VOTO
NULLO/SCARSO: 1-3
SALTUARIO: 4-5
REGOLARE: 6-8
ASSIDUO: 9-10 ("assiduo casi di allievi che fanno, partecipano, collaborano più di quanto richiesto)

Criteri valutazione comportamento durante il collegamento in videolezione

CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Comportamento (per lezione sincrona)	• Puntualità, regolarità e **visibilità**. • Utilizzo corretto e riservatezza dell'ID di accesso ai webinar. • **Rispetto della privacy** del gruppo classe e dell'ambiente. • Partecipazione adeguata alle norme comportamentali e decorosa in ambiente familiare idoneo. • Interazioni interpersonali positive e propositive.	NULLA/SCARSO	1-3
		SALTUARIO	4-5
		REGOALRE	6-8
		ASSIDUO	9-10
VALUTAZIONE FINALE			

Verifica degli apprendimenti nella DAD

Come l'attività didattica anche la verifica può essere di tipo sincrono e asincrono.

Possono essere effettuate (a scelta del docente e secondo le necessità della sua didattica) verifiche orali o scritte; le stesse sono equivalenti ai fini della valutazione. Pertanto, potranno essere somministrate:

a) verifiche orali (sincrone)

- singola o a piccoli gruppi, con tutta la classe che partecipa alla riunione
- esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

b) verifiche scritte (sincrone o asincrone)

- Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti
- Compiti a tempo (domande a risposta libera, test a risposta multipla o esercizi) su piattaforma Google Classroom o un altro dei tanti tool concordati dal Consiglio di Classe
- Saggi e/o relazioni con collegamenti ipertestuali

c) verifica mista scritto/orale (sincrona e asincrona)

Consegna di svolgimento di un prodotto scritto da svolgere in modalità asincrona, che sarà poi approfondito in sincrono: in sede di videoconferenza il docente potrà chiedere allo studente ragione di determinate affermazioni o scelte effettuate nello scritto a distanza: la formula di verifica si configurerà, quindi, come forma ibrida (scritto + orale)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI

CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche "in itinere" che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all'autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa ferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

Griglia di valutazione didattica in presenza in decimi

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche Complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze.	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	7

Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e/o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	4
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3

OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le conoscenze acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle competenze, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le capacità acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

DISCIPLINE DI INDIRIZZO INDIVIDUATE COME OGGETTO DELL'ELABORATO

Le discipline caratterizzanti che formano oggetto dell'elaborato così come individuate nell'allegato C/3 dell'O.M. nr. 53 del 03.03.2021 risultano essere le seguenti:

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA (cod. INS. I087)

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (cod. INS. I171)

Gli stessi docenti delle discipline caratterizzanti, hanno provveduto ad elaborare l'argomento assegnato a ciascun candidato, ivi compresi i due candidati privatisti, che sarà oggetto del colloquio di cui all'art. 18 della citata O.M. La modalità individuata dal C.d.C., tra quelle previste dalla citata O.M. 53/2021, è quella di assegnati un argomento a gruppi di studenti. Di seguito si procedere ad elencare il dettaglio, tenendo conto delle vigenti norme sulla privacy, senza l'indicazione dei nomi e dei cognomi degli stessi. Con separato elenco si è proceduto ad indicare gli argomenti assegnati ai candidati esterni.

ARGOMENTI ASSEGNATI A CIASCUN CANDIDATO INTERNO

Candidati	Argomento
1,10,13	**Sicurezza e salubrità sul luogo di lavoro**
2,4,15	**Il menù e la corretta nutrizione**
3,7,8	**Igiene e salubrità alimentare**
5,12	**Alimenti e qualità alimentare**
6,11,14	**Catering e banqueting**
9	**L'approvvigionamento delle merci**
16	**La cucina sottovuoto**

ARGOMENTI ASSEGNATI A CIASCUN CANDIDATO ESTERNO

Candidati	Argomento
17	**La cucina sottovuoto**
18	**L'ecosostenibilità nel settore gastronomico**

TESTI DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DA SOTTOPORRE AI CANDIDATI

Sono stati individuati i seguenti testi nell'ambito dell'insegnamento di italiano oggetto di studio durante il quinto anno, da sottoporre ai candidati durante il colloquio così come indicato dall'art. 18 comma 1) lettera b) dell'O.M. 53/2021

Autore	Opera	Testo
Giovanni Verga	I Malavoglia	L'arrivo e l'addio di Ntoni (pag. 152)
Giovanni Pascoli	Canti di Castelvecchio	Il gelsomino notturno (pag. 218)
Gabriele D'Annunzio	La pioggia nel pineto	La pioggia nel pineto (pag. 278)
James Joice	Ulisse	L'insonnia di Molly (pag. 333)
Italo Svevo	La coscienza di Zeno	L'ultima sigaretta (pag. 396)
Giuseppe Ungaretti	L'allegria	Veglia (pag. 540) San Martino del Carso (pag. 552)
Eugenio Montale	Ossi di seppia	Meriggiare pallido e assorto (pag. 634)

ALLEGATO B GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A_____ **CLASSE**_____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 personal	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				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e quarte, ed alla attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base delle tabelle A,B,C di cui all'allegato all'OM sugli Esami di Stato

TABELLA A-Conversione del credito assegnato al termine della classe TERZA		
Media dei voti	Fasce di Credito ai sensi dell'Allegato A D.Lgs. 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
M=6	7-8	11-12
6 < M ≤ 7	8-9	13-14
7 < M ≤ 8	9-10	15-16
8 < M ≤ 9	10-11	16-17
9 < M ≤ 10	11-12	17-18

TABELLA B-Conversione del credito assegnato al termine della classe QUARTA		
Media dei voti	Fasce di Credito ai sensi dell'Allegato A D.Lgs. 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
M<6*	6-7	10-11
M=6	8-9	12-13
6 < M ≤ 7	9-10	14-15
7 < M ≤ 8	10-11	16-17
8 < M ≤ 9	11-12	18-19
9 < M ≤ 10	12-13	19-20

* Ai sensi del combinato disposto dall'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/2021; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

TABELLA C- Attribuzione credito scolastico in sede di ammissione all'Esame di Stato - classe QUINTA	
MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)
M<6	11-12
M=6	13-14
6 < M ≤ 7	15-16
7 < M ≤ 8	17-18
8 < M ≤ 9	19-20
9 < M ≤ 10	21-22

CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

1. MEDIA M DEI VOTI (si conteggiano anche i decimali della media).

2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0**;
b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**

3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.

5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.
Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda per singola materia Anno scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: AMATUCCIO GIUSEPPINA</td><td colspan="2">Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. 4</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>Curriculari</td><td>N. 132</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Obiettivi raggiunti</td><td colspan="3">CONOSCENZE:
Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell’Ottocento e del Novecento.
Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate.
Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE:
Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo
Produrre testi di vario tipo
Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all’evoluzione sociale, scientifica e tecnologica</td></tr>
<tr><td colspan="3">CAPACITÀ:
Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale
Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi
Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento.
Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico -letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, cultural-
Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere</td></tr>
<tr><td>Contenuti svolti</td><td colspan="3">CURRICULARI:
Quadro storico culturale fra Ottocento e Novecento.
Positivismo, Naturalismo, Verismo e Simbolismo.
Autori e opere: G. Verga, G. Pascoli e G. D’Annunzio

Fra avanguardia e tradizione: le principali avanguardie artistiche europee.
Il Futurismo: T. Marinetti
La narrativa nell’età delle avanguardie
L. Pirandello
I. Svevo

La linea ermetica: G. Ungaretti, E. Montale, I. Calvino.</td></tr>
<tr><td>Progettualità integrata</td><td colspan="3">NESSUNA</td></tr>
</table>

METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA IN PRESENZA)	**METODI:** Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate. Costruzione di mappe e schemi.
	STRUMENTI: libro di testo: "Letteratura viva", M. Sambugar, G. Salà vol 3. • Lavagna • Materiale in fotocopia • Appunti delle lezioni • Schemi e mappe • Video e power point. **SPAZI:** aula
METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA A DISTANZA)	**STRUMENTI:** • Visione di filmati • Schede di sintesi • Letture di approfondimento • PPT riepilogativi • Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione) • Ricerche • Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati • Libro di testo **SPAZI:** • Registro elettronico Argo • Applicazioni di messaggistica istantanea • Video meeting concordati con alunni e Consiglio di classe
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA):** Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni. **TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA):** Test a tempo, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi
	NUMERO VERIFICHE SCRITTE: 3 VERIFICHE ORALI: 2/3
	Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, considerando l'inaspettata situazione di emergenza sanitaria che ha coinvolto il nostro Paese e, di conseguenza la scuola, in cui, anche l'interazione con gli alunni si è modificata, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.
Firma del Docente	*Giuseppina Amatuccio*

Scheda per singola materia Anno scolastico 2020/2021		
Docente: AMATUCCIO GIUSEPPINA	Disciplina: **STORIA**	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	Curriculari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE:** Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.	
	COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
	CAPACITÀ: Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo Saper analizzare ed utilizzare fonti storiche di vario tipo Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi	
Contenuti svolti	**CURRICULARI:** I problemi dell'Italia unita: i governi della Destra storica e della Sinistra. L'Europa e il mondo nel primo Novecento. Il primo Novecento. L'Italia di Giolitti La Prima guerra mondiale Totalitarismi e democrazie in conflitto Il comunismo in Unione Sovietica Il fascismo in Italia Il nazismo in Germania La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali La Seconda guerra mondiale Il mondo diviso dalla guerra fredda La Guerra fredda L' Italia repubblicana	
Progettualità integrata	**NESSUNA**	
Metodologie adottate (Didattica in presenza)	**METODI:** Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.	

	STRUMENTI: Libri di testo: STORIA E PROGETTO V. Calvani vol.3 A. Mondadori Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente. Utilizzo del padlet per la condivisione di link, video, immagini e materiali didattici.
	SPAZI- AULA
Metodologie adottate (Didattica a distanza)	**METODI:** • Video/audio lezioni asincrone • Video/audio lezioni sincrone • Esercitazioni (o analisi di casi aziendali) • Esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa Discussioni/Riflessioni di gruppo
	STRUMENTI: • Visione di filmati • Schede di sintesi • Letture di approfondimento • PPT riepilogativi • Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione) • Test a tempo on line • Ricerche • Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati • Libro di testo **SPAZI:** • Registro elettronico Argo • Applicazioni di messaggistica istantanea Video meeting concordati con alunni e Consiglio di classe
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA):** Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni. **TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA):** Test a tempo, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi
	NUMERO − verifiche orali: 2 Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, considerando l'inaspettata situazione di emergenza sanitaria che ha coinvolto il nostro Paese e, di conseguenza la scuola, in cui, anche l'interazione con gli alunni si è modificata, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.
Firma del Docente	*Giuseppina Amatuccio*

Scheda per singola materia	**Anno scolastico 2020/2021**	
Docente: PERSIANO CARMEN	Disciplina: **MATEMATICA**	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 99
Numero di ore annuali svolte	curriculari	

Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE:** Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione. Terminologia scientifica e lessico specifico. Rappresentazione di fenomeni mediante grafici. Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione.
	COMPETENZE: Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche. Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica. Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo. Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica.
	CAPACITÀ: Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse. Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica. Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi.
Contenuti svolti	Le equazioni di primo e secondo grado; le disequazioni di primo e secondo grado. Concetto di funzione reale di variabile reale; classificazione delle funzioni; dominio e codominio. Concetto di intervallo e sua rappresentazione. Intersezioni con gli assi. Segno di una funzione. Concetto di limite finito di una funzione in un punto. Limite sinistro e destro di una funzione in un punto. Concetto di limite infinito di una funzione in un punto. Concetto di limite finito e infinito di una funzione all'infinito. Approccio grafico al concetto di limite. Le forme indeterminate. La funzione continua. Punti di discontinuità di una funzione dal grafico. Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui). Grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta.
Metodologie adottate	**METODI:** Lezioni frontali; lezioni dialogate; ricerca-azione; esercitazioni, individuali e/o collettive; correzione tramite jamboard dei compiti assegnati; schemi e mappe concettuali; lezioni condivise in Classroom; aiuto reciproco. La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali.
	STRUMENTI: Appunti; materiale fornito dalla docente (schemi, mappe concettuali, schede di esercizi); sussidi multimediali; libri; Geogebra.

Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** Prove scritte (strutturate-semistrutturate-aperte). Brevi interrogazioni orali. Esercitazioni di gruppo. Colloqui aperti all'interno del gruppo classe. Osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive. La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento. A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati. -Una parte degli alunni ha seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno. -Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.
	NUMERO – VERIFICHE SCRITTE: 5 – VERIFICHE ORALI: 3
Firma del Docente	*Carmen Persiano*

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2020/2021	
Docente: ALIBERTI VILMA		disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**	
Numero di ore di lezione			
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali di lezione previste		Curriculari	N. 99
		Complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali di lezione svolte		Curriculari	N.
		Complementari ed integrative	N.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	CONOSCENZE: Caratteristiche dei principi nutritivi, biochimica e metabolismo. Direttive e linee guida per una sana alimentazione. Norme per la corretta prassi igienica.		
	COMPETENZE: Assumere comportamenti corretti sul modo di alimentarsi dimostrando di essere in grado di compiere scelte consapevoli sulla base delle conoscenze relative alle caratteristiche nutrizionali. La dieta nelle varie patologie. Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle tecnologie nello specifico campo di riferimento.		
	CAPACITÀ: Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Essere in grado sviluppare e applicare modalità igienico-sanitari inerenti il sistema HACCP per la prevenzione delle tossinfezioni. Sapere interpretare i dati ed i grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti ed all'evoluzione del comportamento e dei consumi alimentari con riguardo al contesto culturale e del territorio.		
CONTENUTI SVOLTI	CURRICULARI: Cibo e religioni. Alimenti e tecnologie: alimenti e nuovi prodotti. La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. Tipologie di dieta. La dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche. Allergie ed intolleranze alimentari. Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.		
PROGETTUALITA' INTEGRATE	Extracurriculare I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate		

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali con analisi critica del testo e collegamenti con materie equipollenti.
	STRUMENTI: Libro di testo e ricerche computerizzate. Autore: A. MACHADO Titolo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione Poseidonia Scuola Codice ISBN: 9788848261203
RISULTATI	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali Prove scritte: domande a risposte aperta e relazioni. Per la valutazione finale degli apprendimenti acquisiti si è tenuto conto dell'impegno e dell'interesse dimostrato per le attività svolte, sia in presenza che in DAD. La piattaforma utilizzata, in modo regolare, seguendo l'orario delle lezioni stabilito dall'Istituto è :g suite for education classroom. Per la DAD, sono stati seguiti i seguenti criteri:frequenza, interazione durante le attività di DAD sincrone e asincrone, puntualità nelle consegne, valutazione dei contenuti delle verifiche Verifiche scritte : n 5 Verifiche orali : frequenti Gli alunni hanno raggiunto,generalmente, un livello sufficiente di preparazione conseguendo gli obiettivi specifici della materia. I livelli di competenza sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno.
Firma del Docente	*Vilma Aliberti*

<table>
<tr><td colspan="4">Scheda per singola materia VB ENO Anno scolastico 2020/2021</td></tr>
<tr><td colspan="2">Docente: GUARINIELLO MADDALENA</td><td colspan="2">Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE</td></tr>
<tr><td colspan="3">Numero di ore settimanali di lezione</td><td>N. 3</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali previste</td><td>curriculari</td><td>N. 99</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Numero di ore annuali svolte</td><td>Curriculari</td><td>N.</td></tr>
<tr><td>complementari ed integrative</td><td>N.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Obiettivi raggiunti</td><td colspan="3">CONOSCENZE
Lo studio della lingua Inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro.
Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua.
E’ opportuno rilevare:
-una sufficiente preparazione conseguita da un gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell’impegno e nello studio degli argomenti trattati,
-una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.</td></tr>
<tr><td colspan="3">COMPETENZE
• Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base.
• Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati
• Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implichino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Capacità
Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l’uso della micro-lingua.</td></tr>
</table>

Contenuti svolti	**CURRICULARI:** **Libro di Testo: "About a Catering"** di.De Chiara- M. Costanza Torchia – ed. TrinityWhitebridge: Argomenti svolti in presenza e a distanza: - **Food Today:** - Fast food and Fast food Restaurants - The negative aspects of Fast Food - Slow Food - Nouvelle Cuisine - Do you live organic? – GMOs - **Diets:** - Healthy Eating - The Food Pyramid - The Mediterranean Diet - **Food Safety:** - HACCP - Preliminary Tasks and Principles - Food Contamination – Food Preservation – Bacteria -Food allergies and intollerances - Celiac Disease - **Banqueting and Catering** **Ed. Civica:** Unesco, Sustainable development and Agenda 2030 Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs.
Progettualità integrata	
METODOLOGIE ADOTTATE	**METODI** • Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curricolo della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l'approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, Google Classroom, Meet ed Argo-scuolanext. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto attraverso chiamate vocali di gruppo e di classe, videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti.

	STRUMENTI I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale e da remoto, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE** Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).
	Verifiche scritte: 1 (durante il primo trimestre); 1 (durante il secondo trimestre) e 1 (durante il terzo trimestre) Verifiche orali: 4 Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.
Firma del Docente	Maddalena Guariniello

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2020/2021	
Docente: TOMEO GIOVANNA	Disciplina: **LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 99
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	Curriculari	N.
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE** Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Gli alunni sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua. E' opportuno rilevare: -una sufficiente preparazione conseguita da un gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati, -una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.	
	COMPETENZE • Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. • Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati • Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implichino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.	
	Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.	
Contenuti svolti	**CURRICULARI:** **LIBRO DI TESTO: "Gourmet"** di Christine Duvallier – Eli Editrice Uda1: les règles en cuisine: les méthodes physiques, les méthodes chimiques, les differents types de cuisson, le flambage, recettes Uda2: Cartes et menus: les type de carte, le banquets, les menu religieux Uda3: La sécurité et l'alimentation: l'HACCP,la maitrise des points critiques, les infections transmissibles et les intoxications alimentaires, les risque et les mesures prèventives contre la contamination des aliments, les aliments bio, le règime méditerranéen, les troubles du comportement alimentaire, l'alimentation du sportif, l'alimentation des adolescents	

Progettualità integrata	Extracurriculare: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.
METODOLOGIE ADOTTATE	**METODI:** Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curricolo della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto.
	STRUMENTI: I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo e tutti gli strumenti per la DAD . Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** Miste ed a Risposta Aperta Verifiche orali
	NUMERO Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 3 _____ Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente
Firma del Docente	Giovanna Tomeo

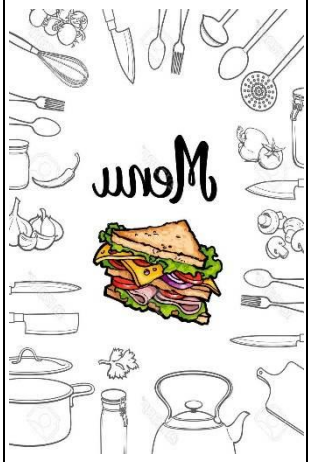
Scheda per singola materia	Anno scolastico 2020/2021
Docente: APICELLA ANTONIO	Disciplina: **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA** **Settore CUCINA**

Numero di ore settimanali di lezione		N. 4
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 132
	complementari ed integrative	N. /

Obiettivi raggiunti

CONOSCENZE:

- Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.
- Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.
- Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.
- ***Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)***
- ***La legislazione alimentare* (UDA)***
- ***Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)***
- Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore.
- Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro.
- Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.
- Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.
- Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
- Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi
- Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)
- Tipologie di intolleranze alimentari
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- Software di settore.
- ***Il beverage cost****
- TECNICHE DI CATERING E BANQUETING ***(UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)***
- Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqnueting
- ***La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino****
- Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.
- ***CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI***

 	**COMPETENZE:** • Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale • Food&Beverage Cost* • Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri* • Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. • Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico **CAPACITÀ:** • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere. • Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa. • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni • Simulare il piano di autocontrollo. • Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. • Food cost e beverage cost* • Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar* • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede*
Contenuti svolti	**CURRICULARI:** **LIBRO DI TESTO: Chef con Masterlab – Laboratorio di servizi enogastronomici-CUCINA GIANNI FRANGINI-LE MONNIER**
Progettualità integrata	extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate

METODOLOGIE ADOTTATE	**METODI:** Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom **Didattica a Distanza** ☐ **<u>Modalità asincrona</u>** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*) ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti ☐ **<u>Modalità sincrona</u>** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*). ○ Piattaforma suggerita dall'Istituto: Hangouts Meet – G. Suite
	STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) Verifiche orali

	NUMERO – VERIFICHE SCRITTE: 2 – VERIFICHE ORALI: 2 – TEST IN MODALITÀ ASINCRONA: 2 _____ Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso, raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive, alle abilità operative di base di ciascuno e all'alternanza dei periodi riconducibili all'attività di DDI. Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare. Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare. Nella trattazione dei diversi segmenti curricolari pertanto è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma. Va riconosciuto, inoltre, lo sforzo ammirevole degli studenti che sono stati costretti a rivedersi, a ripensarsi, a ricostruirsi nello spazio e nel tempo verso il nuovo approccio nella DDI mista, nonostante i diversi livelli di competenza digitale e le differenziate dotazioni di dispositivi in possesso. In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per un singolo alunno. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso soddisfacente.
Firma del Docente	*Antonio Apicella*

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2020/2021
Docente: DI FLORA FRANCESCO	Disciplina: **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA** **Settore SALA E VENDITA**

Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 66
	complementari ed integrative	N. /

Obiettivi raggiunti

CONOSCENZE:

- Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.
- Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.
- Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.
- ***Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)***
- ***La legislazione alimentare* (UDA)***
- ***Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)***
- Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore.
- Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro.
- Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.
- Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.
- Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
- Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi
- Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)
- Tipologie di intolleranze alimentari
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- Software di settore.
- TECNICHE DI CATERING E BANQUETING ***(UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)***
- Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqnueting
- ***La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino****
- Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.
- ***CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE CIBO-VINO***

COMPETENZE:

- Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP
- Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione
- Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione.
- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
- Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro
- Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale
- Food&Beverage Cost*
- Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri*
- Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte
- Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico

CAPACITÀ:

- Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.
- Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni
- Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo.
- Riconoscere i marchi di qualità.
- Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.
- Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar*
- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino.

Contenuti svolti	**CURRICULARI:** **LIBRO DI TESTO: Accademia di Sala e Vendita Light** **SIMONE PER LA SCUOLA** Spiegazione sul concetto di enogastronomia e la figura dell'enogastronomo. Tipologie di enogastronomia (generale e tipica) e come promuoverla -Il sistema HACCP (UDA) -I Marchi di qualità (differenza fra salubrità e genuinità di un prodotto, il consumatore di ieri e di oggi, l'etichetta alimentare, gli Odc-MiPAAF, perché sono nati i disciplinari e quali sono: DOP-IGP-STG-PAT-BIO- Presidio Slow Food- gluten free- produzione integrata) -L'enogastronomia Italiana -Significato della parola "prodotto tipico" -I marchi DOCG-DO-IGT (VQPRD). -La L. 164 del 1992 e il DL n. 61 del 2010. -Spiegazione sull'enografia Italiana e regionale. -La regione Campania, Valle D'Aosta e il Piemonte (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti) -Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Liguria, Lombardia e Veneto (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti) -Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Trentino Alto Adige-Friuli Venezia Giulia-Emilia Romagna (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti) -Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Toscana-Marche-Umbria (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti) -Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Lazio-Abruzzo-Molise (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti) -Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Campania-Puglia-Basilicata (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti) -Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Calabria, Sicilia e Sardegna (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti) -L'enografia internazionale: Francia e Spagna -L'enografia internazionale: Portogallo, Germania e i vini d'Israele (il concetto Kosher) -Catering e Banqueting: normativa, di riferimento, a chi comunicare l'avviamento dell'attività (SUAP, SCIA, INPS, ASL ecc.), iòl codice ATECO, differenza e definizione delle due parole, i soggetti coinvolti nel Catering, (gestore, cliente, utente), classificazione dell'attività di catering (stabile, occasionale e industriale) -Il Banqueting, le figure coinvolte (event manager, Banqueting manager, F&BM e la Wedding planner) la modulistica (la check list e l'ordine di servizio), i costi e il business plan (cos'è e quali sono le analisi descritte). -Simulazione di un evento di banqueting dall'incontro con il cliente sino al ripristino e trasporto dei materiali in azienda. -Il menu e la lista delle vivande cenni sulla storia e differenza. La sequenza delle portate e le norme per una corretta compilazione di un menu. -Classificazione delle principali liste; regole basilare per creare un menu, (aspetto grafico, ortografico, strutturale e sequenziale) menu speciali per celiaci. Tipologie di menu: menu del giorno, menu ciclico, menu per eventi speciali, menù da degustazione, menu turistici, menu ciclici, menu alla carta e alla gran carte. Regole basi per creare una carta dei vini. REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori. DIFFERENZA TRA ALLERGIA ED INTOLLERANZA. LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE -L'analisi organolettica del cibo. Esame visivo (aspetto, presentazione e armonia). Olfattivo (franchezza armonia intensità e qualità). Gusto-olfattivo (sapidità, tendenza amarognola, tendenza acida, dolcezza, tendenza dolce, grassezza, untuosità, succulenza, speziatura, aromaticità e persistenza). La struttura e l'equilibrio di un piatto come valutazione finale -Le sensazioni nel vino e tecnica di abbinamento cibo vino metodo ais

Progettualità integrata	extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	**METODI:** Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom **Didattica a Distanza** ☐ **<u>Modalità asincrona</u>** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*) ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti ☐ **<u>Modalità sincrona</u>** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*). ○ Piattaforma suggerita dall'Istituto: Hangouts Meet – G. Suite
	STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) Verifiche orali

<table>
<tr>
<td> </td>
<td>

NUMERO

- VERIFICHE SCRITTE: 2
- VERIFICHE ORALI: 2
- TEST IN MODALITÀ ASINCRONA: 2

Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso, raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive, alle abilità operative di base di ciascuno e all'alternanza dei periodi riconducibili all'attività di DDI.

Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare.

Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare.

Nella trattazione dei diversi segmenti curricolari pertanto è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma.

Va riconosciuto, inoltre, lo sforzo ammirevole degli studenti che sono stati costretti a rivedersi, a ripensarsi, a ricostruirsi nello spazio e nel tempo verso il nuovo approccio nella DDI mista, nonostante i diversi livelli di competenza digitale e le differenziate dotazioni di dispositivi in possesso.

In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per un singolo alunno. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso soddisfacente.

</td>
</tr>
<tr>
<td>Firma del Docente</td>
<td>Di Flora Francesco</td>
</tr>
</table>

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2020/2021	
Docente: FESTA SALVATORE	Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 165

Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE:** Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale. Tecniche di marketing turistico e di web marketing Strategia dell'impresa e scelte strategiche Pianificazione e la programmazione aziendale. Budget e business plan Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting Abitudini alimentari ed economia del territorio
	COMPETENZE: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla Domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie Nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della Comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza Trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Interpretare lo sviluppo delle filiele enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.
	CAPACITÀ: analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caretteristiche del mercato turistico. individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan. utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.

Contenuti svolti	**CURRICULARI:** Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. Il marketing: aspetti generali Il marketing strategico e operativo Il web marketing Il marketing plan La pianificazione e la programmazione aziendale. Il budget. Il business plan Le norme sulla costituzione dell'impresa Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi lavoro I contratti delle imprese ristorative Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
Progettualità integrata	Nessuna
METODOLOGIE ADOTTATE	**METODI:** Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari
	STRUMENTI: **Libro di testo:** "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3- Classe Quinta di RASCIONI E FERRIELLO – editore Tramontana. Lavagna interattiva, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** Prove strutturate esemi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d'esame
	NUMERO – Verifiche scritte: 6 – Verifiche orali: 4 Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione quasi sufficiente.
Firma del Docente	Salvatore Festa

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2020/2021	
Docente: MORRONE GIOVANNI	Disciplina: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 66
	complementari ed integrative	N. --
Numero di ore annuali svolte	curriculari	N.
	complementari ed integrative	N.

Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE** Conoscenza della tecnica, della tattica e delle regole di gioco della pallavolo Conoscenza della tecnica, della tattica e delle regole di gioco del badminton Conoscenza della tecnica, della tattica e delle regole di gioco del tennis tavolo La nascita dello sport moderno Le Olimpiadi moderne I modelli nazionali, europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva e dell'associazionismo scolastico Educazione stradale Il primo soccorso e i principi per l'adozione di corretti stili di vita e per la prevenzione degli infortuni Le attività in ambiente naturale Il fair play Per l'attività di potenziamento, le imprese sportive e l'impegno civile e sociale di alcuni campioni dello sport
	COMPETENZE Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva. acquisizione delle conoscenze relative agli argomenti trattati nel corso dell'anno in riferimento all'ambito umanistico, scientifico e relativamente all'Educazione Civica.
	CAPACITA' Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; pratica degli sport individuali e di squadra; consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.

Contenuti svolti	Libro di testo: “Attivamente insieme online” di Bughetti Cristina, Lambertini Massimo, Pajni Paola Editore CLIO **CURRICULARI** Esercitazione di tennis tavolo e badminton Attività ed esercizi a corpo libero DaD: Conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis tavolo, del badminton; la nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne; i modelli locali, nazionali, europei ed internazionali dell’organizzazione sportiva; il primo soccorso e i principi per l’adozione corretti stili di guida; le attività in ambiente naturale; il fair play
Progettualità integrata	
Metodologie adottate	**METODI** Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all’acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (tennis tavolo, badminton, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali. DaD: La didattica a distanza ha permesso di approfondire alcuni argomenti e di migliorare le conoscenze relativamente alla tecnica e al regolamento degli sport praticati a scuola e alla storia dello sport moderno. L’effettuazione del test sulla piattaforma G-Suite di Google ha consentito di ricevere un feedback sul processo di apprendimento dello studente.
	STRUMENTI Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense. DaD: attività asincrone con invio di materiale, video, e test da svolgere.
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE** Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica; per quanto riguarda la didattica a distanza le verifiche hanno invece riguardato l’effettuazione di test teorici. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.
	NUMERO • Verifiche pratiche in itinere • In modalità DaD sono state svolte tre verifiche scritte Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto buoni risultati
Firma del Docente	Giovanni Morrone

Scheda per singola materia Anno scolastico 2020/2021		
Docente: CONCETTA D'ANIELLO	Disciplina: **RELIGIONE CATTOLICA**	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1
Numero di ore annuali previste	Curriculari	N. 30
	Complementari ed integrative	N. 0
Numero di ore annuali svolte	Curriculari	N. 25
	complementari ed integrative	N. 0
Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE** Conoscenza delle principali tematiche dell'etica e gli orientamenti della chiesa	
	COMPETENZE Confronto tra proposta cristiana e vita	
	CAPACITÀ Riflettere criticamente sul rapporto tra coscienza, libertà e verità in riferimento all'agire	
Contenuti svolti	**CURRICULARI** **Libro di testo: RELI CODEX** Vol Unico Corso di IRC per Istituti Professionali Autore Luca Paolini – Barbara Pandolfi Edizione Rossa - SEI	
Progettualità integrata	Extracurriculare: Quasi tutti gli alunni hanno partecipato alle attività effettuate.	
METODOLOGIE ADOTTATE	**METODI:** Lezioni frontali. Questionari.	
	STRUMENTI: Brainstorming e audiovisivi. Colloqui	
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** Verifiche orali e colloqui	
	NUMERO Verifiche scritte: Verifiche orali:4 Nel complesso quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi	
Svolgimento delle lezioni	A seguito dell'emergenza COVID-19 è stato impostato un metodo di didattica sia a distanza che in modalità mista tramite la Piattaforma Meet di GSuite.	
Firma	Concetta D'Aniello	

APPENDICE 2: UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	**BANQUETING E CATERING**
Compito – prodotto	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
Competenze mirate • ***assi culturali*** • ***cittadinanza*** • ***professionali***	**Competenze degli assi culturali** - utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza **Competenze di cittadinanza** - Progettare - Collaborare - Partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile **Competenze professionali** - Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità - Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio - Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting

Conoscenze	**Abilità**
La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione I menu della ristorazione collettiva L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu - Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela - Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti - Calcolare i costi di produzione specifici del settore - Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità - Simulare eventi di catering e banqueting - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi - Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

Utenti destinatari	Studenti classe V sez.
Prerequisiti	- le regole di una buona prassi igienica - La sicurezza sul lavoro - Le certificazioni di qualità - Gli stili alimentari alternativi - Le intolleranze alimentari
Fase di applicazione	Febbraio – maggio

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	27 h (19 h in classe e 8 h in laboratorio)
Esperienze attivate	Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio
Metodologia	- Esercitazioni pratiche in laboratorio - Lezioni frontali - Ricerca di materiale informativo sui siti internet - Lavoro di gruppo - Lezione dialogata
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	I docenti del consiglio di classe: lab.sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti
Strumenti	- Libro di testo - Aula - Laboratorio di cucina - Dizionario bilingue - Fotocopie di materiale informativo
Valutazione	- Valutazione intermedia - Valutazione sommativa

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Catering e Banqueting
Coordinatore: docente di LSE cucina
Collaboratori : docente di LSV, scienze degli alimenti , inglese, francese, DTA, italiano

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA agli studenti	Lezione frontale	Sviluppo delle curiosità , condivisione del progetto e degli obiettivi	1 h Docenti di sala e cucina	Feedback Interesse dimostrato

2	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h docenti di sala e cucina	
3	La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting. L'organizzazione della produzione	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Implementare conoscenze della gestione dei servizi di banqueting e catering	2 h Docente di DTA	Valutazione intermedia
4	Alimenti . principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari	Aula , libro di testo	Consolidare conoscenze riguardo agli alimenti, ai principi nutritivi , alle calorie e alle intolleranze alimentari	3 h Docente scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
5	I menu della ristorazione collettiva	Aula , libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
6	L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di teso	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e del costo di un banchetto	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
7	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico del mondo del Catering e del Banqueting	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h Docente di lingua francese	Valutazione intermeda
8	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto	Laboratorio di cucina e sala	Esecuzione pratica del menu concordato	8 h Tutti i docenti convolti	valutazione intermedia
9	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente coordinatore UDA+ docente di Italiano	Test semi-strutturato. Prelazione individuale.

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	gennaio	Febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
1		1h				
2		1h				
3		2 h				
4			3h			
5			2h			
6				2h		
7				3h+3h		
8					8 h	
9					2 h	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto e' :

a) la predisposizione di un dossier
b) il glossario
c) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.
Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.
Le voci evidenziano cio' che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA Banqueting e Catering **Cosa si chiede di fare** Conoscere la gestione di catering e banqueting Saper simulare un banqueting saper redigere un menu Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese **In che modo (singoli, gruppi..)** Lezione frontale lezione dialogata lezione di gruppo esercitazione pratica in laboratorio **Quali prodotti** A conclusione dell'attività dovrete: preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali, gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le procedure organizzative relative all' evento. **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)** Questa UDA è un' opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità ,comprendere le difficoltà gestionali di un 'impresa specializzata nel banqueting **Tempi** Dedicheremo all'attività 22 ore **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)** L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti di sala e vendita, inglese e scienze degli alimenti **Criteri di valutazione** Il vostro lavoro verrà valutato in base alla completezza e alla concretezza delle indicazioni. Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo inteso come: rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo , collaborazione produttiva all'interno del gruppo **Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline** Il compito prodotto rappresenta una componente del vostro percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	

		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	

Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	

	acquisite	76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	

		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI **COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA**		
CRITERI / EVIDENZE	**FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA**	
Interesse e partecipazione	**D**	Mostra saltuaria attenzione.
	C	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	B	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	A	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
Svolgimento del ruolo nel *Cooperative Learning*	**D**	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	C	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	B	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	A	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce	**D**	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	B	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	A	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.

Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.	**D**	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	C	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	B	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	A	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE		
CRITERI / EVIDENZE	**FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA**	
Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni	**D**	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	C	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	B	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	A	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
Selezione e stesura delle informazioni	**D**	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	C	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	B	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i *link* di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	A	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i *link* di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	**FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA**	
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione *Power Point*	**D**	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	C	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	B	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	A	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE **COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE**		
CRITERI / EVIDENZE	**FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA**	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. **Scelta delle categorie.** **Scelta dei contenuti.**	**D**	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	C	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	B	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	A	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. **Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.** **Organicità.**	**D**	Il testo contiene informazioni parziali.
	C	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	B	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	A	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A _____ presenze _____

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
INDICATORI					
Partecipazione	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
Capacità di lavorare in piccolo gruppo	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	

	utilizza le informazioni ricevute				
Qualità del prodotto realizzato	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
TOTALE					

AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA Studente: classe:			
D	**C**	**B**	**A**
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei mieiamici	Ho considerato tutti i punti divista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo avolte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempreil lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non hoselezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	***Materia d'insegnamento***	***Firma***
Amatuccio Giuseppina	ITALIANO STORIA	
Carmen Persiano	MATEMATICA	
Vilma Aliberti	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Salvatore Festa (docente coordinatore)	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Maddalena Guariniello	LINGUA INGLESE	
Giovanna Tomeo	LINGUA FRANCESE	
Antonio Apicella	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Francesco Di Flora	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
Giovanni Morrone	SCIENZE MOTORIE	
Concetta D'Aniello	RELIGIONE	
Pasquale Masi	SOSTEGNO	

Battipaglia, 15/05/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA DANIELA PALMA