

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>VELLA ALESSANDRO</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	SARO' CHEF 2
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021</b>	N° ore 41 su n° ore 66 previste nel piano di studi alla data del termine delle lezioni
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b> conoscere la classificazione degli alimenti, le loro caratteristiche organolettiche le attrezzature e i metodi di cottura, il sistema HACCP, il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico degli alimenti.</p> <p><b>Competenze:</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera, Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza-alberghiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p><b>Capacità:</b> realizzare piatti con prodotti del territorio, progettare menu per ogni tipologia di eventi, applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute, simulare un piano HACCP.</p>
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<p><b>Alternati in aula e in DaD</b></p> <p><b>Unità didattica n° 1:</b> prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione Ore 6</p> <p><b>Unità didattica n° 2:</b> la sicurezza nel processo produttivo dei piatti Ore 12</p> <p><b>Unità didattica n° 3:</b> Il menu e la successione delle portate Ore 10</p> <p><b>Unità didattica n° 4:</b> l'arte del banqueting all'interno del catering Ore 8</p> <p><b>Unità didattica n° 5:</b> la dieta equilibrata Ore 5</p>
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, esercitazione pratica ecc.)</b>	Lezione guidata. Lavori di gruppo e individuali. Esercitazioni pratiche. Lezione frontale. Lezioni sincrone e asincrone.
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, fotocopie, altri testi di cucina Video lezioni.
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula. Laboratori di cucina
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica</b>	Prove semistrutturate, prove tradizionali, interrogazioni orali e scritte sia in presenza che tramite la DaD.

## Griglie di valutazione

### Verifiche pratiche e orali

VOTO	CONOSCENZA	COMPETENZE/ APPLICAZIONE	ABILITA' ESPRESSIVE	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
<b>2-3</b> Molto scarso	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su tutti i punti delle unità didattiche trattate.	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica.	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile.	Non partecipa al dialogo educativo, non svolge i compiti assegnatigli.
<b>4</b> Scarso	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa su alcuni argomenti.	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze degli argomenti trattati e commette errori gravi anche in compiti semplici.	Si esprime in maniera stentata sui termini trattati, confusa e scorretta.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
<b>5</b> Mediocre	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base.	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi.	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
<b>6</b> Sufficiente	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base delle varie unità didattiche trattate.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite a semplici situazioni nuove degli argomenti trattati.	Si esprime in maniera lineare e appropriata ma elementare.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnatigli.
<b>7</b> Discreto	Ha acquisito una conoscenza completa, pertinente e abbastanza approfondita di tutti gli argomenti trattati.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, con pochi errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario adeguato.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli.
<b>8</b> Buono	Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato.	Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.
<b>9-10</b> Ottimo	Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata integrata e molto approfondita di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze in maniera autonoma scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse.	Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari.	Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Falletta Maria Rita
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	Gestire le imprese ricettive 3 Ed. Tramontana Stefano Rascione, Fabio Ferrelli
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020</b>	N°ore125 svolte fino al 15 maggio su n° ore 165 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</li> <li>-Applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-Attuare le strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto.</li> <li>-Adeguate e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>- Individuare i principali interventi della politica europea del turismo.</li> <li>-Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</li> <li>-Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-Individuare fase e procedure di redazione di un Business plan.</li> <li>-Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</li> </ul>

6	Contenuti Tempi	<p><b>Alternati in aula e in DaD</b></p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N° 1 ore 15</b></p> <p><b>Il mercato turistico</b></p> <p>Il mercato turistico internazionale  Gli organismi e le fonti normative Internazionali  Il mercato turistico nazionale  Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°2 ore 45</b></p> <p><b>Marketing</b></p> <p>Aspetti generali del marketing  Il marketing strategico  Il marketing operativo  Il web marketing  Il marketing plan</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°3 ore 60</b></p> <p><b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b></p> <p>La pianificazione e la programmazione  Il budget  Il business plan</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 ore 25</b></p> <p><b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b></p> <p>Le norme sulla costituzione dell' impresa  Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro  Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore  I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°5 ore 10</b></p> <p><b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b></p> <p>Le abitudini alimentari  I marchi di qualità alimentare</p>
7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- solving, simulazioni, ecc.)</b>	Lezione frontale, problem-solving, discussioni guidate, simulazioni di casi aziendali, esercitazioni in classe, questionari, lavoro di gruppo per il sostegno degli alunni più deboli, recupero in itinere.
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, lavagna, powerpoint, internet
9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula in presenza, laboratori, aula virtuale
10	<b>Strumenti di verifica(con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Verifiche orali, colloqui, prove strutturate a risposta multipla e aperta, studio di casi.

**GRIGLIA DI CORREZIONE DI DIRITTO E TEC. AMMIN. DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

<b>ALLIEVA/O:</b>	<b>CLASSE: 5<sup>^</sup></b>	<b>DATA</b>
-------------------	------------------------------	-------------

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
<b>1. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.</b>	Eccellente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	3
	Buona conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,75
	Discreta conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,5
	Più che sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e quasi corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,25
	<b>Sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e analisi, identificazione e interpretazione dei dati con qualche incertezza</b>	<b>2</b>
	Conoscenza lievemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline e modesta analisi, identificazione e interpretazione dei dati	1,75
	Conoscenza insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati insufficiente	1,25
	Conoscenza gravemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati gravemente insufficiente	0,75
	Conoscenza completamente sbagliata dei nuclei fondanti delle discipline	0,50
	Conoscenza inesistente dei nuclei fondanti delle discipline	0,25
<b>2. Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.</b>	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	4
	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando una distinta padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	3,5
	Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali	3
	<b>Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.</b>	<b>2,5</b>
	Elabora i punti sviluppati in modo non sufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali.	2
	Elabora i punti sviluppati in modo insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una non padronanza delle competenze tecnico-professionali.	1,5
	Elabora i punti sviluppati in modo gravemente insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando l'assenza delle competenze tecnico-professionali.	1
	Lavoro non svolto	0,5

<b>3. Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.</b>	Comprende in modo eccellente e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,5
	Comprende in modo corretto e abbastanza completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,25
	Discreta comprensione dei materiali proposti	1
	<b>Sufficiente comprensione dei materiali proposti</b>	<b>0,75</b>
	Insufficiente comprensione delle informazioni tratte dai materiali proposti	0,5
	Lavoro non svolto	0,25
<b>4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</b>	Eccellente correttezza nell'uso del linguaggio tecnico-professionale ed eccellente capacità di argomentazione e di sintesi e pure con buona originalità	1,5
	Buona correttezza del linguaggio tecnico-professionale ed buona capacità di argomentazione e di sintesi e pure con apprezzabile originalità	1,25
	Discreta uso del linguaggio specifico e apprezzabile capacità di argomentazione e di sintesi. A tratti originale	1
	<b>Nei limiti della sufficienza l'uso del linguaggio specifico così pure la capacità di argomentazione e collegamento</b>	<b>0,75</b>
	Insufficiente uso del linguaggio specifico con argomentazioni minime o approssimative	0,5
	Gravemente insufficiente l'uso del linguaggio specifico e privo pure di capacità di argomentazione	0,25
		<b>PUNTEGGIO*</b>

- Arrotondamento per eccesso Punteggio  $\geq 0.5$

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE E5A-IPSEO****A. S. 2020/2021**

<b>Materia</b>	<b>LINGUA E CIVILTA' STRANIERA – INGLESE</b>
<b>Docente</b>	<b>GIUSEPPA MARTINA LANZALACO</b>
<b>Libri di testo</b>	<b>DRINK &amp; THINK-SKILLS, DUTIES AND CULTURE IN THE RESTAURANT AND BAR-HOELPI</b>
<b>Ore di lezione effettuate</b>	<b>N° ore previste: 99 N° ore effettuate: 84 (al 07/05/2021)</b>
<b>Obiettivi realizzati</b>	<p><b><u>Competenza linguistico – comunicativa</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ comprendere una varietà di messaggi orali di carattere generale a velocità normale cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso</li><li>❖ esprimersi su argomenti di carattere generale in modo appropriato, adeguato al contesto e alla situazione, pur se non sempre corretto dal punto di vista formale</li><li>❖ produrre testi orali di tipo descrittivo ed espositivo con proprietà lessicale</li></ul> <p><b><u>Competenza nella microlingua</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ comprendere, riassumere, parafrasare e analizzare su contenuti disciplinari necessari per affrontare l'esercizio della professione</li><li>❖ riconoscere e approfondire alcuni aspetti della cultura enogastronomica dei paesi anglofoni e delle regioni d'Italia</li><li>❖ comprendere contenuti esposti teoricamente attraverso attività e pre-conoscenze di discipline affini.</li></ul> <p><b><u>Competenze di Cittadinanza e Costituzione</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione</li><li>❖ Collaborare e partecipare: con l'insegnante e i compagni nello svolgimento della lezione offrendo il proprio contributo</li><li>❖ Agire in modo autonomo e responsabile: provare con tentativi successivi ad affrontare una situazione nuova.</li></ul>
<b>Contenuti</b>	<p><b>ALTERNATI IN PRESENZA E IN DAD</b></p> <p>UNIT 1: WELCOME (Modulo di raccordo-REVISION).</p> <p>UNIT 2: THE CATERING INDUSTRY-The bar, Types of bar, bar equipment and tools, coffee drinking, alcoholic drinks: spirits and liqueurs, Cocktails, Spanish tapas and "apericena".</p> <p>UNIT 3: Menu types, British meals, Menu planning, Types of restaurants.</p> <p>UNIT 4: Safety procedures: food safety and food quality, HACCP System, HACCP principles.</p> <p>UNIT 5: Healthy eating: The Mediterranean Diet.</p>

<b>Metodi di insegnamento</b>	<p>Grande rilievo è stato dato ad un percorso metodologico di tipo eclettico, che ha fuso ed integrato armonicamente gli apporti più significativi del metodo funzionale, strutturale e comunicativo.</p> <p>Nel raggiungimento di quanto detto sopra si sono utilizzate tecniche operative, attraverso attività guidate, di gruppo e individuali, che hanno aiutato gli alunni a porsi in modo più consapevole di fronte ad un testo di settore e professionalizzante.</p> <p>L'attività di produzione orale è stata privilegiata rispetto alle altre considerato il basso livello di competenza linguistica della classe registrato all'inizio dell'anno.</p>
<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	<p>Libri di testo</p> <p>Materiale audiovisivo</p> <p>Fotocopie per integrazioni e approfondimenti</p> <p>Elaborazione di appunti personali</p> <p>Schede integrative a cura dell'insegnante su argomenti letterari</p> <p>Laboratorio multimediale</p>
<b>Tipologie di verifica</b>	<p>Verifica scritta</p> <p><u>Prove strutturate</u> che contengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Quesiti a risposta univoca</li> <li>♦ Quesiti a scelta multipla</li> <li>♦ Esercizi vero/falso</li> <li>♦ Quesiti a risposta chiusa</li> <li>♦ Esercizi di completamento</li> </ul> <p><u>Prove semi-strutturate</u> che contengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Quesiti a risposta libera o semi-libera</li> </ul> <p>Verifica orale</p> <p>Discussioni su argomenti di specifico interesse letterario riguardanti gli argomenti studiati</p>
<b>Griglia di valutazione</b>	<i>Cfr. Allegato</i>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE INGLESE

### CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITÀ

<b>Totalmente insufficiente – 1/3</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Nessuna conoscenza o Poche/pochissime conoscenze	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette gravi errori	Non è capace di effettuare alcuna analisi ed a sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è capace di autonomia di giudizio e di valutazione
<b>Gravemente insufficiente - 4</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Frammentarie e lacunose	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti molto semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite
<b>Insufficiente - 5</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Superficiali e non del tutto complete	Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici	Effettua analisi e sintesi ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e sulla loro base effettua semplici valutazioni
<b>Sufficiente - 6</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Complete ma non approfondite	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare valutazioni anche approfondite
<b>Discreto - 7</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Complete ed approfondite	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave	Effettua analisi e sintesi Complete ed approfondite con qualche incertezza se aiutato. Effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite
<b>Buono - 8</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Complete, approfondite e coordinate	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche imprecisione	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente anche se con qualche incertezza
<b>Ottimo/eccellente – 9/10</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Complete, approfondite, coordinate, ampie, personalizzate	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua valutazioni autonome, complete, approfondite e personali.

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Insegnamento della Religione Cattolica</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Prof. Quatra Miguel Marcello</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	AA.VV., <i>iReligione pro. L'ora di Religione al tempo della rete</i> , EDB, Bologna 2014
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021</b>	N° 24 ore svolte fino al 08 maggio su N° 33 ore previste nel piano di studi, di cui N° 5 ore in Didattica Mista e N° 16 ore in DAD
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La persona, il messaggio e l'opera di Gesù di Nazareth nei Vangeli in quanto documenti storici, e nella tradizione della Chiesa.</li> <li>- Centralità dell'amore nella vita personale e nella comprensione cristiana di Dio.</li> <li>- Visione cristiana della corporeità.</li> <li>- Proposta cristiana sulla sessualità come espressione di amore e di bellezza interiore.</li> <li>- Il matrimonio nella fede cristiana.</li> <li>- Amore e dono della vita.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le fonti bibliche e altre fonti documentali nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth.</li> <li>- Acquisire consapevolezza dell'importanza di amare in maniera sana e autentica.</li> <li>- Acquisire consapevolezza dell'importanza di divenire padri/madri in maniera responsabile e matura.</li> </ul> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù di Nazareth, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.</li> <li>- Cogliere l'attualità della figura di Cristo e del suo messaggio per la vita dei giovani.</li> <li>- Imparare a fare delle scelte chiare nella propria vita, sull'esempio di Gesù.</li> <li>- Distinguere le forme autentiche dell'amore dalle sue distorsioni.</li> <li>- Operare scelte consapevoli, responsabili e mature riguardanti la sfera affettiva e sessuale.</li> </ul>

6	Contenuti e Tempi	<p><b>UDA N°1 – TITOLO: Gesù: il volto dell'Amore</b>  N. ore 14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesù è veramente esistito? Testimonianze romane, greche e giudaiche riguardanti l'esistenza storica di Gesù. Attendibilità storica dei vangeli.</li> <li>- Ricostruzione di alcuni dati storico-biografici di Gesù di Nazareth.</li> <li>- Contesto geografico e politico di Gesù di Nazareth.</li> <li>- Contesto socio-economico. I contadini, i pastori, i pescatori, gli artigiani, i commercianti.</li> <li>- Contesto sociale. Le donne, i samaritani, gli stranieri, i pubblicani.</li> <li>- Contesto socio-religioso. Scribi e farisei. La casta sacerdotale, i sadducei, gli zeloti, gli esseni di Qumran.</li> <li>- Accanto ai deboli, ai peccatori e agli emarginati. La prassi non-discriminatoria, inclusiva, anti-conformista e riconciliatoria di Gesù.</li> <li>- Le parole non bastano. I miracoli: segni della vicinanza di Dio all'uomo in difficoltà.</li> <li>- Un Padre misericordioso. Gesù rivela il vero volto di Dio.</li> <li>- Fino alla fine. La morte e la risurrezione di Gesù manifestano l'Amore incondizionato di Dio per l'umanità.</li> <li>- Interpretazioni antiche e nuove della morte salvifica di Gesù di Nazareth.</li> <li>- Gesù di Nazareth: incarnazione-rivelazione dell'Amore divino/umano.</li> <li>- Da Gesù di Nazareth al Dio-Amore (Trinità).</li> </ul> <p><b>UDA N°2 – TITOLO: Un uomo, quando non è amato, scappa</b>  N. ore 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La centralità dell'amore nella vita umana.</li> <li>- La persona come immagine di Dio-Amore.</li> </ul> <p><b>UDA N°3 – TITOLO: Amore e corporeità</b>  N. ore 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Persona, corporeità e immagine di Dio nella Bibbia.</li> <li>- Relazione, corporeità, sessualità come espressioni dell'immagine di Dio nella persona umana.</li> </ul> <p><b>UDA N°4 – TITOLO: I due saranno una sola carne</b>  N. ore 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Infatuazione, innamoramento, amore.</li> <li>- Éros, philía, agápe.</li> <li>- Le caratteristiche essenziali del vero amore nella visione cristiana.</li> <li>- La convivenza coniugale tra idealismo e realtà.</li> <li>- L'Inno all'Amore (1 Cor 13,1-13).</li> <li>- Sacralità dell'amore umano e matrimonio cristiano.</li> <li>- Gli elementi essenziali del matrimonio cattolico.</li> <li>- Genitorialità responsabile.</li> <li>- Questioni di bioetica.</li> </ul> <p><b>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cristianesimo e identità europea (N° 4 ore).</li> <li>- Messaggio cristiano e Dichiarazione universale dei diritti fondamentali. Uno sguardo comparativo (N° 1 ora).</li> </ul>
---	-------------------	---

		<b>Altre tematiche affrontate:</b> - Contrasto alla violenza sulle donne.
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento</b>	- Lezione frontale - Lezione interattiva - Lavoro di gruppo - Analisi di documenti - Lettura di cartine geografiche - Ricerche su internet - Confronto tra passato e presente - <i>Brainstorming</i> - <i>Problem solving</i> - <i>Question time</i> - Visione di filmati
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	- Libro di testo (versione cartacea e visione digitale) - Presentazioni in PowerPoint elaborate dall’Insegnante - Video e filmati. - Cartine storico-geografiche - Bacheca del registro elettronico “Argo” - Piattaforma Microsoft Teams e Microsoft Edu - <i>E-mail</i>
<b>9</b>	<b>Spazi</b>	- Aula fisica - Aula virtuale sulla piattaforma Microsoft Teams
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica</b>	- Dialogo guidato in classe - Colloquio individuale - Test a risposte multiple, vero/falso, aperte - Ricerca personale

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE  
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

Giudizio sintetico	Valutazione in decimi	Descrittori del giudizio sintetico
Insufficiente	5	Partecipazione frammentaria. Limitata comprensione dei contenuti. Non coglie a pieno la complessità dei problemi affrontati. Solo guidato affronta situazioni nuove con prestazioni non adeguate alle richieste.
Sufficiente	6	Partecipazione accettabile. L'alunno conosce gli elementi essenziali degli argomenti affrontati. Usa un linguaggio quasi corretto. Utilizza, tuttavia, le competenze apprese in maniera elementare.
Discreto	7	Partecipazione adeguata. L'alunno mostra una discreta conoscenza degli argomenti e dei contenuti esaminati.
Buono	8	Partecipazione buona. L'alunno conosce e comprende i contenuti esaminati e sa utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico della disciplina.
Distinto	9	Partecipazione attiva. L'alunno presenta padronanza degli argomenti trattati e utilizza un linguaggio specifico appropriato e corretto.
Ottimo	10	Partecipazione molto attiva. L'alunno è in grado di organizzare le sue conoscenze in maniera autonoma individuando i collegamenti interdisciplinari, utilizzando un linguaggio specifico accurato.

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Lingua e letteratura Italiana</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Tona Concetta
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	La mia letteratura vol:3° autori: Roncoroni A. -Cappellini M.M. -Dendi A.. E- Sada- O.TRibulato casa editrice : C. Signorelli Scuola
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S. 2020/2021</b>	N°ore 95 sun°ore 132 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p><b>Conoscenze:</b> Conoscono le condizioni socio-politico-economiche in cui l'autore vive ed opera, la sua ideologia e il suo stile</p> <p><b>Competenze:</b></p> <p>1) Sanno presentare oralmente e per iscritto quanto appreso, in modo organico, con forma chiara e con lessico appropriato</p> <p>2)Sanno applicare le conoscenze acquisite</p> <p><b>Capacità:</b></p> <p>1) Riconoscono le scelte linguistiche e le eventuali innovazioni operate dall'autore</p> <p>2) Sanno analizzare e valutare un testo</p> <p>3) Sanno cogliere il rapporto tra opera e poetica e tra queste e il contesto storico</p> <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>Unità di Apprendimento n°1  <b>IL VERISMO E GIOVANNI VERGA (15 ORE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteri generali</li> <li>• La genesi del Verismo</li> <li>• G. Verga</li> <li>• La vita, il pensiero, le opere.</li> <li>• Le Novelle: Rosso Malpelo, la lupa, la roba</li> <li>• I Malavoglia: l'addio di 'Ntoni, il naufragio della Provvidenza.</li> </ul> <p>Unità di Apprendimento n°2  <b>La Scapigliatura (3 ORE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• G. Carducci, tra classicismo e sensibilità decadente</li> <li>• Pianto antico</li> </ul> <p>Unità di Apprendimento n°3  <b>IL DECADENTISMO (22 ORE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La genesi del Decadentismo</li> <li>• La poetica</li> <li>• Simbolismo</li> <li>• Estetismo</li> <li>• GIOVANNI PASCOLI</li> <li>• la vita e le opere</li> <li>• La poesia come “improvvisa rivelazione”</li> <li>• La poetica del “Fanciullino”</li> <li>• Da Myricae: Lavandare; X Agosto</li> <li>• Da Canti di Castelvecchio: La mia sera</li> <li>• Da Canti di Castelvecchio: Nebbia</li> </ul> <p>Unità di Apprendimento n°4  <b>G. D'Annunzio (10 ORE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>• Il panismo</li> <li>• Il poeta-vate</li> <li>• Il dannunzianesimo</li> <li>• Da Alcyone: La pioggia nel pineto</li> <li>• Da Il piacere. “L'attesa dell'amante”</li> </ul> <p>Unità di Apprendimento n°5  <b>L'ERMETISMO ( 6 ORE)</b>  <b>GIUSEPPE UNGARETTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita e le opere</li> <li>• L'Allegria</li> <li>• Veglia,</li> <li>• Fratelli,</li> <li>• San Martino del Carso,</li> <li>• Soldati</li> </ul> <p>Unità di Apprendimento n°6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Futurismo (4 ore)</li> <li>• Il romanzo della crisi in Europa e in Italia (5 ore)</li> </ul>
---	-----------------	---

		<p><b>Italo Svevo (12 ore)</b>          La vita e le opere          Marginalità ed Europeismo          La coscienza di Zeno: la trama          Da la coscienza di Zeno:” Il vizio del fumo”          Unità di Apprendimento n°7</p> <p><b>L.Pirandello.</b> la vita e le opere (14 ORE)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura dei brani antologici</li> <li>• Da Novelle per un anno: La patente, Il treno ha fischiato</li> <li>• I romanzi: Il fu Mattia pascal: la trama</li> <li>• Da Uno, nessuno, centomila: “Davanti allo specchio”</li> <li>• L’umorismo</li> </ul> <p>Unità di Apprendimento n°8          Raccontare la shoah  <b>Primo Levi (4 ore)</b>          Dal romanzo Se questo è un uomo: “Questo è l’inferno”</p> <p>Unità di Apprendimento n°9</p> <p><b>E.Montale:</b> la vita e le opere (4 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il poeta del “Male di vivere”</li> <li>• La divina indifferenza e il correlativo oggettivo</li> <li>• Da Ossi di seppia: “Merigiare pallido e assorto”</li> <li>• “ “ :” Spesso il male di vivere ho incontrato”</li> </ul>
7	<b>Metodi di insegnamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Cooperative learning;</li> <li>• Flipped classroom.</li> <li>• WhatsApp/email: per messaggistica istantanea con il gruppo classe;</li> <li>• Classe virtuale attraverso l’utilizzo di Teams</li> <li>• Registrazione audio lezioni</li> <li>• Discussione guidate</li> </ul>
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• PC</li> <li>• Device personali</li> <li>• lavagna</li> <li>• Mappe concettuali riassuntive</li> <li>• Video lezioni</li> <li>• Slide ,power point.</li> <li>• Utilizzo di materiali, esercizi, link in formato elettronico su piattaforma web, con funzioni didattiche, di comunicazione interattiva, di informazione</li> <li>• Esercitazione in classe e questionari</li> </ul>
9	<b>Spazi</b>	Aula in presenza Classe virtuale
10	<b>Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame distato)</b>	Verifiche effettuate attraverso: <ul style="list-style-type: none"> <li>• elaborati scritti in modalità sincrona ed asincrona;</li> <li>• accertamenti orali, anche tramite videoconferenza;</li> <li>• esercitazioni scritte .</li> <li>• correzioni collettive</li> </ul>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE DI ITALIANO**

<b>Conoscenze: conosce i temi proposti</b>	<b>Punteggio</b>
Nessuna conoscenza	0
Conoscenze molto parziali	1
Conoscenze parziali	2
Non sempre in maniera adeguata e limitate al libro di testo	3
Ampie e approfondite	4
<b>Espressione: si esprime con linguaggio specifico</b>	
Nessun tipo di linguaggio	0
Notevolmente inappropriato	1
Non sempre corretto ed approfondito	2
Corretto ed adeguato	3
<b>Sintesi e valutazioni personali</b>	
Non sa esprimere alcun giudizio personale	0
Esprime giudizi superficiali con scelte inappropriate	1
Esprime giudizi e scelte personali con motivazioni sufficienti	2
Esprime giudizi personali e scelte ampiamente e criticamente motivati	3
VOTO	/10

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>PARDI ANTONINO GIUSEPPE</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	<b>MATEMATICA.BIANCO</b> (Bergamini, Trifone, Barozzi)
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021</b>	N° ore 75 su n° ore 99 previste nel piano di studi alla data del termine delle lezioni
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<b>Conoscenze:</b> acquisizione dei contenuti. <b>Competenze:</b> applicazione in contesti nuovi delle conoscenze acquisite. <b>Capacità:</b> riesaminare criticamente ciò che viene studiato, individuare collegamenti disciplinari. Trasferire sullo studio delle funzioni tutti i contenuti. Riconoscere una funzione, studiare una funzione dalla sua identificazione fino alla sua rappresentazione grafica.
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<b>Alternati in aula e in DaD</b> <b>Unità didattica n° 1:</b> Richiami e approfondimenti sulle equazioni e disequazioni algebriche Ore 16 <b>Unità didattica n° 2:</b> Le funzioni di una variabile Ore 14 <b>Unità didattica n° 3:</b> I limiti Ore 12 <b>Unità didattica n° 4:</b> Continuità delle funzioni Ore 8 <b>Unità didattica n° 5:</b> Il concetto di derivata Ore 8 <b>Unità didattica n° 6:</b> Calcolo della derivata di una funzione di una variabile e teoremi fondamentali sul calcolo differenziale Ore 12 <b>Unità didattica n° 7:</b> Studio del grafico di una funzione Ore 12
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem solving, simulazioni, ecc.)</b>	Lezione guidata. Lavori di gruppo e individuali. Esercitazioni guidate. Simulate. Illustrazioni grafiche. Esempi introduttivi. Lezione frontale affiancata da quella problematica e discussa a seconda delle esigenze degli alunni. Lezioni sincrone e asincrone.
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, fotocopie, altri testi di matematica e supporto informatico per la rappresentazione grafica di una funzione. Video lezioni.
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula.
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica</b>	Prove semistrutturate, prove tradizionali, interrogazioni orali e scritte sia in presenza che tramite la DaD.

Per il punto puoi mettere nella riga Matematica media di interrogazioni per ogni alunno n° 4 e prove strutturate o prove scritte n° 4.

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI MATEMATICA

Indicatori	Descrittori	Giudizio	Voto/10
<b>Conoscenze:</b> Concetti, Regole, Procedure  <b>Competenze:</b> Comprensione del testo Completezza risolutiva Correttezza calcolo algebrico Uso corretto linguaggio simbolico Ordine e chiarezza espositiva  <b>Capacità:</b> Selezione dei percorsi risolutivi Motivazione procedure Originalità nelle risoluzioni	Assenza totale, o quasi, degli indicatori di valutazione	<b>Gravemente insufficiente</b>	$1 \leq V \leq 3$
	Rilevanti carenze nei procedimenti risolutivi; ampie lacune nelle conoscenze; numerosi errori di calcolo; esposizione molto disordinata; risoluzione incompleta e/o mancante	<b>Scarso</b>	$3 < V < 5$
	Comprensione frammentaria o confusa del testo; conoscenze deboli; procedimenti risolutivi prevalentemente imprecisi e inefficienti; risoluzione incompleta	<b>Mediocre</b>	$5 \leq V < 6$
	Presenza di alcuni errori e imprecisioni nel calcolo; comprensione delle tematiche proposte nelle linee fondamentali; accettabile l'ordine espositivo	<b>Sufficiente</b>	$6 \leq V < 7$
	Procedimenti risolutivi con esiti in prevalenza corretti; limitati errori di calcolo e fraintendimenti non particolarmente gravi; esposizione ordinata e uso sostanzialmente pertinente del linguaggio specifico	<b>Discreto</b>	$7 \leq V < 8$
	Procedimenti risolutivi efficaci; lievi imprecisioni di calcolo; esposizione ordinata ed adeguatamente motivata; uso pertinente del linguaggio specifico	<b>Buono</b>	$8 \leq V < 9$
	Comprensione piena del testo; procedimenti corretti ed ampiamente motivati; presenza di risoluzioni originali; apprezzabile uso del lessico disciplinare	<b>Eccellente</b>	$9 \leq V < 10$

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE (PROVE ORALI) DI MATEMATICA SECONDO BIENNIO E CLASSI QUINTE					
COMPETENZE		CONOSCENZE	CAPACITA'/ ABILITA'	GIUDIZIO	VOTO
NON ACQUISITE	Nessuna trattazione o rifiuto di sottoporsi a verifiche scritte o orali	Conoscenze nulle dei contenuti di base	Incapacità di applicare qualsiasi procedimento risolutivo Incapacità nell'esposizione orale	Gravemente insufficiente	1 - 2
	Trattazione lacunosa e confusa Errori logici gravi nell'applicazione delle conoscenze	Conoscenze lacunose sui contenuti di base.	Incapacità di cogliere relazioni tra concetti di base Gravi errori di procedimento su parti essenziali	Scarso	3 - 4
LIVELLO BASE	Trattazione incompleta che evidenzia una parziale comprensione dei concetti essenziali	Conoscenza incompleta e superficiale, difficoltà di collegamento tra i concetti	Svolgimento incompleto e/o con errori non gravi, Esposizione incompleta e/o mnemonica con una parziale conoscenza del linguaggio specifico	Mediocre	5
	Possesso di conoscenze e abilità essenziali. Risoluzione di problemi in situazioni note	Conoscenza e comprensione dei nuclei concettuali della disciplina, formulati in modo corretto anche se poco approfondito	Applicazione corretta di regole e procedure. Esposizione con un uso di un linguaggio corretto anche se non sempre appropriato	Sufficiente	6
LIVELLO INTERMEDIO	Risoluzione corretta di problemi complessi in situazioni note utilizzando consapevolmente le conoscenze e le abilità acquisite e valutando l'attendibilità dei risultati	Conoscenza ampia e/o approfondita Comprensione completa dei contenuti Sufficienti capacità di rielaborazione personale	Applicazione corretta e consapevole di regole e procedure anche in problemi più complessi. Esposizione con un uso di un linguaggio appropriato	Discreto/Buono	7 - 8
LIVELLO AVANZATO	Svolgimento autonomo di problemi complessi in situazioni anche non note. Padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.	Conoscenza completa dei contenuti, rielaborata e approfondita in modo personale	Capacità di applicare correttamente le conoscenze anche in situazioni nuove. Buone capacità espositive, utilizzo di un linguaggio chiaro e rigoroso nell'esposizione	Eccellente	9 - 10

<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>		
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>VICARI GRAZIELLA AUSILIA</b>
<b>3</b>	<b>Libro di testo adottato</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione (L. La Fauci, Markes)</b>
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021</b>	N° ore 63 svolte fino al 13 maggio 2021 su n° ore 99 previste nel piano di studi.
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Acquisizione dei contenuti.</p> <p><b>Competenze:</b> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 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.</p> <p><b>Capacità:</b> Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti e i rischi di altre malattie di origine alimentare. Redigere un piano di HACCP. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e/o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</p>
<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<p><b>Alternati in aula e in DaD</b></p> <p><b>Unità didattica n° 1:</b> Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminanti chimico-fisici</li> <li>- Contaminanti biologici</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Ore 14</b></p> <p><b>Unità didattica n° 2:</b> Igiene, sicurezza e qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature</li> <li>- Sicurezza alimentare e sistema HACCP</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Ore 15</b></p> <p><b>Unità didattica n° 3:</b> Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento</li> <li>- Dietetica applicata a condizioni fisiologiche e sport</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Ore 7</b></p> <p><b>Unità didattica n° 4:</b> Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dietoterapia ed obesità</li> <li>- Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica</li> <li>- Tumori</li> <li>- Allergie e intolleranze alimentari</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Ore 18</b></p> <p><b>Unità didattica n° 5:</b> Alimentazione come espressione di cultura e innovazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione, cultura e tradizioni religiose</li> <li>- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Ore 9</b></p>

<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem solving, simulazioni, ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione interattiva</li> <li>- Lezione multimediale</li> <li>- Cooperative Learning</li> </ul>
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Materiali multimediali</li> <li>- Internet</li> <li>- Dispense</li> <li>- Schemi</li> <li>- Piattaforma Microsoft Edu 365</li> </ul>
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	<p>Spazio classe.</p> <p>Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft Edu 365</p>
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazioni orali e scritte sia in presenza che tramite la DaD

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE (PROVE ORALI) DI  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – CLASSE E5A

Obiettivi verificati	Indicatori	Punteggi				
		Scarso	Frammentario	Sufficiente	Buono	ottimo
<b>Conoscenze</b>	<i>Conoscenza dei contenuti</i>	0-1	1,5	2	3	4
	<i>Conoscenza del linguaggio specifico</i>					
<b>Abilità</b>	<i>Comprensione degli argomenti trattati</i>	0-1	1,5	2	2,5	3
	<i>Capacità di collegamenti intradisciplinari</i>					
	<i>Chiarezza e completezza dell'esposizione orale</i>					
	<i>Uso appropriato della terminologia specifica</i>					
<b>Competenze</b>	<i>Riflessione sui contenuti</i>	0-1	1,5	2	2,5	3

	<b>ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Scienze Motorie</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Kirby Karima Fadila Bentivegna</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Più Movimento</b> G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa Dea Scuola
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021</b>	N° ore 57, di cui 7 di Ed. Civica, svolte fino al 10 Maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Conoscere i regolamenti, relativi agli sport proposti. Conoscere i miglioramenti per la mente e per il corpo, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive e i benefici legati ai percorsi di preparazione fisica specifici. Conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive.</p> <p><b>Competenze:</b> Sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. Controllare la postura e l'azione in relazione alle proprie percezioni. Utilizzare autonomamente le principali tecniche di distensione muscolare. Controllare l'entità dello sforzo in relazione al compito, al contesto e alle attitudini personali. Considerare e controllare i propri stati emotivi. Saper valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche più utili al suo sviluppo.</p> <p><b>Capacità:</b> Praticare, collaborando con i compagni, varie attività motorie e sportive sia di squadra che individuali in ambienti diversi. Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana. Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive. Tenere un atteggiamento volto a conservare una buona salute e a prevenire gli infortuni.</p>

6	<p><b>Contenuti Tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 11</b>  <b>LA PERCEZIONE DEL SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni sullo sviluppo delle capacità condizionali.</li> <li>- Esercizi di coordinazione, mobilizzazione e di allungamento muscolare.</li> <li>- Esercizi a corpo libero, con grandi e piccoli attrezzi codificati e non, circuiti, giochi, gesti tecnici tratti dalle varie discipline sportive.</li> </ul> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 14</b>  <b>LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Attività ludico-motorie:</b> giochi individuali e di squadra utili al consolidamento del carattere, allo sviluppo della socialità e dei fattori di esecuzione del movimento</li> <li>- <b>Atletica leggera: il Salto in lungo</b></li> <li>- <b>Pallavolo:</b> potenziamento dei fondamentali individuali (palleggio, bagher, battuta, schiacciata) e dei fondamentali di squadra (ruoli e posizioni in campo).</li> </ul>
---	-----------------------------------	---

	<p><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 25</b>  <b>SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di salute, educazione alla salute, rischi della sedentarietà, movimento come prevenzione</li> <li>- Cenni su una sana alimentazione e alimentazione dello sportivo.</li> <li>- Le dipendenze, differenza tra abuso e dipendenza. Tabacco, alcol, droghe e loro effetti.</li> <li>- Nozioni essenziali sul doping. Sostanze sempre proibite, proibite in competizione. Sostanze non soggette a restrizione, gli integratori</li> </ul> <p><b><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: 7 ore</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazioni Sportive Nazionali ed Internazionali</li> <li>- Lo sport al servizio dell'umanità</li> <li>- Il diritto a fare sport</li> </ul>
7	<p><b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</b></p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Scoperta guidata; Dimostrazione pratica degli argomenti previsti; Problem solving; Lavoro di gruppo e individuali;</p> <p>L'attività didattica si è svolta secondo la modalità in presenza, didattica digitale integrata e modalità mista, in funzione dell'andamento della pandemia.</p> <p>Sistema digitale utilizzato per la DAD Microsoft Teams</p>

8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b> <b>DAD - Sistemi digitali utilizzati:</b> <b>Argonext (bacheca)-</b> <b>OFFICE</b> <b>TEAMS 365.</b>	Libro di testo adottato; Video-lezione, dibattiti e confronti; Uso di materiali digitali (audio/video); Fotocopie e materiale fornito dal docente; Mappe concettuali; Attrezzature sportive; Materiale multimediale, filmati e documentari presenti in rete.
9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula, palestra.
10	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifiche orali;</li> <li>-Questionari a risposta multipla (teams e Kahoot);</li> <li>-Osservazioni sul comportamento di lavoro; (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.);</li> <li>-Prove pratiche;</li> <li>-Test motori;</li> </ul> <p>Per la DAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Consegna degli elaborati da parte degli studenti su Microsoft Teams;</li> <li>-Restituzione delle consegne assegnate;</li> <li>-Rispetto dei tempi di consegna da considerarsi distesi e poco perentori;</li> <li>-Presenza e fattiva partecipazione alle lezioni online;</li> <li>-Partecipazione alle nuove modalità didattiche con senso di responsabilità.</li> </ul>

Voto	Giudizio	Competenze relazionali	Partecipazione	Rispetto delle regole	Conoscenza (attività pratiche e teoriche)	<b>Possesso Competenze</b>  <u>Indicatori/segnali di competenza</u> 1. Grado di <b>personalizzazione</b> /originalità/ senso/ motivazione/ all'agire/attitudine 2. Grado di <b>conoscenze e abilità</b> presenti nel compito svolto 3. Grado di <b>adeguatezza</b> alla situazione (efficacia dell'agire; comprensione di tutti i fattori del problema) 4. Grado di <b>responsabilità personale</b> nell'assumersi il compito 5. Grado di <b>autonomia</b> nel risolvere i problemi, nel prendere decisioni adeguate e autovalutazione
10	Ottimo	Attivo Propositivo	Costruttiva	Condivisione Autocontrollo	Completa, dettagliata, ampia, approfondita,	<b>COMPLETO, ADEGUATO, PIENAMENTE CONSAPEVOLE</b>
9	Distinto	Collaborativo	Efficace	Applicazione sicura costante	Completa, approfondita.	
8	Buono	Disponibile	Attiva Pertinente	Conoscenza applicazione	Completa, precisa.	<b>QUASI COMPLETO, ABBASTANZA ADEGUATO, CONSAPEVOLE</b>
7	Discreto	Selettivo	Attiva	Conoscenza regole principali	Globale	
6	Sufficiente	Dipendente	Dispersiva Settoriale	Guidata Essenziale	Essenziale	<b>ESSENZIALE / PARZIALE, NON SEMPRE ADEGUATO</b>
5	Mediocr e	Scarsamente Corretto	Superficiale	Guidata Parziale	Superficiale, parziale.	<b>PARZIALE, SUPERFICIALE</b>
4	Insufficiente	Conflittuale Passivo	Superficiale Discontinua	Inadeguata	Inadeguata, frammentaria.	<b>INADEGUATO, ASSENTE</b>
03/02/01	Grave Insuff.	Conflittuale Aggressivo	Oppositiva Passiva	Rifiuto Insofferenza	Del tutto frammentaria. Assente	

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Lingua Straniera - Spagnolo
2	Docente	Prof.ssa Floriana Peritore
3	Libri di testo adottati	S. Orozco Gonzáles, G. Riccobono - <i>Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares</i> - Ed. Hoepli. Sono state fornite dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 71 svolte fino al 13 Maggio 2021 su n°ore 99 previste nel piano di studi.
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Conoscenze: strutture morfosintattiche e funzioni linguistiche basilari per una semplice e breve produzione orale e scritta; elementi lessicali più frequenti della micro lingua relativa al settore enogastronomico; argomenti generali, specifici e relativi all'indirizzo di studio; principali aspetti di vita e di civiltà spagnola.</p> <p>Capacità: comprendere il senso di una semplice comunicazione; esprimersi in un linguaggio base ed usare la terminologia tecnica pertinente ai contesti professionali; comprendere il significato di un testo legato alla civiltà del paese di cui si studia la lingua; produrre semplici e brevi risposte diversificate rispondenti alle funzioni richieste; saper completare una mappa concettuale; identificare le parti rilevanti di un testo.</p> <p>Competenze: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento – QCER); padroneggiare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi; interpretare immagini e foto; utilizzare testi multimediali; utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati; elaborare prodotti multimediali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>

6	Contenuti Tempi	<p><b><u>UNITA'DIDATTICA N°1</u></b></p> <p><b>TITOLO: ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS</b></p> <p>De tapas y bocadillos</p> <p>El pan</p> <p>Gramática: adjetivos y pronombres demostrativos</p> <p>Gramática: adjetivos y pronombres posesivos</p> <p>Comunicación: disculparse con el cliente en el comedor</p> <p>El servicio de snack</p> <p>El Día Mundial de la Alimentación</p> <p><b>Ore: 15</b></p>
		<p><b><u>UNITA'DIDATTICA N°2</u></b></p> <p><b>TITOLO: EN LA MESA CON CARNES Y PESCADOS</b></p> <p>Joyas del mar: pescado, mariscos, moluscos y crustáceos</p> <p>El <i>percebeiro</i></p> <p>Formas de cortar el pescado</p> <p>Asados y más: tipos de carnes</p> <p>El punto de la carne</p> <p>Cómo servir la carne en el comedor</p> <p>La hamburguesa y la comida rápida</p> <p>La caza</p> <p>Cuchillos y utensilios especiales</p> <p>Gramática: el Pretérito perfecto compuesto y simple</p> <p><b>Ore: 24</b></p> <p><b><u>UNITA'DIDATTICA N°3</u></b></p> <p><b>TITOLO: EN LA MESA CON EL VINO</b></p> <p>Blancos, claretos y tintos: el vino</p> <p>El sumiller y el servicio del vino en la mesa</p> <p>Instrumentos para el servicio del vino</p> <p>El <i>cava</i></p> <p><b>Ore: 12</b></p> <p><b><u>UNITA'DIDATTICA N°4</u></b></p> <p><b>TITOLO: ENDULZA LA VIDA</b></p> <p>Frutas y zumos</p> <p>Los frutos secos y las frutas desecadas</p> <p>Frutas tropicales: sabores de otras tierras</p> <p>Cómo pelar y cortar la fruta en el comedor (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico)</p> <p>La sangría (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico)</p> <p>Dulce tentación: tartas y pasteles (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico)</p> <p><b>Ore: 10</b></p>

	<b>Contenuti Tempi</b>	<p><b><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:</u></b></p> <p><b>PRIMO QUADRIMESTRE</b> La Unión Europea: historia, geografía, instituciones y organismos. <b>Ore: 6</b></p> <p><b>SECONDO QUADRIMESTRE</b> La Guerra Civil española y el franquismo; violación de los derechos humanos durante la Guerra Civil y la dictadura franquista. <b>Ore: 4</b></p>
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo comunicativo</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Cooperative learning</li> <li>- Role play</li> <li>- Creazione di video-ricette in lingua spagnola</li> <li>- Analisi e revisione grammaticale</li> <li>- Consolidamento concettuale, lessicale e morfosintattico.</li> </ul>
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo in formato cartaceo e digitale</li> <li>- Materiali audiovisivi</li> <li>- Siti Internet didattici</li> <li>- Appunti e dispense in formato digitale</li> <li>- Mappe concettuali</li> <li>- Cd- rom</li> <li>- Manuali e dizionari on-line</li> <li>- Piattaforma Microsoft Edu 365</li> </ul>
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	<p>Spazio classe</p> <p>Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft Edu 365</p>
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)</b>	<p>Per la verifica della competenza linguistica scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- questionari a risposta aperta o prove scritte semi-strutturate.</li> </ul> <p>Per la verifica della competenza comunicativa orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verifiche orali sui contenuti a conclusione di ciascun modulo.</li> <li>- conversazione in situazioni professionali simulate.</li> </ul>

**LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE – PROVA ORALE**

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
<b>1) COMPETENZE DISCIPLINARI</b>  Comprensione/Conoscenza/Padronanza dei contenuti specifici Correttezza e pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta	- Comprende la situazione e le informazioni richieste. Possiede conoscenze dettagliate e puntuali.	Ottimo/Eccellente	9/10
	- Comprende la situazione e la maggior parte delle informazioni. Possiede conoscenze complete.	Buono/Discreto	8/7
	- Comprende la situazione e alcuni elementi significativi. Possiede le conoscenze disciplinari essenziali.	Sufficiente	6
	- Comprende solo qualche informazione. Possiede conoscenze incomplete e settoriali.	Mediocre	5
	- Non comprende il messaggio. Possiede conoscenze frammentarie e superficiali.	Insufficiente/Grav. insuff.	4/3
<b>2) COMPETENZE OPERATIVE E LOGICHE</b> Capacità di analisi Sviluppo, coerenza e coesione delle argomentazioni	- Corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Opera approfondimenti e collegamenti tra discipline.	Ottimo/eccellente	9/10
	- Adeguata e abbastanza corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Tratta gli argomenti in modo pertinente ed autonomo.	Buono/discreto	8/7
	- Non del tutto corretta l'organizzazione logica del discorso e lo svolgimento delle argomentazioni. Tratta gli argomenti con alcune incertezze e qualche imprecisione.	Sufficiente	6
	- Non corretto lo svolgimento delle argomentazioni e l'organizzazione logica del discorso. Tratta gli argomenti in modo approssimativo.	Mediocre	5
	- Gravemente scorretta l'organizzazione del discorso. Tratta gli argomenti in modo poco pertinente e poco appropriato.	Insufficiente/ Grav.insuff	4/3

3) COMPETENZE LINGUISTICHE  Correttezza, chiarezza espositiva ed efficacia espressiva nel rispetto delle norme grammaticali e nell'uso del lessico specifico	- Corretto e funzionale l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime senza esitazione e con pronuncia sicura	Ottimo/eccellente	9/10
	- Corretto l'uso della sintassi, qualche imprecisione nell'uso del lessico. Si esprime con poche esitazioni e pronuncia accettabile.	Buono/discreto	8/7
	- Non del tutto adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime in forma comprensibile e quasi sempre chiara.	Sufficiente	6
	- Non sempre adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime con esitazione ed alcuni errori di pronuncia -	Mediocre	5
	Scorretto ed inadeguato l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime in modo stentato e con pronuncia spesso incomprensibile	Insufficiente/ Grav.insuff	4/3
		Voto finale	

#### GRIGLIA VALUTAZIONE – PRODUZIONE SCRITTA/QUESITI A RISPOSTA SINGOLA

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
1) COMPETENZE DISCIPLINARI  Comprensione/Conoscenza/Padronanza dei contenuti specifici Correttezza e pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta	- Comprende tutte le informazioni del testo. Conoscenze complete, ampliate e personali.	- Ottimo/Eccellente	9/10
	- Individua l'intenzione comunicativa. Conoscenze complete e approfondite.	- Buono/Discreto	8/7
	- Comprende e riferisce correttamente le informazioni. Conoscenze complete ma non approfondite.	- Sufficiente	6
	- Comprende solo qualche informazione. Conoscenze incomplete e settoriali.	- Mediocre	5
	- Non comprende le principali informazioni. Conoscenze lacunose e frammentarie.	- Insufficiente/Grav. insuff.	4/3
2) COMPETENZE OPERATIVE E LOGICHE  Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione (quesiti a risposta singola)  Sviluppo, coerenza e coesione delle argomentazioni (produzione)	- Corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Opera approfondimenti e collegamenti tra discipline.	- Ottimo/eccellente	9/10
	- Adeguata e abbastanza corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Tratta gli argomenti in modo pertinente ed autonomo.	- Buono/discreto	8/7
	- Non del tutto corretta l'organizzazione logica del discorso e lo svolgimento delle argomentazioni. Tratta gli argomenti con alcune incertezze e qualche imprecisione.	- Sufficiente	6
	- Non corretto lo svolgimento delle argomentazioni e l'organizzazione logica del discorso. Tratta gli argomenti in modo approssimativo.	- Mediocre	5
	- Gravemente scorretta l'organizzazione del discorso. Tratta gli	- Insufficiente/ Grav.insuff	4/3

	argomenti in modo poco pertinente e poco appropriato.		
3) COMPETENZE LINGUISTICHE	- Corretto e funzionale l'uso del lessico e della sintassi. Espressione chiara, ricca e articolata.	Ottimo/eccellente	9/10
Correttezza, chiarezza espositiva ed efficacia espressiva nel rispetto delle norme grammaticali e nell'uso del lessico specifico	- Corretto e adeguato l'uso della sintassi. Espressione chiara e precisa.	Buono/discreto	8/7
	- Non del tutto adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Espressione abbastanza comprensibile.	Sufficiente	6
	- Non sempre adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Espressione nel complesso frammentaria.	Mediocre	5
	- Scorretto ed inadeguato l'uso del lessico e della sintassi. Espressione confusa, frammentaria e talvolta incomprensibile	Insufficiente/ Grav.insuff	4/3
		Voto finale	

Per i quesiti a risposta multipla

+ 1 per ogni risposta esatta

0 per ogni risposta non data

0 per ogni risposta errata

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>STORIA</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Tona Concetta
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	Storia aperta vol.3, A. Rosa Leone-G. Casalegno Casa editrice: Sansoni per la Scuola
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S. 2020/2021</b>	N°ore 66 sun°ore 66 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p><b>Conoscenze:</b> Conoscenze degli avvenimenti presi in esame</p> <p><b>Competenze:</b> Esporre con chiarezza, utilizzando un linguaggio storiografico</p> <p><b>Capacità'</b></p> <p>1) Capacità di tematizzare un fatto storico riconoscendo soggetti, fatti luoghi, periodi che lo costituiscono;</p> <p>2) Analizzare le soluzioni che gli uomini di tutti i tempi hanno dato ai loro problemi e valutarli criticamente</p> <p>3) Cogliere negli avvenimenti il rapporto di causa-effetto;</p> <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>In parte svolto con modalità didattiche a distanza , oltre le 44 ore indicate</p> <p>Unità di Apprendimento n°1</p> <p><b>LA GRANDE GUERRA COME SVOLTA STORICA (20 ore)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età giolittiana</li> <li>• La prima guerra mondiale</li> <li>• I trattati di pace</li> <li>• L'eredità della guerra</li> <li>• La rivoluzione russa</li> <li>• La crisi del 1929</li> </ul> <p>Unità di Apprendimento n°2</p> <p><b>L'ETA' DEI TOTALITARISMI (24 ore)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Fascismo</li> <li>• Il nazismo</li> <li>• Lo Stalinismo (Sintesi)</li> <li>• Il New Deal americano</li> </ul> <p><b>Unità di Apprendimento n°3(22 ore)</b></p> <p><b>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le cause del secondo conflitto mondiale</li> <li>• Ricostruire le dinamiche fondamentali</li> <li>• Conoscere le motivazioni della Resistenza italiana</li> </ul>
---	-----------------	--

7	<b>Metodi di insegnamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Cooperative learning;</li> <li>• Flipped classroom.</li> <li>• WhatsApp/email: per messaggistica istantanea con il gruppo classe;</li> <li>• Classe virtuale attraverso l'utilizzo di Teams</li> <li>• Registrazione audio lezioni</li> <li>• Discussione guidate</li> </ul>
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• PC</li> <li>• Device personali</li> <li>• lavagna</li> <li>• Mappe concettuali riassuntive</li> <li>• Video lezioni</li> <li>• Slide ,power point.</li> <li>• Utilizzo di materiali, esercizi, link in formato elettronico su piattaforma web, con funzioni didattiche, di comunicazione interattiva, di informazione</li> <li>• Esercitazione in classe e questionari</li> </ul>
9	<b>Spazi</b>	Aula in presenza Classe virtuale
10	<b>Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame distato)</b>	<p>Verifiche effettuate attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elaborati scritti in modalità sincrona ed asincrona;</li> <li>• accertamenti orali, anche tramite videoconferenza;</li> <li>• esercitazioni scritte .</li> <li>• correzioni collettive</li> </ul>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO DI STORIA

<b>Conoscenze: conosce i temi proposti</b>	<b>Punteggio</b>
Nessuna conoscenza	0
Conoscenze molto parziali	1
Conoscenze parziali	2
Non sempre in maniera adeguata e limitate al libro di testo	3
Ampie e approfondite	4
<b>Espressione: si esprime con linguaggio specifico</b>	
Nessun tipo di linguaggio	0
Notevolmente inappropriato	1
Non sempre corretto ed approfondito	2
Corretto ed adeguato	3
<b>Sintesi e valutazioni personali</b>	
Non sa esprimere alcun giudizio personale , analizzare e problematizzare i fatti storici	0
Esprime giudizi superficiali con scelte inappropriate e cogliendo i rapporti di causa-effetto	1
Esprime giudizi e scelte personali con motivazioni sufficienti, collocando gli avvenimenti nel tempo e nello spazio in modo adeguato	2
Esprime giudizi personali e scelte ampiamente e criticamente motivati, sa analizzare e valutare un fatto storico	3
<b>VOTO</b>	<b>/10</b>

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Sala e vendita</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Salvatore Bisaccia
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	ALMA-PLAN • <a href="#">PLAN</a> Tecniche di sala-bar e vendita volume C (QUINTO ANNO)
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021</b>	N° ore 130
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il menù e le carte. Pag 2</li> <li>• La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino. Pag 10</li> <li>• Enografia e viticoltura nel mondo. Pag 14</li> <li>• La cultura alimentare Italiana, L'Italianità come eccellenza. Pag 52</li> <li>• La cucina Regione: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria. pag 54 a 117.</li> <li>• Esercitazione pratica: La cucina flambè i piatti di tendenza flambè, Cocktail Iba alcolici e analcolici, caffetteria, e i vari tipi di servizio, preparazione di buffet.</li> </ul>

<b>6</b>	<b>Contenuti Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità degli alimenti .</li> <li>• La produzione del vino, il vino in Italia e nel mondo, Analisi sensoriale e degustazione dei vini.</li> <li>• Operare davanti al cliente: la cucina di sala.</li> <li>• I cocktails</li> <li>• Eventi speciali: il banqueting, il catering</li> <li>• Igiene, sicurezza e qualità: Igiene del personale, dei locali, e delle attrezzature</li> <li>• La cucina Regionale ; Sicilia e Sardegna. Pag 117 a 125.</li> <li>• Qualità e tipicità, la certificazione ISO, i Marchi di Qualità, prodotti biologici. Pag 146 a 156</li> </ul>
<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato,problem-posing,simulazioni,ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezioni frontali;</li> <li>• lezioni in laboratorio;</li> <li>• lezioni dialogate;</li> <li>• lavori di gruppo;</li> <li>• metodo induttivo e deduttivo;</li> <li>• problem solving;</li> <li>• brainstorming;</li> </ul>
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo e materiale fornito dal docente
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori,ecc.)</b>	
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Prove orali, prove strutturate, simulazioni scritte di prove di esami

## Griglie di valutazione

### Verifiche pratiche e orali

VOTO	CONOSCENZA	COMPETENZE/ APPLICAZIONE	ABILITA' ESPRESSIVE	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
<b>2-3</b> Molto scarso	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su tutti i punti delle unità didattiche trattate.	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica.	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile.	Non partecipa al dialogo educativo, non svolge i compiti assegnatigli.
<b>4</b> Scarso	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa su alcuni argomenti.	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze degli argomenti trattati e commette errori gravi anche in compiti semplici.	Si esprime in maniera stentata sui termini trattati, confusa e scorretta.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
<b>5</b> Mediocre	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base.	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi.	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
<b>6</b> Sufficiente	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base delle varie unità didattiche trattate.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite a semplici situazioni nuove degli argomenti trattati.	Si esprime in maniera lineare e appropriata ma elementare.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnatigli.
<b>7</b> Discreto	Ha acquisito una conoscenza completa, pertinente e abbastanza approfondita di tutti gli argomenti trattati.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, con pochi errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario adeguato.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli.
<b>8</b> Buono	Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato.	Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.
<b>9-10</b> Ottimo	Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata integrata e molto approfondita di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze in maniera autonoma scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse.	Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari.	Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.