



*Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"*



Istituto d'Istruzione Superiore " Mancini – Tommasi ”

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a Sez. D

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta dell' 11maggio2019

Affisso all'albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore

Prof.ssa Carmela Liberata Barca

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri

Istituto Professionale Alberghiero – IPSEOA "Mancini" (sede centrale): Via Consalvo Aragona, 24 - 87100 Cosenza Tel. **0984.411144**
(succursale): Via Gravina, 87100 Cosenza Tel. **0984.33310**
Istituto Tecnico Agrario – ITA "Tommasi": Via G. Tommasi, 1 87100 Cosenza Tel. **0984.31121** - CONVITTO: Tel. **0984.32567**
Cod. mecc. CSIS01700Q Cod. Fisc. 80006390787 sito web: www.iismancinics.gov.it
e-mail: csis01700q@istruzione.it pec: csis01700q@pec.istruzione.it

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 3
1.1 Breve descrizione del contesto	pag. 3
1.2 Presentazione Istituto	pag. 3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 4
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag. 4
2.2 Quadro orario settimanale	pag. 5
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 6
3.1 Composizione consiglio di classe	pag. 6
3.2 Continuità docenti	pag. 7
3.3 Storia della classe	pag. 8
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pag. 9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	pag. 11
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	pag. 12
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag. 12
6. ATTIVITÀ DI RECUPERO POTENZIAMENTO E PROGETTI	
6.1 Attività di recupero e potenziamento	pag. 13
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	pag. 13
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag. 15
6.4 Percorsi interdisciplinari	pag. 17
7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER GLI ISTITUTI TECNICI	
7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag. 21 pag. 22
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	pag. 34
8.2 Criteri di valutazione	pag. 35
8.3 Criteri di attribuzione crediti	pag. 36
8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle Simulazioni.	pag. 37
8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato: indicazioni ed osservazione del colloquio e prove INVALSI	pag. 38
ALLEGATO 1 – UDA complete (I-II-III Trimestre)	pag. 40
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio	pag. 74
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag. 75
ALLEGATO 4 – Documentazione alunni diversamente abili, BES e DSA	pag. 82
ALLEGATO 5 ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	pag. 83
ALLEGATO 6 TABELLA CREDITI SCOLASTICI	pag. 84
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 85

1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Il contesto socio-economico del Mancini-Tommasi è per lo più omogeneo; gli alunni presentano situazioni familiari e bisogni socio culturali simili.

Il contesto territoriale è caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea, ma sempre condizionata da forme di svantaggio socio-economico e culturale, soprattutto se ci si confronta con altre aree più avanzate del Paese.

La maggior parte della popolazione studentesca presenta un **background medio-basso** e una preparazione scolastica iniziale carente.

Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori:

- deboli motivazioni allo studio;
- stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo;

A ciò si aggiunge il pendolarismo, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento.

Dal quadro esemplificativo si deduce che l'Istituto per l'utenza non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee. Si vuole evidenziare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia.

Tale servizio si incentra sull'educazione, fattore specifico della nostra istituzione, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso. La dimensione ambientale si riverbera direttamente sul vissuto degli studenti, sulla loro maturazione personale e sulle opportunità professionali. L'intento generalizzato è quello di attuare un curriculum che tenga conto delle identità e del valore "persona" di ciascuno dei nostri studenti, da porre sempre al centro dell'azione educativa. Ciò si potrà attuare, secondo criteri realistici ed operativi all'interno delle aule scolastiche, ma anche in ambienti esterni utilizzati come aule decentrate che diventeranno spazi di apprendimento e di crescita culturale.

1.2 Presentazione Istituto

Il nostro Istituto, costituito, a seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico, da due tipologie di scuole, l'alberghiero IPSEOA Mancini e l'Istituto Tecnico Agrario ITA Tommasi, tenta di dare delle risposte concrete e si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come "spazio formativo" del libero e autonomo sviluppo della coscienza individuale.

La popolazione scolastica è distribuita tra la sede centrale, in via Consalvo Aragona (centro città), il plesso in via Gravina (centro Storico) e la sede del Tecnico Agrario Tommasi, Via G. Tommasi, n1, con il Convitto annesso che ospita gli allievi provenienti da comuni più distanti e/o non ben collegati con i mezzi di trasporto pubblico, ed offre altresì un servizio di semi-convitto anche ai residenti.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Nel corso del biennio iniziale il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa sia ai fini del potenziamento della scolarizzazione che ai fini delle acquisizioni delle competenze nel campo del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche e/o professionali funzionali alla valorizzazione e al potenziamento delle proprie capacità personali. Gli obiettivi trasversali e disciplinari specifici degli insegnamenti hanno perseguito una formazione finalizzata: al recupero di abilità per costruire competenze disciplinari e trasversali progressivamente più solide; al potenziamento e alla valorizzazione delle competenze e degli interessi individuali.

Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti: l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale; l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata. A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un buon patrimonio culturale di carattere generale; potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico; consolidare le capacità logico-espressive; favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro; rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**.

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 di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **“Servizi di sala e di vendita”**, gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione **“Accoglienza turistica”**, vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la

cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**” è in grado di:

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

In definitiva l'indirizzo 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.

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	Ore settimanali
Area comune	
Italiano	4
Storia	2
Inglese	3
Matematica	3
Scienze Motorie e Sportive	2
Area d'indirizzo	
Francese	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	3
Diritto e tecniche amministrative	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2
TOTALE ORE	32

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Composizione del Consiglio di classe

Presidente: il Dirigente Scolastico prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: prof.ssa Carmela Liberata Barca

DISCIPLINA	NOMINATIVO
Religione	Cipparrone Lina
Italiano	Aprigliano Giuseppina
Storia	Aprigliano Giuseppina
Francese	Sassone Silvana
Inglese	Barca Carmela Liberata
Matematica	Pangallo Luciana
Scienze e cultura dell'alimentazione	Calabrese Teresa Maria
Diritto e tecniche amministrative	Caruso Paolo
Sala e vendita	Stefano Giovanni
Enogastronomia	Filippelli Roberto
Educazione Fisica	Isoldi Giuseppina
Sostegno	Filice Paola
Rappresentanza componente genitori	Albano Nadia Policicchio Alessandro
Rappresentanza componente studenti	Renzelli Annamaria Russo Roberta

3.2 Continuità docenti

VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Quadro orario	Classe III	Classe IV	Classe V
RELIGIONE	1	SI	SI	SI
ITALIANO	4	SI	SI	NO
STORIA	2	SI	SI	SI
MATEMATICA	3	SI	SI	NO
INGLESE	3	SI	NO	NO
FRANCESE	3	SI	NO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	SI	NO	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	5	SI	SI	NO
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	4	SI	NO	NO
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	2	SI	NO	NO
EDUCAZIONE FISICA	2	SI	NO	SI

3. 3 Storia della classe

La classe 5 D Enogastronomia è composta da 12 alunni, 5 maschi e 7 femmine, tutti provenienti dalla classe 4D Enogastronomia tranne un alunno ripetente che si è trasferito , il 6 marzo del corrente anno scolastico, in un altro istituto.

La provenienza territoriale è sostanzialmente omogenea e comprende le varie zone della provincia di Cosenza. Nella classe è presente un allievo diversamente abile, perfettamente integrato, che segue un PEI paritario semplificato, per il quale comunque il Consiglio ritiene necessario prevedere la presenza del docente di sostegno durante lo svolgimento delle diverse prove, scritte e orali (prove equipollenti), degli Esami di Stato, al fine di creare un clima di serenità, favorevole al miglior rendimento dell'alunno per completare positivamente il percorso scolastico.

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, bisogna rilevare che il Consiglio di classe, nell'ultimo anno del secondo biennio e nel quinto anno, ha subito alcune variazioni come da prospetto allegato. Gli allievi non hanno risentito di questi cambiamenti poiché i docenti hanno fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adattate alla classe, allo scopo di creare un ambiente di apprendimento motivante e per dare modo agli allievi di partecipare al dialogo educativo in modo costruttivo e cooperativo.

Nel corso del triennio e soprattutto nel corso dell'ultimo anno scolastico gli alunni hanno dimostrato di essere molto affiatati e solidali fra loro. Questa caratteristica, anche se fondamentalmente positiva, li ha portati ad assumere atteggiamenti di vivacità che non hanno influito sul normale andamento didattico. Il comportamento degli allievi nel complesso è stato quasi sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti, del personale scolastico e nel rapporto interpersonale tra alunni.

Gli alunni hanno sempre dimostrato una certa disponibilità alle attività che sono state loro proposte e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, ma, al momento dello studio individuale, una parte della classe si è dimostrata poco assidua e puntuale nel rispettare scadenze e impegni. Questo atteggiamento ha generato o acuito alcune fragilità per cui sono stati effettuati interventi di recupero con attività individualizzate durante le ore curriculari. Anche le famiglie sono state sollecitate a cooperare con la scuola affinché stimolassero maggiormente i propri figli nello studio, per far conseguire agli stessi risultati migliori sul piano didattico-formativo.

Per quanto riguarda la frequenza alle lezioni la situazione è eterogenea: alcuni alunni hanno frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo educativo-formativo, altri hanno frequentato meno assiduamente effettuando peraltro assenze in concomitanza di impegni scolastici quali verifiche scritte e orali. Per due alunni si segnala una percentuale di assenze che in questa data si avvicina al limite massimo consentito. I risultati raggiunti in termini di competenze, abilità e conoscenze sono complessivamente soddisfacenti. Naturalmente, i risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado di impegno e al differente livello della situazione di partenza: alcuni elementi hanno raggiunto risultati più che buoni, grazie all'attiva partecipazione e al costante impegno; altri, pur disponendo di conoscenze essenziali, hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo, in parte, a superare le difficoltà espositive o applicative in alcuni ambiti disciplinari e ad attestarsi su un livello mediamente discreto, altri ancora su un livello sufficiente. A livello professionale quasi tutti gli allievi hanno dimostrato interesse e partecipazione.

Tutti sono stati coinvolti, in diversa misura, in diverse iniziative, che hanno mirato all'arricchimento formativo e professionale, ma anche culturale, come seminari, convegni, concorsi durante i quali hanno mostrato interesse e partecipazione.

Gli studenti sono stati adeguatamente informati, con mirati corsi di informazione/formazione, sulle nuove modalità di svolgimento degli esami di Stato, con riferimento alle prove scritte, al colloquio, alle valutazioni degli stessi, all'attribuzione dei crediti; allo svolgimento delle Prove Invalsi.

Nel Documento sono ampiamente delineati i contenuti delle singole discipline, gli obiettivi raggiunti, le metodologie adottate, le tipologie di verifica, i criteri di valutazione.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'IIS "Mancini - Tommasi" ha predisposto per l'a. s. 2018-2019 il Protocollo per l'Inclusione: una linea-guida per valorizzarne i diversi stili di apprendimento degli allievi. Attraverso le azioni previste si delinea una "presa in carico" dell'alunno con BES da parte dell'Istituto. L'allievo sarà supportato nelle diverse fasi del suo percorso scolastico, dall'accoglienza fino alla completa integrazione. Nei documenti si individuano le strategie di intervento, i soggetti deputati all'organizzazione delle diverse azioni, le fasi di monitoraggio delle stesse, le modalità di verifica, gli strumenti di valutazione, la gestione dei tempi e la valutazione formativa dei discenti. In sintesi, l'obiettivo che la scuola si propone è quello di individuare e analizzare i bisogni degli allievi, per trasformare ogni difficoltà emersa in una nuova opportunità didattica. L'incremento degli alunni di origine straniera, segnatamente nella fascia delle classi dell'obbligo, porta anche la nostra comunità scolastica a riflettere sulle procedure e sugli interventi da affrontare e da mettere in pratica per facilitare l'inserimento di tali alunni. Come risulta dalla C.M. n. 4 del 15/01/2009, permangono validi i criteri fissati dal D.P.R. n.394 del 1999 relativi all'obbligo dell'iscrizione scolastica dei minori stranieri, alla ripartizione e alla loro assegnazione alle classi e le Linee guida del MIUR sull'integrazione degli alunni stranieri del 2006. Pertanto la nostra scuola si propone di:

- facilitare l'ingresso a scuola degli alunni stranieri;
- entrare in relazione con la famiglia immigrata; - favorire un clima di accoglienza nella scuola; - favorire l'integrazione;
- facilitare la conoscenza della lingua italiana anche attraverso l'attivazione di corsi di alfabetizzazione; - occuparsi dell'inserimento dell'alunno nel gruppo classi;
- definire e attivare pratiche condivise all'interno dell'Istituto in tema di accoglienza degli alunni stranieri;
- promuovere la collaborazione tra scuola e territorio sui temi dell'accoglienza e dell'educazione interculturale;
- predisporre un contesto favorevole alla comunicazione, alla collaborazione e all'incontro; - individuare modalità opportune di semplificazione o di facilitazione linguistica per ogni disciplina;
- adattare la programmazione curricolare alle esigenze dell'alunno straniero;
- prevedere, laddove possibile, la presenza di un mediatore linguistico.

ALUNNI DISABILI E CON DSA

Normativa di riferimento

DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, n.62 art 20

OM 11/03/2019 n.205

PROVE EQUIPOLLENTI (ART 318 D: Lvo 16.4.1994, n.297)

ART. 20

- Esame di stato per gli alunni con disabilità, e disturbi specifici di apprendimento (o con DSA)
- Il C. di C. stabilisce la tipologia delle prove d'esame e se le stesse hanno valore equipollente, all'interno del piano educativo individualizzato.
- La commissione d'esame, sulla base della documentazione fornita dal C. di C., relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia, predispone una o più prove equipollenti, in linea con gli interventi educativo - didattici attuati sulla base del PEI e con le modalità di valutazione in esso previste. Tali prove, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo di istruzione.

RICHIESTA di PROVE SCRITTA EQUIPOLLENTI

Essa deve esser omogenea col percorso svolto, realizzabile con le stesse modalità, tempi e assistenza utilizzati durante l'anno e previste nel PEI (104/92-D.L.vo 297/94 01).

Nelle prove equipollenti la valutazione è conforme ai programmi (OM:90/01 art 15 c.399)

Per la prima e la seconda prova scritta, l'alunno dovrà svolgere le prove coerenti con il percorso formato indicato nel PEI, secondo le prove che sono state somministrate durante l'anno scolastico, prove di valore equipollente.

- Colloquio: viste le difficoltà nell'esposizione orale, legate alla tipologia del deficit, il C. d. C. chiede alla commissione che valuti la partenza del colloquio su alcune esperienze quotidiane dell'alunno con l'alternanza scuola-lavoro. Il colloquio dei candidati con disabilità si deve svolgere nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 d.lgs. n.62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art 19 comma1, secondo periodo, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, di cui prende avvio il colloquio.

ESAME DEI CANDIDATI CON DSA E BES

La commissione d'esame, sulla base di quanto previsto dal DM n.5669 del 2011, di attuazione della legge 8 ottobre 2010, n 170, considerati gli elementi forniti dal C d C , tiene in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive adeguatamente certificate e, in particolare , le modalità didattiche e le forme di valutazione individuate nell' ambito dei percorsi didattici individualizzati e personalizzati .A tal fine, il C d C trasmette alla commissione il PDP; sulla base di tale documentazione e di tutti gli elementi forniti dal C d C , la commissione predispone adeguate modalità di svolgimento delle prove scritte e orali. Nello svolgimento delle prove, i candidati con DSA possono utilizzare tempi più lunghi e utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP e che siano stati impiegati per le verifiche in corso d' anno o comunque siano funzionali allo svolgimento dell'esame, senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte.

I candidati con DSA con certificazione, ai sensi dell'art 6 co 5, del dm n 5669 del 12 luglio 2011, hanno seguito un percorso ordinario, hanno diritto alla dispensa dalle prove scritte di lingua straniera.

COLLOQUIO DSA

Per i candidati con DSA la commissione, considerati gli elementi forniti dal consiglio di classe, deve tenere in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive certificate e le modalità didattiche e le forme di valutazione individuate nell'ambito dei percorsi didattici individualizzati e personalizzati.

Per quanto riguarda lo svolgimento del colloquio, la commissione d'esame deve proporre materiali in coerenza con il PDP di ciascuno.

Per tali candidati, il Miur nella nota del 6 maggio 2019, non trova applicazione la procedura di cui all'articolo 19, comma 5, dell'O.M. n.205 del 2019.

Pertanto per i candidati con DSA (ed anche per i disabili certificati) non è prevista la predisposizione delle buste né tanto meno il sorteggio.

Sarà, pertanto, la commissione a proporre il materiale coerente con il PDP, da cui prenderà avvio il colloquio.

Questo prevede la nota del Miur "In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 7, e l'art. 21, comma 5, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 19, comma 1, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno. Pertanto, non trova applicazione per i candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento la procedura di cui all'art. 19, comma 5, dell'O.M. n.205 del 2019."

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Per garantire il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze, il Collegio docenti ha fatto proprie le seguenti indicazioni metodologiche di carattere didattico e organizzativo:

- Saper costruire percorsi di insegnamento/apprendimento efficaci, adeguatamente progettati e rigorosamente valutati;
- Superare una didattica orientata esclusivamente allo sviluppo di conoscenze e creare situazioni di apprendimento diversificate e centrate sullo studente: attività di ricerca, piccoli progetti di difficoltà crescente, compiti di realtà, analisi di casi, risoluzioni di problemi, in contesti nuovi, anche non formali, dove sviluppare capacità logiche, critiche, operative, di osservazione, di problem solving;
- Diversificare la propria proposta didattico-educativa considerando l'utilizzo della flessibilità oraria e delle quote di autonomia;
- Promuovere una progettazione integrata dei contenuti disciplinari e delle aree del curricolo;
- Sperimentare realmente le potenzialità delle tecnologie digitali a supporto di pratiche didattiche innovative.

Il processo di revisione del curriculum che sta interessando la nostra Scuola richiede l'impegno di tutto il corpo docente in un'attività di ricerca-azione che riguarda non solo la scelta dei saperi e contenuti ma anche l'individuazione di obiettivi, materiali didattici, processi, soluzioni metodologiche. Importante è il contributo dei Dipartimenti e determinante è il ruolo del Dirigente Scolastico nella direzione, coordinamento e valorizzazione delle professionalità interne ma anche nella promozione della partecipazione e nel coinvolgimento dell'utenza, delle famiglie, del territorio. Il confronto avviene sul terreno delle esperienze di apprendimento più efficaci, delle scelte didattiche più significative, delle strategie più idonee, con attenzione agli snodi fondamentali del sapere di ogni disciplina. E' necessario, infatti, tenere sempre conto della situazione di partenza di ogni ragazzo\o, individuare dei risultati attesi concretamente raggiungibili, praticare dei percorsi disciplinari "alla portata" degli studenti della classe, non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi. Il processo di rielaborazione mira a una maggiore coerenza tra traguardi delle competenze, processi di insegnamento/apprendimento e certificazione. Parte dalle mete educative e formative rinvenibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) e nei documenti

nazionali, individua nelle 8 competenze chiave europee, a cui si riconnettono anche le competenze di cittadinanza, il nesso unificante del percorso formativo, adotta per la definizione degli standard formativi, le evidenze e i livelli di qualificazione del life long learning, in coerenza con il sistema EQF. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe deve essere orientato a coniugare la gestione dei saperi essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace; a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario. La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in unità di apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione; a tal proposito si recepiscono le nuove competenze di cittadinanza, emanate con la nuova “Raccomandazione del Consiglio dell’Unione Europea sulle Competenze Chiave per l’apprendimento permanente” , del 22 maggio 2018, ed il decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 , sulla “Revisione dei percorsi dell’istruzione professionale” , valido a partire dal corrente anno scolastico e limitatamente alle classi prime. Le unità di apprendimento sviluppate sono finalizzate ai seguenti risultati:

- Sviluppo delle competenze di base;
- Sviluppo delle competenze di cittadinanza; - Rafforzamento delle competenze trasversali;
- Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro;
- Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale;
- Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi;
- Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche;
- Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi;
- Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza “glocale”;
- Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell’imprenditorialità e del lavoro

5.2 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

L’interesse dell’Istituto si è focalizzato sui “**nuovi turismi**”, alternativi al turismo di massa, rappresentativi di innovativi orientamenti legati alla tradizione e al rispetto della identità culturale dei luoghi. Le attività si denotano e si caratterizzano per l’attenzione posta alla ristorazione tipica di qualità, a un modello di accoglienza sostenibile e rispettosa delle risorse ambientali e socio-culturali del territorio, delle sue eccellenze, della cultura locale, a promuovere cibo di qualità e stagionale sostenendo processi innovativi come quello della “filiera corta”, a dedicare maggiore attenzione alla fase della pre-produzione (ovvero le materie prime) piuttosto che alla post-produzione (packaging, marketing).

La classe è stata guidata a riconoscere le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali e i cambiamenti dei sistemi economici, oltre che ad analizzare l’immagine del territorio per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale ed individuare strategie di sviluppo del settore della ristorazione e del turismo. Per rafforzare il senso di legalità si è cercato di far comprendere come sia importante scegliere e agire in modo consapevole elaborando idee per il miglioramento continuo del proprio contesto di vita.

5.3 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI - MEZZI - SPAZI - TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe della 5D ha preso in considerazione tutti i fattori che intervengono in un processo di apprendimento: insegnanti, compagni, strumenti, relazioni interpersonali e affettive, spazio accogliente, stile educativo improntato all’ascolto, alla cooperazione, alla fiducia. Le scelte culturali, educative e didattiche che sono state alla base del nostro percorso formativo, hanno inteso guidare gli studenti alla costruzione del proprio sapere, tenendo conto non solo della sfera cognitiva, ma anche di quella emotiva e relazionale, al fine di valorizzare le intelligenze multiple e i diversi stili di apprendimento, utilizzando specifiche strategie didattiche/educative, tra le quali:

- Relazione di aiuto-inclusione: volta all'accoglienza, all'ascolto, alla condivisione, allo scambio e al sostegno emotivo;
- Strutturazione attenta di spazi e tempi, come "intenzionalità didattica volta a promuovere sollecitare la sicurezza di sé e la conquista dell'autonomia";
- I Tempi, intesi come generatori di motivazione e di voglia di sperimentare, sono stati strutturati per rispettare i ritmi di apprendimento diversi e consentire a tutti e a ciascuno di "imparare ad imparare", costruire un efficace metodo di studio; sviluppare le proprie competenze in modo consapevole;
- Collaborazione e interazione fra pari: per stimolare il lavoro cooperativo e di gruppo;
- Valorizzazione delle differenze
- Problematizzazione, sperimentazione e ricerca, nell'ottica della ricerca-azione.
- Didattica laboratoriale, intesa come didattica del fare, come lavoro attivo, cooperativo, personalizzato e di gruppo in cui gli alunni possano "imparare facendo".
- Utilizzo dei vari linguaggi multimediali, come ambienti di apprendimento; utilizzo di Prezi, Power point, Movie maker, Cmap tools.

6 ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Al termine del I e II Trimestre, tutti gli insegnanti hanno operato un costante recupero in itinere, anche in ore di compresenza tra insegnanti di diverse discipline e per gruppi di studenti di livello omogenei. Sono state effettuate anche lezioni di tipo pratico in Laboratorio, affinché fosse attuato ogni possibile strumento teso al recupero formativo culturale e professionale dello studente, tale percorso continuerà a supporto dell'ultima fase di attività didattica nel tentativo di sanare le lievi lacune ancora presenti.

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	Recupero in itinere
STORIA	Recupero in itinere
LINGUA FRANCESE	Recupero in itinere
LINGUA INGLESE	Recupero in itinere
D.T.A.	Recupero in itinere
ENOGASTRONOMIA	Recupero in itinere
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Recupero in itinere
MATEMATICA	Recupero in itinere

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

L'attività formativa è stata realizzata attraverso la partecipazione a conferenze, dibattiti, spettacoli, concorsi e a tutte quelle iniziative che consentivano di mettere in atto comportamenti confacenti alle regole della convivenza civile e della legalità, prendendo spunto dall'esperienza degli allievi, da situazioni personali, da avvenimenti o notizie di carattere storico, sociale, politico o giuridico che hanno permesso un aggancio non artificioso ai temi di "Cittadinanza e Costituzione".

Il principio che ha guidato la scelta di attività e progetti è stato, soprattutto, quello di educare a rispettare le leggi e più in generale le regole legittime per rafforzare lo spirito civico e la legalità, per promuovere leggi e regole migliori per comprendere in cosa consiste l'impegno politico, in qualunque ambito di vita sociale, a partire dalla famiglia e dalla scuola. Il progetto "Musica contro le mafie" è promosso da una associazione della rete di

“Libera” che da anni porta avanti un impegno contro le mafie, la corruzione, i fenomeni di criminalità e chi li alimenta, per la giustizia sociale, per la tutela dei diritti, per una cittadinanza attiva e responsabile.

Si è trattato, perciò, di consentire agli allievi di imparare a interagire in termini di dialogo, di dibattito e di valutazione critica delle idee e dei comportamenti, per vivere il più pienamente possibile una cittadinanza attiva, sia nelle istituzioni, sia nei gruppi di riferimento, attraverso attività di interesse generale. L’obiettivo primario è stato quello di formare cittadini responsabili e consapevoli del fatto che ogni loro azione potrebbe avere delle ripercussioni sulla vita degli altri e riconoscere che ognuno è portatore di diritti di cui è fruitore, ed allo stesso tempo è tenuto ad adempiere ai propri doveri.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	DISCIPLINE	DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI	ATTIVITÀ/TIROCINI
Educazione alla legalità: progetto Progetto: “5 Giorni di Musica contro le mafie”	Italiano, Storia, Diritto	Faccia a faccia con il Procuratore della Repubblica di Catanzaro Nicola Gratteri e il giornalista Arcangelo Badolati, Auditorium Guarasci, CS	Convegno Antimafia
Educazione alla legalità: Progetto: “Teatro in note”,	Italiano, Storia, Economia	Incontro con Don Giacomo Panizza, “Cinema Citrigno” Cs	Convegno Antimafia
Educazione alla legalità: Progetto: “5 Giorni di Musica contro le mafie”	Italiano, Storia, Economia	Guest “Roberta Rei” (Le Iene) Teatro Morelli, CS	Dibattito e confronto
Progetto: “5 Giorni di Musica contro le mafie”	Italiano, Storia, Economia	Proiezione film su Pippo Fava “Prima che la notte» incontro con Claudio Fava, Auditorium Guarasci, CS	Riflessioni comuni
«Per non dimenticare» Giornata della memoria	Italiano, Storia,	Celebrazione della Giornata della Memoria	Produzione di testi

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	Celebrazione «Giorno dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze Armate»	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Sapori d'Autunno – XXXVII Ed. Sagra dell'uva e del vino	Donnici, CS	1 giorno
	Conferenza-Stampa Presentazione Progetto Erasmus+ F.O.O.D. A.N.D. W.I.N.E. – Fitting cooking o and demand working in Europe	IPSEOA, Via Gravina, CS	1 giorno
	Incontro ANPAL – Servizi per l'ASL	IPSEOA, sede centrale	1 giorno
	Attività Chef Stellato Paolo Cappuccio	Ristorante Agorà -Rende	1 giorno
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	“5 Giorni di Musica contro le mafie” Guest: Roberta Rei (Le Iene)	Teatro Morelli, CS	1 giorno
	Progetto “5 Giorni di Musica contro le mafie” Show Cooking, con Lorenzo Biagiarelli	Enoteca Regionale, CS	1 giorno
	Workshop e Open Evening “Identità d'eccellenza calabresi” LE FILIERE PRODUTTIVE	ITA, Via G. Tommasi, CS	1 giorno
	Convegno “Presentazione Guide Slow Food” “La cultura del buon cibo e del buon bere” .Degustazione con osterie e i produttori	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
Orientamento	Progetto “ La scuola al cinema”	Cinema Citrigno	5 giorni
	Orientamento in uscita organizzato da «In cibum» Alta scuola di specializzazione di Pontecagnano (SA)	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Alma – Scuola Internazionale di Cucina italiana Concorso UPVIVUM – Biosfera Gastronomica a km 0- Orientamento in uscita	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Seminario di formazione ALMA, Alta Scuola di Cucina	IPSEOA, Via Gravina e via Consalvo Aragona	1 giorno
	Visita al 13° Salone dell'Orientamento - 22 novembre 2018 Consiglio Regionale della Calabria	Reggio Calabria	1 giorno

In ambito storico- geografico, nel quinto anno l'analisi del mondo contemporaneo ha richiesto un suo spazio educativo preciso: **le guerre mondiali, il fascismo, il comunismo, la liberal- democrazia, la decolonizzazione e le complesse vicende – economiche, sociali, politiche e culturali – che caratterizzano il mondo attuale; la formazione dell'Unione Europea; la nascita e le vicende della Repubblica italiana**, sono state osservate dal punto di vista del raggiungimento degli obiettivi di Cittadinanza e della capacità di orientarsi nella complessità del mondo attuale e di progettare il futuro, leggendo ed interpretando carte geografiche e tematiche, grafici, confrontando aspetti caratterizzanti le diverse società studiate anche in rapporto al presente, utilizzando cronologie e carte storico-geografiche per rappresentare le conoscenze studiate, per riuscire a costruire carte mentali per collocare spazialmente fatti e fenomeni fisici e antropici.

L'ambito storico-sociale ha avuto come finalità quella di far acquisire allo studente:

- gli elementi interpretativi per analizzare le dinamiche storiche, con particolare riferimento alla contemporaneità, e per agire in base ad un sistema di valori che hanno guidato l'uomo nel tempo e coerenti con i principi della Costituzione;
- la comprensione delle linee essenziali della storia del nostro Paese inquadrata in quella europea e nel contesto più ampio della storia del mondo, anche per riconoscere le sfide ed i problemi connessi alla globalizzazione;
- gli strumenti concettuali per analizzare le società complesse nelle loro articolazioni multiculturali e nelle dinamiche sociali ed economiche;
- la comprensione critica della dimensione culturale dello sviluppo scientifico, tecnologico, economico e sociale e dell'interdipendenza tra i saperi, la maturazione delle competenze sociali e civiche chiave per la cittadinanza attiva, tra cui quelle relative alla capacità di iniziativa e di imprenditorialità auspicata dal Parlamento europeo e dal Consiglio europeo.

Nel quinto anno in particolare le competenze storico sociali rafforzano la cultura dello studente con riferimento anche ai contesti professionali, consolidando l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative, a dilatare il campo delle prospettive ad altri ambiti disciplinari e a contesti locali e globali.

Conoscenze

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; Stato sociale e sua crisi.
- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico-istituzionali.
- Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi.
- Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale e culturale.

Gli alunni sono stati avviati a:

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica dei settori produttivi e dei contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali.
- Analizzare storicamente campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.
- Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica per affrontare, in un'ottica storico- interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.

6.4 Percorsi interdisciplinari

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019 NELLA CLASSE V SEZ. D indirizzo Enogastronomia DISCIPLINE: TUTTE DOCENTI: TUTTI		
U.D.A. N.1- I TRIMESTRE TITOLO: Oggi cucino e servo io		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono: - il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . - Le funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziali.	Asse dei linguaggi Gli allievi: - leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. - Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi	Asse dei linguaggi Gli allievi: - comprendono i punti essenziali di testi di settore . - ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. - Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati.
Asse storico-sociale Gli allievi conoscono fatti e fenomeni storico-culturali relativi alle ricette studiate .	Asse storico-sociale Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche	Asse storico-sociale Gli allievi individuano i fatti e i fenomeni storici relativi alla ricetta
Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono : - le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. - Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione	Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi sono in grado di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione della ricette e l'analisi dei costi merceologici.	Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi: - utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni in rete e per produrre testi - Utilizzano gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale
Area professionale Gli allievi conoscono i processi di produzione delle ricette.	Area professionale Gli allievi: si orientano all'interno della	Area professionale Gli allievi riconoscono il proprio

- Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. Cittadinanza Gli allievi conoscono: - le regole formali e informali. - L'importanza della comunicazione e della socializzazione.	realità ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti - Utilizzano le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. - Si orientano nel tessuto produttivo del proprio territorio Cittadinanza Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.	ruolo nei diversi laboratori . - Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . Cittadinanza Gli allievi: - utilizzano razionalmente il tempo. - Rispettano le consegne. - Collaborano e partecipano
U.D.A. N.2 - II TRIMESTRE TITOLO: Incontriamoci al bar		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono: - il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . - Le funzioni linguistiche per descrivere il caffè come salotto letterario nelle letteratura italiana e straniera. Asse storico-sociale Gli allievi conoscono fatti e fenomeni storico-culturali relativi al caffè come salotto letterario. Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono : - le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. - I diritti e i doveri dei lavoratori.	Asse dei linguaggi Gli allievi: - leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. - Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi Asse storico-sociale Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse epoche storiche. Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi : - utilizzano le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point.	Asse dei linguaggi Gli allievi: - comprendono i punti essenziali di testi di settore . - ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. - Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. Asse storico-sociale Gli allievi individuano fatti e fenomeni storici e li descrivono utilizzando un lessico semplice e appropriato. Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi: - Utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni

- L'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie e pulizia dell'ambiente. Area professionale Gli allievi conoscono - I processi di produzione . - Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. - Le diverse tipologie di bar. Cittadinanza Gli allievi conoscono: - Le regole formali e informali. - L'importanza della comunicazione e della socializzazione.	- Conoscono le regole di sicurezza e igiene, i diritti e i doveri dei lavoratori. Area professionale Gli allievi: - utilizzano le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. - Si orientano nel tessuto produttivo del proprio territorio Cittadinanza Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.	in rete e per produrre testi - Utilizzano le regole di sicurezza e igiene . Area professionale Gli allievi - riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori . - Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . Cittadinanza Gli allievi: - utilizzano razionalmente il tempo. - Rispettano le consegne. - Collaborano e partecipano
---	--	--

U.D.A. N.3 - III TRIMESTRE
TITOLO: La Gastronomia nelle diverse strutture ristorative.

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono: - il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . - Le funzioni linguistiche per descrivere le diverse tipologie di ristorante e la cucina italiana e straniera.	Asse dei linguaggi Gli allievi: - leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. - Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi.	Asse dei linguaggi Gli allievi: - comprendono i punti essenziali di testi di settore . - Ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. - Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati.

Asse storico-sociale Gli allievi stabiliscono collegamenti tra le tradizioni culturali locali, regionali, nazionali e internazionali Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono : • le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • L'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie e pulizia dell'ambiente. • Le metodologie per interpretare tabelle e dati e alcune tipologie di grafico. Area professionale Gli allievi conoscono • le tecniche di comunicazione scritta, orale e non verbale. • Le diverse tipologie e la gestione dei locali di ristorazione. • Sicurezza e igiene professionale • Gerarchia, rapporti e figure professionali. Cittadinanza Gli allievi conoscono: • Le regole formali e informali. • L'importanza della comunicazione e della socializzazione.	Asse storico-sociale Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse epoche storiche. Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi : • utilizzano le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene, i diritti e i doveri dei lavoratori. • Utilizzano le informazioni statistiche di diversa origine. Area professionale Gli allievi: • utilizzano le tecniche di comunicazione scritta, orale e non verbale. • Applicano le regole igieniche e di sicurezza. Cittadinanza Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.	Asse storico-sociale Gli allievi individuano fatti e fenomeni storici e li descrivono utilizzando un lessico semplice e appropriato. Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi: • Utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni in rete e per produrre testi • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene • Costruiscono e interpretano tabelle di dati e alcune tipologie di grafico. Area professionale Gli allievi: • riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori . • Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . Cittadinanza Gli allievi: • utilizzano razionalmente il tempo. • Rispettano le consegne. • Collaborano e partecipano
---	---	---

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI- PECUP

PECUP
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, con le carte internazionali dei diritti umani e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini;
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
Comunicare in lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo;
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

7.1 SCHEDA INFORMATIVA DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: Religione Cattolica

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Acquisire una coscienza civica e civile attraverso l'educazione ai valori e alla legalità. Comprendere e utilizzare i linguaggi specifici nei diversi ambiti di pertinenza. Riconoscere e apprezzare i valori religiosi e comprenderne la funzione nella realizzazione della persona umana.	Gli studenti: - comprendono testi e messaggi del cristianesimo e parteciparle agli altri. - Sanno lavorare ed interagire in gruppo con precise e specifiche attività collettive. - Agiscono in modo autonomo e responsabile. - Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di: - sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. - Utilizzare le fonti del cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	1 I giovani nel mondo politico e lavorativo, testimoni di Cristo. 2 Etica e dottrina sociale cristiana. 3 Lo sfruttamento minorile, Il commercio equo e solidale. 4 Scienza e fede. Bioetica, eutanasia, clonazione. La persona umana fra le novità tecnico-scientifiche e le ricorrenti domande di senso. 5 Elementi principali di storia del cristianesimo e loro effetti. 6 L'uomo secondo il cristianesimo. Le beatitudini. La famiglia prima società naturale. Matrimonio cristiano. Pace, giustizia solidarietà, mondialità, il lavoro	Lavori di gruppo. Problem solving. Introduzione dell'argomento attraverso l'esplicitazione degli obiettivi Lezione mediante il ricorso a schemi semplificativi Lettura e commento del testo utilizzando anche gli esercizi inseriti all'interno delle unità di apprendimento Lettura e commento di brani tratti dai libri della Bibbia Promuovere un clima sereno, di conoscenza reciproca e di socializzazione dando spazio alle riflessioni personali degli alunni e all'approfondimento della loro esperienza umana quotidiana.

DISCIPLINA : Italiano

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. -Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. -Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. -Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; Comunicare Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; Collaborare e partecipare Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	- Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato -Partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione, in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. -Sanno esprimere e argomentare opinioni e valutazioni -Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. - Hanno raggiunto un soddisfacente livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione. -Hanno consolidato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. - Sanno individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi -Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	L'allievo conosce: Il Naturalismo francese Il Verismo G. Verga: biografia, poetica produzione letteraria: Da "Novelle rustiche": <i>Libertà</i> Da "Vita dei campi" <i>Rosso Malpelo</i> Il ciclo dei vinti: "I Malavoglia" Trama, temi e personaggi Prefazione <i>La fiumana del progresso</i> Cap. I <i>La famiglia Toscano</i> <i>Le novità del progresso visto da Acitrezza.</i> <i>L'addio alla casa del nespolo</i> "Mastro don Gesualdo" Trama, temi e personaggi <i>La morte di Gesualdo</i> Primo Novecento in Europa e in Italia Il Simbolismo in Europa ed il Italia Giovanni Pascoli: biografia, poetica del "fanciullino" produzione letteraria: da Myrica: <i>Novembre</i> <i>Arano</i> <i>Lavandare</i> <i>X Agosto</i> <i>La cavalla storna</i> Il Decadentismo in Europa ed in Italia G. D'Annunzio: La biografia, l'autore ieri e oggi, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria: Da <i>Il piacere</i> <i>Il ritratto dell'esteta (libro I Cap II)</i> Da Alcione: <i>La pioggia nel pineto</i> <i>La sera fiesolana</i>	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Produzione di analisi dei testi letterari e non, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità; Verifiche orali formative e sommative.

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. -Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di tim working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			Le nuove forme del romanzo del Novecento: L. Pirandello: la biografia, la poetica, i romanzi: crisi storica e culturale e la “relatività” di ogni cosa; la personalità molteplice; il “sentimento della vita” e le “forme” che ci ingabbiano; la poetica dell’umorismo; i temi dell’umorismo: il contrario; la varietà dei sette romanzi; il teatro delle maschere nude; Da “Il fu Mattia Pascal” <i>“Io mi chiamo Mattia Pascal”</i> <i>“Io sono Mattia Pascal”</i> Da Uno, nessuno, centomila: <i>visione rappresentazione teatrale.</i> Dalle novelle <i>Il treno ha fischiato</i> Opere teatrali <i>Così è, se vi pare, Sei personaggi...</i> Italo Svevo: la biografia, la poetica. Il romanzo: “La coscienza di Zeno”: Trama, temi e personaggi La lirica del Novecento Giuseppe Ungaretti: l’autore; San Martino del Carso; Veglia; Fratelli. - Umberto Saba: la vita; il canzoniere; - Salvatore Quasimodo: l’autore; Ed è subito sera; Alle fronde dei salici. - Eugenio Montale: la vita; l’itinerario delle opere e i temi; il poeta del “male di vivere” la ricerca dell’essenziale a livello filosofico; l’essenzialità nei simboli; la poesia “al cinque per cento” “dell’ultimo Montale; Spesso il male di vivere ho incontrato. Primo Levi : “Se questo è un uomo” Trama e temi Cesare Pavese l’autore e l’impegno.	
---	--	--	--	--

DISCIPLINA: Storia

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
- Utilizzare un linguaggio corretto ed appropriato secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. -Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, con le Carte internazionali dei diritti umani e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini. -Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. -Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive.	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; Comunicare Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; Collaborare e partecipare Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati Sanno esprimere e argomentare opinioni e valutazioni Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. Hanno raggiunto un soddisfacente livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione. Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	L'allievo conosce - L'Europa dei Nazionalismi - L'Italia industrializzata e imperialista : - Giovanni Giolitti - L'Europa verso la guerra - La prima guerra mondiale - Una pace instabile - L'Europa dei totalitarismi - La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin - Mussolini, “inventore” del fascismo - 1929: la prima crisi globale - Il nazismo - La Seconda guerra mondiale - La “ guerra parallela “ dell'Italia - Il quadro internazionale del dopoguerra - Il mondo diviso in due Blocchi: la guerra fredda - CITTADINANZA E COSTITUZIONE: - Le “ leggi buone” e le “leggi cattive”. - L'importanza delle leggi.	Lavori di gruppo Mappe concettuali Problem solving Costruzione di: Lezione Frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Verifiche orali formative e sommative. Ricerche Dibattito e confronto Visione di film e documenti filmati

DISCIPLINA: Inglese

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinary	Attività e metodologie
Comunicare in lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);	Gli alunni: - Ricercano e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. - Interagiscono in modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui. - Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari .	Gli alunni: - Comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere. - Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto. - Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni. - Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.	I TRIMESTRE The geography of Britain: the land The USA: the land and the country The British System The American System HACCP HACCP principles The Mediterranean diet Alternative diets Eating disorders Food allergies and intolerances II TRIMESTRE The art of ice cream making Buffet service and finger food Breakfast menus Afternoon tea menus Dessert menus Cheese menus Food preservation III TRIMESTRE Banqueting and special events menus Religious menus Types of restaurants	Lezione frontale, interattiva e multimediale. <

DISCIPLINA: Francese

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Comunicare in lingua Francese e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)	Comunicare in lingua francese in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; Comprendere testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; Collaborare e partecipare; Imparare ad imparare; Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive; Agire in modo autonomo e responsabile; Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Leggere, comprendere, produrre ed interpretare testi scritti e orali, in lingua francese. Comunicare e a interagire nel gruppo classe in modo costruttivo. Possedere una sufficiente competenza linguistica e comunicativa, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali. Utilizzare le nuove tecnologie per fare ricerche ed approfondire argomenti.	Alimentation et santé: régime cretois; pyramide alimentaire; produits BIO; OGM; présentation de plats typiques français (histoire, cuisine, tradition); Les cafés en France (lieux de rencontre et de convivialité). Les différents types de buffets. L'apéritif. Happy hour. Brunch. Le cocktail. Le champagne et les eaux de vie. Le système HACCP. Les formules de la restauration commerciale. Le bistrot. La brasserie. Le bar. Le fast food. La pizzeria. La crêperie . La Steakhouse. Le streetfood. La restauration à thème et collective.	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problemsolving costruzione di Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Tempi: 1°, 2° e 3° trimestre

DISCIPLINA: Matematica

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Gli studenti sanno - sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere problemi in situazioni quotidiane; - usare consapevolmente le nuove tecnologie; -sanno riflettere su se stessi e gestire efficacemente il tempo e le informazioni; -sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive.	Gli studenti sono in grado di : - confrontare ed analizzare rappresentazioni grafiche, individuando relazioni; - individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; - analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo; - utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte Funzioni reali di variabili reale. Funzioni algebriche razionali intere e fratte. Funzioni algebriche irrazionali. Funzione esponenziale e funzione logaritmica . Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata. Asintoti verticali , orizzontali. Derivate delle funzioni elementari. Regole di derivazione. Massimi e minimi relativi e assoluti.	Lavori di gruppo Simulazioni Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Tipologia delle prove di verifica: colloqui; interrogazioni alla lavagna; domande flash; prove scritte di tipo aperto, prove strutturate.

DISCIPLINA:Scienza e cultura dell'alimentazione

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. -Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare -Competenze imprenditoriali -Competenza digitale -Competenze di cittadinanza -Competenze matematiche, in scienza tecnologia ed ingegneria -Competenze multilinguistiche -Competenza alfabetica funzionale -Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale	-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -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 con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnologia negli specifici campi professionali di riferimento. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	-Cibo e religioni -Nuovi prodotti alimentari -La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche -Diete e stili alimentari. L'alimentazione nella ristorazione collettiva - La dieta nelle malattie cardiovascolari. -La dieta nelle malattie metaboliche. -La dieta nelle malattie dell'apparato gastroenterico. -Allergie e intolleranze alimentari. -Alimentazione e tumori, disturbi alimentari. -Le contaminazioni chimico- fisiche degli alimenti. -Le contaminazioni biologiche degli alimenti. -Le tossinfezioni alimentari. -Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. -Il sistema di controllo HACCP. -Le certificazioni di qualità.	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Visite guidate. Partecipazione a manifestazioni sul territorio. Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni Primo Trimestre Secondo Trimestre Terzo Trimestre

DISCIPLINA: Scienze Motorie e sportive

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo	Lavorano in gruppo in maniera collaborativa, rispettando i ruoli. Agiscono in modo autonomo e responsabile nel rispetto di sé, degli altri e delle regole.	Sono in grado di individuare le proposte motorie atte a migliorare le proprie capacità e sanno utilizzare in maniera autonoma i vari segmenti corporei Conoscono l'importanza del rispetto delle regole di gioco e le sanno applicare Conoscono e sanno applicare le norme basilari per la tutela della salute propria e della collettività	Esercitazioni pratiche Giochi sportivi Norme di Igiene	Lezione frontale Lezione dialogata Problem solving Lavoro di gruppo

DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa

PECUP Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari Tempi	Attività, metodologie
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	Comunicare e utilizzando registri linguistici adeguati alla disciplina e alle diverse situazioni; Comprendere testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; Lavorare in gruppo in precise e specifiche attività collettive; Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, le opportunità e le responsabilità	Prevedere lo sviluppo della domanda turistica Prevedere l'impatto della domanda turistica sul territorio Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera Saper segmentare il mercato Saper individuare il mercato - obiettivo Saper redigere un semplice BP Saper redigere piani strategici e operativi Effettuare semplici calcoli dei principali indici economici Saper scegliere e utilizzare i diversi canali di distribuzione Saper redigere un piano di vendita attraverso l'e-commerce Saper consigliare e suggerire i migliori percorsi gastronomici del proprio territorio Individuare le migliori offerte commerciali legate ai prodotti alimentari del territorio Cogliere i vantaggi della tracciabilità Progettare un sistema di tracciabilità Saper individuare gli alimenti a rischio	I° Trimestre Il mercato turistico i fattori che misurano l'elasticità della domanda La domanda turistica e le sue configurazioni L'offerta turistica e le sue classificazioni Il turismo integrato Il Marketing Il marketing management Il marketing mix La segmentazione del mercato II° Trimestre Il Business Plan Il Business Idea e il progetto imprenditoriale La gestione dell'impresa La pianificazione strategica Le filiere agroalimentari I canali di distribuzione Classificazione delle filiere I prodotti a chilometro zero III° Trimestre Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari La normativa nazionale sull'alimentazione	Lezione frontale Lezione partecipata Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Attività di collaborative e cooperative Strumenti Libro di testo

DISCIPLINA : Laboratorio di enogastronomia

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Gli studenti sanno: - predisporre i 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. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	Gli studenti sono in grado di: - adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati ; - realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione; - realizzare piatti con prodotti del territorio; - organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche; - realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari; - applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; - simulare un piano di HACCP - conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti utilizzati nelle attività di laboratorio in particolare quelli del territorio - elaborare menu e carte.	- La forza del territorio; - Marchi di qualità; - I prodotti tipici alimentari. - Realizzare un menù; - Intolleranza alimentare; - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. - Sistema H.A.C.C.P. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo. Attività pratiche di laboratorio Attività di ASL	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività pratiche di laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Mappe concettuali - Problem solving - Lezione individualizzata

DISCIPLINA: Laboratorio sala e vendita

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare -Competenze imprenditoriali -Competenza digitale -Competenze di cittadinanza -Competenze matematiche, in scienza tecnologia ed ingegneria -Competenze multilinguistiche -Competenza alfabetica funzionale -Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale	-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali , individuando le nuove tendenze di filiera. Organizzare eventi e predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. -Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -abbinare correttamente un vino al piatto. -conoscere i metodi di produzione dello spumante. -conoscere il significato e le tipologie di distillazione -Conoscere la composizione dei vari distillati -conoscere la preparazione di cocktail mondiali. -	L'alimentazione nella ristorazione collettiva -Il sistema di controllo HACCP. -Le certificazioni di qualità.DOP IGP - L'enogastronomia regionale -catering e banqueting e la loro organizzazione. -il vino la sua classificazione -i vini e i vitigni Calabresi. -lo spumante metodo classico e metodo charmat. - La distillazione e i vari distillati. -bartending e le sue tipologie di bar. -Alcuni cocktail mondiali. -	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Visite guidate. Partecipazione a manifestazioni sul territorio. Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni in laboratorio -Incontri con esperti del settore. I, II, III trimestre

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

MATERIA	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	DTA	SC. E CULT. ALIM.	MAT.	LAB. SERV. ENO	SCIENZE MOT.	R. C.
ATTIVITÀ										
Questionari	X		X	X						X
Analisi di testo /di casi	X									
Tipologie I Prova Esame di Stato	X									
Tipologie II Prova Esame di Stato						X		X		
Verifiche orali e scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X		X	X	
Problemi ed esercizi			X	X	X		X			
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate/ Semi strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2 Criteri di valutazione

La verifica dell'apprendimento non è stato un momento episodico, ma è stata parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento.

In questa prospettiva la verifica - valutazione ha assunto diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale, per rilevare se i traguardi educativi e formativi di una determinata procedura sono stati raggiunti; essa viene effettuata a fine modulo e a fine trimestre ed ha avuto la funzione di bilancio consuntivo sull'attività scolastica e sugli apprendimenti. Per questo tipo di verifica si sono utilizzate prove orali, prove scritte strutturate e non strutturate, prove pratiche.

Le verifiche sono state disposte in coerenza con le unità didattiche svolte.

Gli strumenti di verifica individuati dal Collegio Docenti sono i seguenti:

- prove orali
- prove scritte di vario tipo
- prove strutturate e/o semi strutturate di vario tipo
- prove pratiche
- lavori di gruppo

Gli strumenti di verifica hanno le caratteristiche della validità e della oggettività.

Per quanto riguarda la valutazione, il Collegio dei Docenti è partito dalla considerazione che la valutazione di ogni alunno è costituita da due elementi:

- Misurazione (o verifica) delle prestazioni in termini di conoscenza, abilità, competenza
- Osservazioni sistematiche su: rispetto delle regole e delle consegne, autocontrollo, partecipazione, impegno e frequenza alle lezioni.

Pertanto, affinché tutti i Docenti potessero formulare giudizi in base a criteri di valutazione omogenei, le prestazioni sono state descritte in termini di:

Conoscenze

Acquisizione di contenuti, cioè tematiche, argomenti, concetti, regole afferenti alla disciplina. Esse indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento.

Abilità

Applicazione concreta di un insieme coordinato di conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi.

Possono essere descritte come cognitive (in riferimento al pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (in riferimento all'uso di metodi, materiali, strumenti).

Competenze

Capacità di far interagire le conoscenze e le abilità acquisite con le capacità personali e/o sociali nell'elaborazione responsabile dei percorsi di studio e di autonoma rielaborazione culturale.

8.3 Criteri di attribuzione crediti

Dopo aver ratificato i voti dello scrutinio finale ed aver individuato la media di ogni alunno e la corrispondente banda di riferimento, (D.P.R. del 23 Luglio 1998, n°323 art.11 comma 2, modificato dal D.M.99 del 16 dicembre 2009), il credito scolastico, espresso in numero intero, nell'ambito delle bande di oscillazione, indicate dalla tabella del D.M. succitato, terrà in considerazione, oltre la media M dei voti, anche, la frequenza al corso di alternanza Scuola-Lavoro, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative presenti nel PTOF ed eventuali crediti formativi, secondo quanto deliberato dal Collegio

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

Media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale	M =
Banda di appartenenza (Tabella A)	Punti

Ai fini dell'attribuzione dello scivolamento nella banda di oscillazione, si valutano:

- **Frequenza corso Alternanza Scuola-Lavoro**
- **Frequenza regolare**
- **Partecipazione al dialogo educativo**
- **Partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.T.O.F.**

Il credito formativo

Tende a valorizzare le esperienze formative maturate dagli alunni al di fuori della scuola; queste possono comprendere:

- **Attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed extracurricolari**
- **Corsi di lingua straniera, corsi di musica, corsi di informatica (patente europea dell'informatica ECDL)**
- **Attività socio – assistenziali**
- **Attività sportive debitamente documentate**

NUOVA TABELLA MINISTERIALE

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

Il punteggio attribuito ad ogni alunno come credito scolastico è pubblicato insieme ai voti conseguiti in sede di scrutinio finale ed è trascritto sulla pagella scolastica.

8.3 SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

Gli studenti hanno svolto le simulazioni delle prove scritte secondo le proposte pervenute dal Ministero, ed esse sono state apprezzate dagli allievi che hanno svolto le tracce con impegno adeguato. I testi proposti dal MIUR per le simulazioni della I e della II Prova, sono stati decisamente stimolanti; le consegne, rispetto al passato, sono state formulate in modo più chiaro, articolato e puntuale. La II Prova è stata multidisciplinare e divisa in due parti distinte : una prima parte stabilita dal Miur e una seconda parte stabilita interamente da ogni singola Commissione d'esame.

8.4 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL' ESAME DI STATO: INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO – PROVE INVALSI

La prova Invalsi, a partire dal 4 marzo 2019, ha debuttato anche nelle classi quinte del Mancini-Tommasi ed è stata proposta agli studenti su supporto informatico (CBT: Computer Based Test) ; di conseguenza le diverse prove sono state somministrate agli studenti in giorni diversi, sulla base della disponibilità di attrezzature della scuola, ma in un arco temporale stabilito già con apposita comunicazione.

Tutte le classi quinte del nostro istituto, come **classi NON campione**, hanno svolto la prova di: Italiano, Matematica e Inglese.

La partecipazione alle prove da parte di tutti gli studenti è stata considerevole.

Prova di Italiano

La prova INVALSI di Italiano si è articolata in due sezioni:

- comprensione della lettura;

- riflessione sulla lingua.

Prova di Matematica

Sono stati proposti non esercizi specifici per le classi quinte, ma esempi significativi delle prove svolte negli anni scorsi

Prova di Inglese

La prova , unica per tutti gli indirizzi, ha testato le abilità di comprensione della lingua per i parametri “ ascolto” e “lettura” attraverso domande a scelta multipla, abbinamento multiplo, domande con risposta breve.

Modalità svolgimento Simulazione colloquio

La Commissione d'Esame della classe 5D ha dedicato un'apposita sessione alla preparazione del colloquio.

Nel corso di tale sessione la commissione ha predisposto un numero di buste pari a quello dei candidati aumentato di due unità in modo che anche l'ultimo candidato potesse esercitare la scelta fra tre differenti buste.

Le stesse sono state adeguatamente custodite nella cassaforte della scuola, prima del giorno del colloquio

Il Presidente della commissione, nominato dal Dirigente tra i docenti di Italiano dell'istituto, dopo essersi assicurato che le buste fossero integre e garantissero la riservatezza del materiale in esse contenuto, alla presenza di tutti gli studenti della classe, ha proceduto al sorteggio di 5 candidati tra tutti gli studenti presenti della classe; in seguito, procedendo in ordine alfabetico, tra i 5 estratti, ha preso tre buste (tra quelle precedentemente predisposte) contenute in un contenitore ben visibile a tutti e le ha sottoposte allo stesso. Il candidato ha scelto una delle buste della terna. I materiali delle buste scelte dai candidati, ovviamente non sono stati riproposti nei successivi colloqui, bensì inserite nei rispettivi fascicoli creati appositamente per i candidati. Il colloquio è iniziato con i materiali (testi, documenti, esperienze, progetti...) scelti dalla commissione e attinenti alle Linee guida per gli istituti Professionali.

Anche la simulazione del **Colloquio**, volto ad accertare il conseguimento, da parte dei candidati, di quanto previsto dal Profilo Culturale, Educativo e Professionale degli studenti, si è svolto in un clima di propositività e serietà da parte di tutti gli studenti, che, su proposta della commissione dovevano:

- **analizzare** testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità argomentativa e critica del candidato;
- **esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro** (ora denominata “percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento”).

In tale relazione, il candidato ha illustrato:

- la natura e le caratteristiche delle attività svolte ;
- le competenze specifiche e trasversali acquisite;
- la ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma.

Il colloquio ha accertato anche le conoscenze e le competenze maturate dallo studente nell'ambito delle attività relative a “**Cittadinanza e Costituzione**”

In ottemperanza all'O.M. , i materiali suddetti sono stati soltanto lo spunto per l'avvio della prova, che si è sviluppata in una più ampia e distesa trattazione di carattere pluridisciplinare che potesse esplicitare al meglio il conseguimento del Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente.

La scelta dei materiali proposti al candidato è avvenuta sulla base del percorso effettivamente svolto.

Come da direttiva Ministeriale la classe 5 D ha effettuato le seguenti simulazioni:

Data	Tipologia di prova	Tempo di svolgimento
19 -02-2019	I Simulazione Prima Prova	6h
26-03-2019	II Simulazione Prima Prova	6h
28-02-2019	I Simulazione Seconda Prova	6h
02-04-2019	II Simulazione Seconda Prova	6h
07-05-2019	Simulazione Colloquio	4h

La valutazione di tutte le prove è stata impostata secondo le griglie precedentemente predisposte dal C.d.C. relative alla Tipologia A, B e C della Prima Prova, quella della seconda Prova e quella del Colloquio, allegate a ciascuna prova scelta dal candidato e al presente documento, al fine di determinare il voto in ventesimi.