



*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. B

Indirizzo: Alberghiero

Articolazione: Enogastronomia

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 07/05/2019

Affisso all'albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore

Prof.ssa Rita De Marco

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	
1.1 Breve descrizione del contesto	Pag.3
1.2 Presentazione Istituto	
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (DAL PTOF)	Pag. 4
2.2 Quadro orario settimanale	Pag. 5
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
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.9-10
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (EX ASL)	Pag.11-14
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	
6. ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E PROGETTI	
6.1 Attività di recupero e potenziamento in itinere	Pag. 14-18
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	
6.4 Percorsi interdisciplinari U.D.A.	
7. TRAGUARDI IN USCITA DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	
7.1 Scheda informativa delle singole discipline	Pag.21
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	
8.2 Criteri di valutazione	
8.3 Criteri di attribuzione crediti	
8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni e sulla seconda parte della seconda prova scritta	Pag.33-36
8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato: Indicazioni ed osservazioni sulla simulazione del colloquio e prove INVALSI	
ALLEGATO 1 – UDA DI I, II, III TRIMESTRE	Pag.38
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima e seconda prova e colloquio	Pag.39
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	Pag.40
ALLEGATO 4- DOCUMENTAZIONE PER ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	Pag. 41
ALLEGATO 5-Valutazioni delle competenze trasversali (ex ASL)	Pag.42
ALLEGATO 6- Tabella dei crediti	Pag.43
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.44

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. La percentuale di studenti con entrambi i genitori disoccupati è, di poco, inferiore al dato regionale ma superiore al dato nel Sud e nelle isole e a quello nazionale. 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:

- aspetti strumentali che risultano di modesto livello;
- deboli motivazioni allo studio;
- stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- a volte, persistenza di 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	Quadro orario
Religione	1
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	3
Francese	3
Scienza e Cultura dell'alimentazione	3
Diritto e Tecniche Amministrative	5
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	4
Laboratorio di Servizi di Sala	2
Scienze Motorie e Sportive	2
Totale ore	32

3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di Classe

Presidente: il Dirigente Scolastico Prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: Prof.ssa Rita De Marco

DISCIPLINA	DOCENTE
Religione	Imbrogno Divina
Italiano	Le Piane Giovanna
Storia	Le Piane Giovanna
Francese	Greco Rosina
Inglese	Ida Iannone
Matematica	De Marco Rita
Scienze e cultura dell'alimentazione	Valentini Francesca
Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	Felice Giocondo
Laboratorio di Sala e vendita	Arlia Alfredo
Laboratorio di Enogastronomia	Cozza Sergio
Scienze Motorie e Sportive	Donnici Angela
Sostegno	Sirianni Giuseppina
Rappresentanti genitori	Biafore Meri Fulci Enzo
Rappresentanti studenti	Perri Salvatore Francesco Piluso Chiara

3.2 Continuità docenti

QUADRO ORARIO DI TUTTE LE DISCIPLINE E VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Variazioni Classe III	Variazioni Classe IV	Variazioni Classe V
Religione	SI	SI	NO
Italiano	SI	NO	NO
Storia	SI	NO	NO
Matematica	SI	NO	NO
Inglese	SI	NO	SI
Francese	SI	NO	NO
Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI	SI	NO
Diritto e Tecniche Amministrative	SI	NO	NO
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	SI	NO	NO
Laboratorio di Servizi di Sala	SI	NO	NO
Scienze Motorie e Sportive	SI	NO	SI

3.3 Storia della classe

La classe V sez. B di indirizzo Enogastronomia, ubicata nella sede staccata di via Gravina, è composta da 15 allievi (6 ragazze e 9 ragazzi) provenienti dalla classe IV B. Gli allievi che provengono dalla città di Cosenza sono due, gli altri provengono dai comuni limitrofi.

L'ambiente socio-culturale di appartenenza è medio e le famiglie hanno tenuto buoni rapporti collaborativi con gli insegnanti.

Sul piano comportamentale gli allievi sono stati generalmente corretti e rispettosi delle regole scolastiche, i rapporti all'interno della classe sono stati improntati ad una buona capacità relazionale ciò ha consentito lo svolgimento delle lezioni in un clima disteso e positivo. Correttezza e rispetto delle regole hanno anche contrassegnato le attività di Alternanza Scuola Lavoro.

Sul piano umano la classe ha raggiunto un soddisfacente livello di crescita e di maturazione, le esperienze condivise hanno rafforzato i legami tra gli alunni che hanno sempre mostrato atteggiamenti di collaborazione e di accoglienza, dando prova di ciò in occasione della celebrazione della Giornata della Memoria nel corso della quale sono stati opportunamente sensibilizzati attraverso una didattica laboratoriale.

Dal punto di vista didattico la classe ha mostrato un'adeguata disponibilità all'apprendimento anche se in alcuni casi all'interesse dimostrato in aula non è corrisposta una pronta assimilazione degli argomenti trattati, compromessa a volte dalle lacune pregresse, a volte dall'esiguità del tempo dedicato allo studio a casa dato che alcuni di loro lavorano durante il fine settimana.

Una parte degli alunni, in possesso di un adeguato metodo di studio, si è dimostrata in grado di rielaborare con una certa autonomia, un'altra ha richiesto tempi più lunghi o strategie mirate per organizzare in modo funzionale i contenuti e migliorare così il metodo di studio prevalentemente nozionistico, volto a cogliere solo i nuclei elementari.

A livello linguistico alcuni ragazzi manifestano difficoltà nell'esposizione scritta, migliori risultati si registrano nell'esposizione orale.

Generalmente gli alunni danno il meglio di loro stessi nelle discipline professionalizzanti, manifestando entusiasmo e partecipazione alle varie iniziative didattiche promosse dall'istituto e dai docenti e dando prova delle proprie competenze professionali.

In tale contesto alcuni studenti si sono distinti per la meritevole partecipazione alle numerose attività culturali e professionali sia scolastiche che extrascolastiche.

In riferimento alle metodologie utilizzate per la classe le lezioni si sono svolte utilizzando prevalentemente il metodo frontale e partecipato, che ha stimolato il coinvolgimento attivo degli studenti. Tutti gli alunni, grazie anche al lavoro di gruppo e a ricerche guidate, sono stati sollecitati all'applicazione continua e allo scambio costruttivo di idee.

Oltre all'utilizzo dei libri di testo, l'attività didattica si è avvalsa costantemente di supporti audiovisivi e informatici, della visione di films per rendere i ragazzi studenti più critici e consapevoli.

In merito ai risultati ottenuti, la situazione globale si può così sintetizzare:

- un gruppo di alunni riesce a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed inclinazioni. Questi alunni si sono sempre distinti per l'impegno serio e motivato avuto in tutto il quinquennio, conseguendo risultati di buon livello in tutte le discipline;
- un altro gruppo ha mostrato per tutto il corso di studi incertezze, a volte legate anche a singole discipline, in alcuni casi a causa del possesso inadeguato dei prerequisiti necessari in altri per inadeguato impegno, conseguendo una preparazione nel complesso sufficiente. Alcuni alunni palesano incertezze nella rielaborazione analitica e critica dell'esposizione argomentata comparativa, viceversa nelle materie di indirizzo e più operative raggiungono risultati apprezzabili. Risultano pienamente raggiunti gli obiettivi educativi, comportamentali.

La programmazione didattico-educativa per Assi-culturali associata alla definizione di tre percorsi pluridisciplinari (UDA), ha costituito una strategia sistematica di insegnamento-apprendimento idonea a motivare l'impegno ed il senso di responsabilità degli allievi.

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati sottoposti allo svolgimento di prove scritte e orali, sono stati informati sulle procedure e sulle modalità di svolgimento degli Esami di Stato. Sono state effettuate le Prove INVALSI, due simulazioni della I e della II Prova scritta, nonché della Prova orale.

Tutti i docenti membri del Consiglio di classe hanno adattato alle esigenze della classe le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento dei diversi contenuti disciplinari, effettuando anche interventi *in itinere*, pause didattiche.

Nella classe è presente un'alunna diversamente abile, che ha seguito un PEI paritario. L'alunna è stata affiancata, come negli scorsi aa.ss. 2016/17 e 2017/18., dalla prof.ssa Giuseppina Sirianni per un numero complessivo di nove ore settimanali più tre ore di potenziamento settimanali.

Il Consiglio di Classe richiede la partecipazione della docente di sostegno allo svolgimento delle prove d'esame e chiede che vengano predisposte delle prove a valore equipollente.

La relazione della docente di sostegno è allegata alla documentazione riservata alla Commissione degli Esami di Stato.

4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il nostro istituto, per l'alta percentuale di alunni con BES iscritti presso i diversi indirizzi di studio e le loro articolazioni, è naturalmente vocato all'inclusione, attuata a più livelli.

La presenza di molti soggetti ad essa preposti (il Dirigente Scolastico, la F.S. "Integrazione e sostegno", il GLI, un Referente BES- DSA e bullismo, etc) sono garanti di una forte sinergia tra docenti, curriculari e di sostegno, famiglie e territorio, per realizzare al meglio una didattica inclusiva che abbia ricadute efficaci sugli allievi. Gli alunni con BES sono coinvolti in tutte le attività promosse all'interno dell'Istituto e in esse adeguatamente supportati. La scuola interviene di fronte alle difficoltà emergenti, non solo di natura didattica. Nello specifico attiva, a seguito della valutazione periodica, il recupero *in itinere*, attività extracurricolari o di sportello didattico per gruppi di alunni provenienti da classi diverse; favorisce il potenziamento delle competenze di settore, attraverso la partecipazione a corsi, concorsi o a progetti di varia natura. Per quanto riguarda altre problematiche, sono operativi gli sportelli d'ascolto, le attività di counseling personali e di gruppo, le attività laboratoriali coordinate dagli Assistenti Educativi.

Per rendere possibile una didattica inclusiva che garantisca il successo formativo di tutti gli alunni la scuola ha sempre inteso promuovere la collaborazione di tutte le figure professionali che operano al suo interno:

- docenti di sostegno che, in compresenza con i curriculari, promuovono all'interno delle classi in cui operano attività individualizzate con i propri alunni ma anche, in presenza di altre tipologie di BES, si operano nel dare il proprio supporto ai colleghi curriculari;
- assistenti alla comunicazione che cercano, con la loro professionalità, di favorire interventi educativi finalizzati al raggiungimento di una maggiore autonomia in favore degli alunni con disabilità sensoriale;
- funzioni strumentali (orientamento, integrazione) che coordinano le attività della scuola e si occupano del raccordo tra le varie istituzioni;
- figure specialistiche di supporto ai docenti, alle famiglie e agli alunni con disabilità/BES/DSA (educatore, counselor, psicologo dell'apprendimento) che, con la loro professionalità possono far accrescere il livello di autonomia personale e di inclusione di tutti gli alunni favorendo una qualitativamente migliore partecipazione degli stessi alla vita scolastica.

Tutte le figure collaborano in maniera sinergica per la realizzazione del PEI e del PDP contribuendo, ciascuno con le proprie competenze, ad attuare le strategie didattiche educative atte a favorire il processo d'inclusione dell'allievo e il suo pieno successo formativo.

Il P.A.I (Piano Annuale per l'Inclusione), approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione in data 01/06/2018 e deliberato dal Collegio dei Docenti in data 27/06/2018 è allegato a questo Piano Triennale dell'Offerta Formativa

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 dlgs 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

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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe ha avuto come obiettivi prioritari, oltre a quelli cognitivi, anche quelli di tipo formativo, mirando all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e alla creazione di cittadini e lavoratori responsabili e consapevoli impiegando metodologie flessibili e adattate alla classe.

Il percorso formativo condotto dai docenti è stato proteso alla creazione di un ambiente di apprendimento motivante, per favorire una partecipazione degli alunni al dialogo educativo in modo costruttivo e cooperativo e per rispondere ai reali bisogni di tutti e di ciascuno.

I docenti hanno cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni.

Le metodologie e le strategie didattiche utilizzate dal Consiglio sono state finalizzate al recupero, al consolidamento ed al potenziamento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle discipline ai bisogni formativi degli studenti. I contenuti sono stati affrontati attraverso lezioni interattive finalizzate a favorire gli interventi degli alunni, ad accrescere la motivazione, l'impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti: -lezione frontale interattiva, - dibattiti, -letture di approfondimento, - ricerche on line, - conversazioni in lingua straniera, - esercitazioni con l'ausilio della sala informatica, -esercitazioni di laboratorio .

Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti. Nell'area della socialità, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole vigenti all'interno dell'Istituto.

Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, prove nazionali simulate, prove strutturate e questionari, dimostrazioni in laboratorio e prove orali, che sono state somministrate nel corso dell'anno, sia a livello disciplinare che multidisciplinare (in questo ultimo caso attraverso l'elaborazione di tre UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio, dai titoli: *"Oggi cucino e servo io"*; *"Incontriamoci al bar"* e *"La Gastronomia nelle diverse strutture ristorative"*).

I discenti sono stati informati da tutti i docenti, sulle procedure e sulle modalità di svolgimento delle stesse e sui criteri di valutazione adottati e, da parte loro, hanno sempre dimostrato senso di responsabilità, una fattiva disponibilità alle attività didattiche e al confronto con gli insegnanti e ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni.

Le famiglie sono state sempre rese partecipi dell'andamento didattico- disciplinare della classe, attraverso momenti formali in occasione degli incontri scuola-famiglia relativi alla consegna delle valutazioni trimestrali, con i docenti nelle ore di ricevimento e a mezzo di fonogrammi tramite contatti telefonici a cura del coordinatore di classe e del tutor interno dell'alternanza scuola-lavoro. Le stesse famiglie sono state sollecitate a partecipare ad ogni forma di collaborazione utile alla crescita culturale comportamentale dei propri figli, per far conseguire agli stessi risultati migliori sul piano didattico-formativo.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (EX ASL)

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)
A.S.: 2016/17- 2017/2018 – 2018/2019
<i>Legge 53/2003 art. 4. - D. Lgs. 77/05 art. 9 , comma 1; Legge 13 luglio 2015 n.107, art.1, commi 33-43; Legge di Bilancio 2019 - L. 30 dicembre 2018, n. 145 , art. 1, commi 784 –787</i>

TITOLO ASL/PCTO – LO STAGE: UN PONTE PER IL LAVORO

- **Primo Anno:** *Cucina mediterranea*
- **Secondo Anno:** *Cucina mediterranea*
- **Terzo Anno:** *Cucina mediterranea*

CLASSE QUINTA SEZ B

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

SETTORE: SERVIZI

Sintesi del Percorso

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).

Il nostro Istituto nel corso del triennio, allo scopo di valorizzare l'offerta formativa e dare agli studenti la facoltà di svolgere attività ed esperienze considerevoli per lo sviluppo personale e professionale, ha programmato la partecipazione a stage, laboratori e lezioni frontali nell'ambito del progetto ASL (alternanza scuola – lavoro), finalizzati al conseguimento della consapevolezza di sé, degli altri e dell'ambito sociale nel quale gli studenti vivono e dovranno svolgere una funzione attiva come cittadini e come professionisti.

Gli studenti hanno partecipato energicamente e con dedizione a queste attività. E' stato un momento significativo di formazione professionale che ha contribuito ad accrescere la sfera culturale della loro professionalità nella scelta di indirizzo, già iniziata al terzo anno.

Nello specifico l'alternanza scuola – lavoro ha consentito allo studente di utilizzare nel concreto le conoscenze alberghiere – ristorative, linguistiche e culturali acquisite nel contesto scolastico. Le aziende coinvolte in questo progetto sono state: alberghi, ristoranti, bar, trattorie, pasticcerie, hotel, agriturismo.

Lo studente adeguatamente istruito, è stato accolto in azienda dal tutor ed ha avuto la possibilità di mettere in pratica quanto appreso a scuola, motivato a migliorare professionalmente e a confrontarsi con nuove situazioni concrete ed efficaci.

Le Fasi:

- **preparatoria di formazione e orientamento** finalizzata a sottolineare il valore altamente formativo dell'attività e ad aiutare gli studenti a cogliere i nessi tra apprendimento teorico e apprendimento sul campo: formazione generale in materia di **sicurezza sui luoghi di lavoro e HACCP** (al terzo anno); **attività di simulazione d'impresa**, presso l'azienda agraria e nell'ambito dell'attività conto terzi svolta dall'istituto alberghiero; **formazione specialistica con esperti dei vari settori** di indirizzo
- **inserimento e permanenza nei settori aziendali**, individuati tramite un confronto sinergico e continuo tra tutor aziendale e tutor scolastico che hanno pianificato, verificato e valutato il percorso dello studente e la valutazione delle competenze al termine del periodo di permanenza in azienda.
- **rientro in aula** per procedere a un **bilancio/ verifica** delle attività da parte del consiglio di classe, con valutazione decimale, articolata su tre/quattro aree, che esplicita il processo di accrescimento dello studente, la sua percezione della realtà lavorativa in cui ha operato, la sua capacità di individuare ed elaborare in modo costruttivo le connessioni tra scuola e realtà aziendale. La certificazione finale riassuntiva delle competenze acquisite al quinto anno. (**vedi Allegato n. 5**)

Articolazione del Percorso			
Ripartizione ore	III Anno	IV Anno	V Anno
n° ore di orientamento/Sicurezza/Haccp	20		
n° ore di formazione specialistica		10	
n° ore di impresa simulata	30	30	
n° ore di permanenza in azienda	100	140	
n° ore analisi e valutazione			10
Totale	150	180	

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo

Il Consiglio di Classe della 5B ha condotto un percorso formativo proteso a creare un ambiente di apprendimento motivante e a favorire un clima relazionale sereno all'interno del gruppo classe realizzando le attività programmate nelle aule, nei laboratori di informatica, nei laboratori di cucina e sala.

Gli strumenti di base sono rappresentati dai libri di testo, utilizzati in maniera dinamica e flessibile e integrati da fotocopie, appunti, schemi, schede di riepilogo, internet e audiovisivi, incontri con esperti.

I mezzi di insegnamento-apprendimento utilizzati sono: -lezione frontale, -lezione partecipata, - dialoghi guidati, - brainstorming, - cooperative learning.

I contenuti disciplinari sono stati scanditi per unità didattiche, fissando e preventivando i tempi di esecuzione che sono stati rispettati in maniera regolare.

6 ATTIVITÀ 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
Religione	Recupero in itinere
Italiano	“
Storia	“
Matematica	“
Inglese	“
Francese	“
Scienza e Cultura dell'alimentazione	“
Diritto e Tecniche Amministrative	“
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	“
Laboratorio di Servizi di Sala	“
Scienze Motorie e Sportive	“

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della circolare ministeriale n.86/2010, le attività qui sotto riportate per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione. Si è puntato verso il rafforzamento delle competenze di cittadinanza con riferimento ai principi di legalità e di analisi del contesto territoriale, finalizzato ad una maggiore consapevolezza e conoscenza del fenomeno mafioso, "Piaga Sociale" della nostra Regione. La partecipazione degli studenti a iniziative di cittadinanza attiva, nell'ambito della educazione alla legalità, promossa dalla istituzione scolastica, in collaborazione con il territorio, ha costituito un importante momento di crescita del loro senso civico, della responsabilità individuale e collettiva, dei valori di libertà e giustizia, che affondano le radici nella nostra Costituzione.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	DISCIPLINE	DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI	ATTIVITÀ/TIROCINI
Educazione alla legalità: progetto Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	“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”	Tutte	Incontro con don Giacomo Panizza, presso “Cinema Citrigno”, Cs	Convegno Antimafia
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con lo psicologo G.Marchese, Aula Magna, IPSEOA, Via Gravina	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con il regista L.Simone	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
«5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	Guest « Roberta Rei (Le Iene), Teatro Morelli, CS	Convegno Antimafia
Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	Proiezione film su Pippo Fava » Prima che la notte» incontro con Claudio Fava, Auditorium Guarasci, CS	Proiezione film sulle vittime di mafia
Partecipazione al progetto I giovani ricordano la Shoah	Italiano Sc. dell'alimentazione	Il discorso della Senatrice Liliana Segre Brani letterari di autori vari	Produzione di un Fumetto
«Per non dimenticare» Giornata della memoria	Tutte	Drammatizzazione Lecture ,brani musicali e letterari di autori vari, riflessioni	Celebrazione della Giornata della Memoria il 27/01/2019 Realizzazione della rappresentazione “Il vecchio e il bambino”

In merito all'insegnamento di costituzione e cittadinanza si è puntato all'acquisizione delle linee fondamentali della Costituzione italiana, estendendo l'interesse ai documenti nazionali Europei, e internazionali (dichiarazione universale dei diritti dell'uomo).

Nello specifico si è puntato verso la conoscenza dell'Ordinamento della Repubblica italiana, l'organizzazione politica ed economica dell'Europa, fino ad una sommaria conoscenza degli organismi internazionali.

Sono stati illustrati diritti e doveri di ogni cittadino con particolare riferimento ad alcuni articoli della nostra Costituzione che regolano i rapporti civili, i rapporti etico-sociali, i rapporti economici e i rapporti politici, mentre, per la parte riguardante i principi fondamentali si è parlato del valore della libertà: un diritto di ogni cittadino nel rispetto delle leggi, ognuno è libero di agire, pensare, scrivere, manifestare la propria opinione rispettando gli altri e le leggi dello Stato.

Nel corso dell'insegnamento, sono stati illustrati i principali organi dello Stato: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Regione, Province, Comuni, Magistratura e Corte Costituzionale.

Successivamente, gli allievi sono stati documentati sulla situazione attuale dell'Italia che fa parte della Commissione Europea, avente sede a Bruxelles, e che controlla se leggi e regolamenti vengono rispettati: essere cittadini europei significa libera circolazione delle persone, del denaro, delle merci e dei servizi.

Infine, gli alunni sono stati informati sull'appartenenza dell'Italia, a 22 organismi internazionali, i più importanti sono: ONU, FAO, NATO, UNICEF.

In merito all'insegnamento di Cittadinanza, agli allievi sono stati illustrati alcuni punti che rientrano in quest'ambito, quali:

N° 1 Elaborare progetti, utilizzando le proprie conoscenze.

N° 2 Comprendere messaggi di diverso genere (Quotidiano, letterario, tecnico, scientifico).

N° 3 Rappresentare eventi, concetti, norme, stati d'animo, emozioni utilizzando linguaggi diversi e conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

N° 4 Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista e valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo alla realizzazione delle attività collettive.

N° 5 Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, affrontare situazioni problematiche, utilizzando secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

N° 6 Elaborare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo.

N° 7 Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.

6.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
	Progetto “La scuola a cinema”	Cinema Citrigno, CS	Ottobre-Maggio
Progetti e Manifestazioni culturali	Celebrazione «Giorno dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze Armate»	IPSEOA, Via Gravina	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
	Progetto “Pensami la Storia”	Villa Rendano, CS	1 giorno
	“Festa del cioccolato”	Corso Mazzini, CS	3 giorni
	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» ShowCooking, con Lorenzo Biagiarelli	Enoteca Regionale, 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
Incontri con esperti	Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine» Incontro con il regista L.Simone	ITA, Via G.Tommasi,CS	1 giorno
	Concorso Teatro in note Incontro con G.Marchese	IPSEOA, Via Gravina, CS	1 giorno
Orientamento	Orientamento in uscita organizzato da «In cibus» Alta scuola di specializzazione di Pontecagnano (SA)	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Alma – Scuola Internazionale di Cucina italiana Concorso UPVIVIUM – 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

6.4 Percorsi interdisciplinari (UDA)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019 NELLA CLASSE 5 SEZ. B indirizzo ENOGASTRONOMIA DISCIPLINE: Italiano- Storia, Inglese, Francese, Diritto, Matematica, Lab. di servizi di sala e vendita, Scienze degli Alimenti, Scienze motorie, Lab. di enogastronomia, Religione.		
U.D.A. N.1- I TRIMESTRE TITOLO: “Oggi Cucino e Servo Io.....”		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Italiano-Inglese-Francese Lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera (es: utensili, alimenti, bevande, menù, ricette, personale di cucina e sala) Funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire, e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziale. Composizione di ricette e menù Elaborazione di relazioni Matematica Concetti di proporzione, pesi e misure nell'ambito dell'alimentazione Laboratorio Cucina -Uso corretto delle attrezzature di settore ; Laboratorio Sala-Classificazione degli alimenti e delle bevande-Uso corretto delle attrezzature di settore; processi di produzione della ricetta Tecniche di comunicazione scritta e orale. Scienze degli Alimenti-Gli alimenti Le regole della sicurezza negli alimenti -Il sistema dell'HCCP Religione I menù delle feste religiose nelle varie religioni e presentazione delle tradizioni tipiche del territorio. Scienze motorie Apparati e sistemi del corpo umano relativi al movimento -Meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore -Norme di sicurezza negli ambienti di lavoro -Traumi e primo soccorso	Asse dei linguaggi Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. Comprendere il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche. -Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi -Utilizzare e produrre testi multimediali -Comprendere il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche -Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione della ricette e l'analisi dei costi merceologici Competenze professionali - Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti -Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. - Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente - Acquisire un metodo nella gestione delle capacità personali - Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Competenze di cittadinanza -Comunicare Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. - Collaborare e partecipare 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 - Risolvere problemi-Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte	Asse dei linguaggi Comprendere i punti essenziali di testi di settore semplificati (ricette, menu, semplici brani divulgativi di settore) Ricerca e selezionare informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo Produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera Interagire utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. Rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati Asse scientifico-tecnologico-matematico -Adottare semplici progetti per la risoluzione dei problemi pratici -Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni cercare informazioni in rete e per produrre testi -Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale Area professionale -Riconoscere il proprio ruolo nei diversi laboratori e agire di conseguenza. -Saper utilizzare gli strumenti di lavoro e le corrette tecniche di lavorazione.

U.D.A. N.2 - I TRIMESTRE
TITOLO: “Incontriamoci al bar”

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Italiano -La descrizione dei vari tipi di bar nei diversi testi letterari. Il caffè come salotto letterario nella letteratura italiana e straniera Inglese-Francese Lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale Scienze degli alimenti - Cambiamento organolettico del caffè DTA - Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in un bar Laboratorio di Sala e Vendita. -Le diverse tipologie e la gestione dei locali di caffetterie e bar -Il territorio e il contesto economico-sociale. Etica, sicurezza e igiene professionale. Gerarchia, rapporti e figure professionali. Le fasi del lavoro di un bar Matematica -Tabelle di dati e grafici. Religione Dolci e bevande nella religione cristiana ed islamica. Scienze motorie -I principi fondamentali dell'allenamento sportivo La struttura e le regole degli sport affrontati ed il loro aspetto educativo e sociale	Asse dei linguaggi -Essere in grado di riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio -Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo -Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi -Essere in grado di utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi - Saper utilizzare e produrre testi multimediali -Saper utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione delle ricette e l'analisi dei costi merceologici Competenze professionali -Saper individuare le figure professionali che operano al bar; -Saper distinguere i requisiti indispensabili per operare al bar; -Saper distinguere i vari tipi di bar; -Saper differenziare i passaggi per l'allestimento di un bar; -Saper utilizzare e gestire l'attrezzatura e le zone di lavoro del bar; lo stoccaggio e la sistemazione dei prodotti; -Conoscere la Macchina dell'espresso e il Macinadosatore e relativo uso e manutenzione; -Saper realizzare il Coffee cost Competenze di cittadinanza ☐ Comunicare Essere in grado di rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. ☐ Collaborare e partecipare Saper lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive ☐ Agire in modo autonomo e responsabile Saper riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità ☐ Risolvere problemi Saper raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte	-Saper distinguere i vari tipi di caffè dai mono origini agli speciality coffee -Saper estrarre attraverso i vari metodi i caffè -Saper descrivere i vari tipi di bar e presentare I vari prodotti alla clientela - Saper descrivere i reparti di lavoro, i diversi compiti della brigata. -saper riconoscere i diversi ruoli -saper realizzare in autonomia i vari tipi di caffè e suoi derivati determinando tempi di esecuzione e preparazione - Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori -Saper utilizzare le regole da adottare per evitare infortuni sul lavoro. -Saper distinguere le tipologie dei bar in base alla realtà economico-sociale e al territorio - Saper costruire e interpretare tabelle di dati e alcune tipologie di grafico. -Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze anche in contesti complessi, per migliorare l'efficacia dell'azione motoria

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

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Italiano - La descrizione dei locali di ristorazione in diversi testi letterari La cucina nella letteratura italiana e straniera. -Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, regionali, nazionali e internazionali. Laboratorio di Cucina -Le diverse tipologie e la gestione dei locali di ristorazione. --Il territorio e il contesto economico-sociale. Etica, sicurezza e igiene professionale. Gerarchia, rapporti e figure professionali. Le fasi del lavoro di Cucina. Inglese-Francese -Lessico di base relativo alla ristorazione e dell'area professionale. Uso del dizionario bilingue. DTA-Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in cucina Matematica Tabelle di dati e grafici. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con riferimento ai sondaggi. Scienze motorie I principi di una sana alimentazione	Asse dei linguaggi. Saper utilizzare i linguaggi settoriali, relativi al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi. Saper utilizzare e produrre testi Saper riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Competenze professionali -Sapersi inserire in un reparto di cucina Saper identificare i diversi modi di fare cucina-Saper elaborare menu rispondenti alle nuove tendenze enogastronomiche-Saper applicare in modo corretto i sistemi di cottura-Saper usare le preparazioni di base, i fondi di cucina e le principali salse della gastronomia classica e moderna-Saper abbinare opportunamente le diverse preparazioni dei piatti-Saper promuovere e gestire le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio-Saper redigere menu adatti alle diverse occasioni, necessità dietologiche e alle differenti forme di ristorazioni. -Essere consapevoli dell'importanza di una sana ed equilibrata alimentazione Competenze di cittadinanza Comunicare Essere in grado di rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. Collaborare e partecipare Saper lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Agire in modo autonomo e responsabile Saper riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi Saper raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte	- Saper distinguere gli stili di cucina oggi in uso -Saper analizzare e distinguere i vari tipi di ristorazione e riconoscerne caratteristiche e differenze -Saper descrivere i reparti di lavoro, i diversi compiti della brigata. -Saper riconoscere i diversi ruoli -Saper realizzare in autonomia le specialità studiate determinando tempi di esecuzione e cottura. -Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori e individuare le caratteristiche personali necessarie per ricoprire i diversi ruoli - Saper distinguere e applicare le regole da adottare per evitare infortuni sul lavoro -Saper cogliere l'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie Saper distinguere le tipologie dei locali di ristorazione in base al territorio e alla realtà economico-sociale -Saper costruire e interpretare tabelle di dati e alcune tipologie di grafico. Assumere comportamenti finalizzati al benessere altrui nell'ambito della propria professione.

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

PECUP

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNI A TUTTI I PROFESSIONALI -- 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 PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE- OSA- ATTIVITÀ E METODOLOGIE

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;	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'età del Positivismo, Naturalismo e Verismo. Giovanni Verga: l'autore e il pensiero. Da i Malavoglia: "La famiglia Toscano". Da Mastro don Gesualdo: "La morte di Gesualdo". Da Vita dei campi: "La lupa". Le avanguardie in Italia e in Europa. Il Futurismo e il Simbolismo francese. Il Decadentismo: caratteri generali. G. Pascoli: la biografia, il pensiero e la poetica. Da Myrica: "Arano", "Novembre", "X Agosto". Da Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno". G. D'Annunzio: la biografia, il pensiero e la poetica. Da Le Laure: "La pioggia nel pineto". "Il Piacere": trama. Il romanzo psicologico. L. Pirandello: la biografia, il pensiero e le opere. Romanzi: "Uno, nessuno, centomila" – trama. "Il fu Mattia Pascal" – trama. Da Novelle per un anno: "Il treno ha fischiato". I. Svevo: la vita, il pensiero, le opere. Romanzo: "La coscienza di Zeno" – trama. L'ermetismo, caratteri generali. G. Ungaretti: la biografia e la poetica. Da Allegria: "Veglia", "San Martino del Carso", "Soldati", "Sono una creatura". E. Montale: la biografia e la poetica. Da Ossi di seppia: "Spesso il male di vivere ho incontrato" – "Meriggiare pallido e assorto". S. Quasimodo: la biografia e la poetica. Da Giorno dopo giorno: "Alla fronde dei salici" Il Neorealismo, contesto culturale, storico, letterario. P. Levi: la biografia, il pensiero e le opere.	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving costruzione di Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata I Trimestre: il contesto culturale, storico e letterario di fine '800 inizio '900. II Trimestre: le nuove forme del romanzo del '900 III Trimestre: la poesia e la prosa italiana nel primo '900

			Da Se questo è un uomo: “Sul fondo”. A. Moravia: la biografia, il pensiero e le opere. “Gli Indifferenti” – trama.	
--	--	--	--	--

DISCIPLINA: STORIA

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.	- Gli allievi sanno comunicare. Collaborare e partecipare, sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise specifiche attività collettive. Agire in modo autonomo e responsabile. Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	- Gli allievi sanno analizzare il quadro storico e le caratteristiche dei periodi e dei fenomeni presi in esame: individuare le connessioni fra l'Italia giolittiana e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali. 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.	Il sistema economico internazionale. La nuova industria. Giovanni Giolitti. L'età giolittiana in Italia. La grande guerra. Il dopoguerra in Italia ed in Europa. Il disagio della civiltà. La crisi del dopoguerra. L'evoluzione del commercio internazionale. La crisi dell'impero russo. La rivoluzione di febbraio. Lenin si impadronisce del potere. La crisi del 1929. L'avvento dei totalitarismi. Il New Deal e la politica di Roosevelt. Effetti dei regimi in Italia e in Germania. L'avvento del Fascismo e del Nazismo. La Seconda Guerra Mondiale. Caratteri del conflitto mondiale. Cause e conseguenze. Il secondo dopoguerra. La Guerra Fredda.	Attività di ricerca, selezione e rielaborazione personale di fonti storiche. Lezione frontale, lezione partecipata. I Trimestre: storia, economia, cultura e società del primo '900 II Trimestre: storia, economia, cultura e società dell'età dei totalitarismi III Trimestre: la Seconda Guerra Mondiale. Storia economia cultura e società nel secondo dopoguerra.

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	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 studenti sanno comunicare 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: comprendere le idee fondamentali di testi di vario genere; interagire verbalmente con correttezza formale e funzionale; produrre testi semplici rispettando le regole del sistema morfosintattico e utilizzando un lessico appropriato.	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. Explaining menu to customers. The art of ice cream making. Buffet service and finger food. Breakfast menus. Brunch menus. Afternoon tea menus. Dessert menus. Cheese menus. Food preservation. Banqueting and special events menus. Religious menus. Modern food trends. Future food. Organic food and GMOs. Types of restaurants	Lezione frontale, interattiva e multimediale. Cooperative learning. Problem solving. Lavori di gruppo. Simulazioni. Lettura e comprensioni di testi. Mappe concettuali.

DISCIPLINA: Lingua Francese

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della Lingua Francese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici e tecnologici.	Gli studenti sanno comunicare in lingua francese in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione. Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi. Sanno lavorare ed interagire in gruppo. Riconoscono i propri e gli altrui doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati. Sanno argomentare con sufficiente padronanza linguistica sui vari argomenti professionali proposti. Hanno consolidato il metodo di studio della lingua francese per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. Sanno produrre testi funzionali relativi al settore di studio specifico tipo lettere, curriculum, riassunti e brevi testi argomentativi. Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	Le traiteur. Les banquets. Les buffets. Hygiène et sécurité: - Les aliments à risque. -Les modifications organoleptiques des aliments. Conserver les fromages. Poissons crus:bonnes pratiques d'hygiène. La pasteurisation. La stérilisation. La déshydratation. La réfrigération. La ionisation et le sous vide. Les 5 gammes de produits. Les emballages. Le système HACCP. La règle des 5 M. La marche en avant. Le controle des marchandises. L'hygiène et la sécurité du personnel,des équipements et des locaux. La formation du personnel. Les labels de qualité. L'apéritif(UDA). Apéritif ou Happy Hour? (UDA). Les cocktails sans alcool(UDA). Les OGM. L'agriculture biologique. Les additifs alimentaires. Les colorants alimentaires. Les formules de la restauration commerciale (UDA)	Ore: n.87 Approccio situazionale-comunicativo: lezione dialogata, lavoro collettivo, individuale e per gruppi, Giochi di ruolo. Drammatizzazione Materiali didattici: testo in uso, CD abbinato al libro di testo, dizionario di lingue, fotocopia, griglie e schemi esplicativi, mappe concettuali.

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 reali. 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.	Tempi: U.A.N.1 dal 17/09/2018 al 18/12/2018 U.A.N.2 dal 07/01/2019 al 30/04/2019 U.A.N.3 dal 30/04/2019 al termine delle lezioni. Attività e metodologie: Lavori di gruppo Simulazioni Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Tipologia delle prove di verifica: colloqui; interrogazioni alla lavagna; prove scritte di tipo aperto, prove strutturate.

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

PECUP Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari Tempi	Attività, metodologie
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; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze dell'alimentazione, delle tecnologie e delle tecniche nello specifico campo professionale dei servizi di ristorazione.	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	Realizzare menu equilibrati e individualizzati per rispondere a particolari esigenze religiose, fisiologiche, patologiche della clientela. Assumere comportamenti corretti durante a manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature. Redigere Piani HCCP a diversi livelli di complessità Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, internazionali . Elaborare proposte gastronomiche a tema.	I° Trimestre Strumenti essenziali per la costruzione di una dieta equilibrata e comuni tipologie dietetiche. Principali elementi che regolano i bisogni di energia e di nutrienti dell'organismo. Consuetudini alimentari nell'era della globalizzazione e nelle grandi religioni. II° Trimestre Ristorazione collettiva. Indicazioni per i servizi di ristorazione per comunità. Principi fondamentali della dietoterapia. III° Trimestre Indicazioni dietetiche per malattie cardiovascolari, metaboliche, gastrointestinali. Indicazioni dietetiche per allergie e intolleranze. Principali cause di contaminazione degli alimenti. Tossinfezioni alimentari. Sistema HACCP	Lezione partecipata Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Attività di collaborative e cooperative

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
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; 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; Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	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 allievi sanno: Comprendere l'importanza del turismo nell'economia nazionale e mondiale Distinguere le diverse motivazioni al viaggio Distinguere le principali caratteristiche dei prodotti turistici comprendere che cosa sono il marketing e i suoi elementi comprendere cosa si intende per segmentazione del mercato comprendere come si imposta una ricerca di mercato comprendere come si sviluppa il business plan distinguere gli aspetti dell'analisi economica e finanziaria individuare fasi e procedure per redigere un BP	- Turismo e mercato turistico, la domanda e l'offerta, le tendenze del mercato. Internet, - Il mercato turistico nazionale e internazionale Il marketing management, la ricerca, la segmentazione, targeting. - Il Marketing mix, il web marketing Business idea progetto imprenditoriale, i suoi contenuti. - La gestione dell'impresa, la pianificazione strategica e operativa La classificazione delle filiere, lunga e corta, loro commercializzazione. - I prodotti a Km 0 - Andamento economico, cambiamenti dei consumi dei beni alimentari in Italia	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving costruzione di Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata

DISCIPLINA : ENOGASTRONOMIA / CUCINA**docente prof. Sergio Cozza**

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. -Adeguate 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 - elaborazione di menu e carte. -Stili alimentari e dieta equilibrata.	- 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 : SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA Prof. Alfredo Arlia

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
- 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: Classificare i vini in base alle modalità di produzione. Conservare adeguatamente i vini. Individuare la produzione enologica italiana. Saper classificare gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità. Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomiche e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto remunerativi, possono rappresentare un ottimo biglietto da visita per il locale.	I vini di qualità e i vini speciali I vini liquorosi I vini aromatizzati Champagne e spumanti Classificazione degli alimenti e delle bevande. I menu e le carte dei vini. La corretta valorizzazione delle risorse del territorio e dei prodotti tipici La promozione delle tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - L'attività di banquetting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi; l'attrezzatura speciale	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività pratiche di laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Problem solving - Lezione personalizzata

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: 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.

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

MATERIA	ITALIA NO	STIA	FRANC ESE	INGLES E	DT A	SC. E CUL T. ALI M.	MAT EM.	LAB. dei SERV. ENOGAS TRONOM ICI	ACC. TUR.	SC.M OTOR IE	RC
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	X
Lavori di gruppo			X		X	X		X	X	X	
Problemi ed esercizi			X	X	X		X				
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate/ semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2 Criteri di valutazione

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 l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi e comportamento, 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 III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Gli alunni hanno effettuato due simulazioni inerenti alla prima prova d'esame di Italiano.

Per quanto concerne la prima simulazione della prima prova, effettuata in data 19/02/2019, su un totale di 15 alunni, 9 alunni hanno scelto la tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario), 4 alunni hanno scelto la tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo), 1 alunno ha scelto la tipologia C (testo espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità).

Complessivamente i punteggi degli elaborati sono stati positivi per i seguenti motivi: efficace organizzazione del lavoro, padronanza lessicale appropriata, valutazioni personali, interpretazione articolata del testo, rispetto dei vincoli posti dalla consegna.

In merito alla seconda simulazione della prima prova, effettuata in data 26/03/2019, 14 alunni hanno optato per la tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità), 1 alunno ha optato per la tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo).

In generale i risultati degli elaborati sono stati soddisfacenti per i seguenti motivi: esposizione corretta e lineare, competenza lessicale appropriata, riferimenti culturali semplici, ma, ben organizzati, svolgimento pertinente alla traccia. Espressione critica discreta.

Riguardo alla seconda prova, quella di Scienze dell'Alimentazione, gli alunni hanno svolto le due simulazioni in data 28-02-2019 e 02/04/2019.

A questo proposito è stato osservato quanto segue: per quanto riguarda la produzione della seconda parte della prova, a cura dei docenti delle discipline di Indirizzo, si sono seguiti due orientamenti, il primo è stato quello di produrre dei quesiti collegati direttamente agli ultimi proposti dalla prova ministeriale per proseguire con un discorso logico coerente con i documenti proposti; il secondo orientamento è stato quello di articolare i quesiti nell'ambito delle competenze tecnico professionali, caratteristiche del Laboratorio di Cucina, per consentire agli allievi di operare nel contesto operativo di riferimento come elaborazione di menu per particolari indicazioni fisiologiche, scelte di tecniche di cotture efficaci per determinate esigenze nutrizionali, organolettiche, dietetiche.

Per quanto riguarda le osservazioni relative allo svolgimento della prova stessa, si può affermare che le due prove ministeriali siano state sicuramente alla portata degli allievi, siano state ricche di spunti operativi mirati a condurre ogni allievo ad esprimere, a diversi livelli, le competenze acquisite, utilizzando esempi concreti in situazioni operative calate nell'ambito della realtà professionale.

Nonostante questo, gli allievi sono apparsi disorientati, probabilmente dall'ampia scelta determinata dalle numerose possibilità di fornire risposte adeguate e coerenti con le tracce proposte e, in particolare, per quanto riguarda la seconda parte, gli allievi sono apparsi stanchi, provati dall'ulteriore allungamento dei tempi della prova stessa dovuto alla pausa di 30 minuti posta tra lo svolgimento della prima e della seconda parte della prova.

I risultati, in generale, sono stati positivi, tutti gli elaborati sono stati valutati con punteggi superiori a 12/20.

8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle prove INVALSI e della simulazione del Colloquio

La prova Invalsi, a partire dal 4 marzo 2019, ha debuttato questo anno 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](#).

Gli studenti hanno affrontato le prove

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.

La sezione di comprensione della lettura è stata costituita da 5 - 7 testi di varia tipologia, di cui uno narrativo

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 è stata unica per tutti gli indirizzi, con domande di reading, listening e uso linguistico.

Modalità svolgimento Simulazione colloquio

La Commissione d'Esame della classe 5B 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 tal modo, 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 affinché la medesima (commissione) verificasse 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, oltre ad illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, il candidato deve sviluppare una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla 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.**

ALLEGATO n.1

U.D.A. I - II – III TRIMESTRE

ALLEGATO n. 2
SIMULAZIONI PRIMA, SECONDA PROVA E
COLLOQUIO

ALLEGATO n. 3

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO

ALLEGATO n. 4

**DOCUMENTAZIONE PER ALUNNI DIVERSAMENTE
ABILI (Riservata)**

ALLEGATO n.5

**COMPETENZE SPECIFICHE/TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO CONSEGUITE DAGLI ALLIEVI**

ALLEGATO n.6

TABELLA DEI CREDITI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B - ENO

Presidente:

Il Dirigente Scolastico: Prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: Prof.ssa Rita De Marco

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Religione	Imbrogno Divina Anna	
Italiano	Le Piane Giovanna	
Storia	Le Piane Giovanna	
Francese	Greco Rosina	
Inglese	Ida Iannone sostituita da Perri Lucia	
Matematica	De Marco Rita	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Valentini Francesca	
Diritto e tecniche amministrative	Felice Giocondo	
Sala e vendita	Arlia Alfredo	
Enogastronomia	Cozza Sergio	
Scienze Motorie	Donnici Angela	
Sostegno	Sirianni Giuseppina	