

Prot. n. 6794 del 15-05-2023



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

Esami di Stato - Anno Scolastico 2022-2023

Documento del Consiglio di Classe

Classe V

Sez. F

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Laboratorio Servizi di Enogastronomia

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 04/05/2023

Il Coordinatore

Prof.ssa

Piera Mirabelli

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.iismancinitommasi.edu.it

e-mail: csis01700q@istruzione.it pec: csis01700q@pec.istruzione.it

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag.1
1.1 Descrizione del contesto generale PTOF	pag.1
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag.1
2.1 Quadro orario settimanale	pag.3
3.DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	Pag.3
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	Pag.6
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag.6
5.1 Metodologie e strategie didattiche I-II e III trimestre	pag.7
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO	pag.8
6.1 Attività di Ampliamento dell'Offerta Formativa	pag.10
6.2 Contenuti di Educazione Civica e relativa griglia di valutazione	Pag.11
7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	pag.19
7.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento di indirizzo articolazione enogastronomia	pag.19
7.2 Profilo in uscita - competenze di indirizzo articolazione enogastronomia	pag.20
8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE	Pag.21
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	Pag.22
8.2 Griglia verifiche orali	pag.23
9. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	pag.24
10. SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	pag.24
11. MODALITÀ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME	pag.25
12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO	pag.26
12.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	pag.26
12.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	pag.29
12.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	pag.30
COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	
ALLEGATO 1 – UDA interdisciplinari I-II e III Trimestre con contenuti insegnamento di Educazione civica	
ALLEGATO 2 – Apporto disciplinare funzionale alle UDA (solo discipline oggetto d'esame)	
ALLEGATO 3 - Documentazione alunni diversamente abili, BES / DSA	
ALLEGATO 4 – Sintesi Privacy.	
ALLEGATO 5 – Elenco documenti a disposizione della Commissione	

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto, costituito dall'IPSEOA "Mancini" e dall'Istituto Tecnico Agrario ITA "Tommasi", si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come "spazio formativo" del libero e autonomo sviluppo della coscienza individuale.

L'Istituto ha tre sedi: la Sede Centrale, ubicata nel centro della città, in una posizione molto favorevole per gli studenti pendolari, un plesso che ospita le classi Terze, Quarte e Quinte, ubicato nel centro storico di Cosenza, in via Gravina e l'ITA ubicato nel quartiere residenziale di Cosenza in via Via G. Tommasi, 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.

1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

L'ubicazione centrale della scuola favorisce l'interazione con gli aspetti socio-culturali della città.

La popolazione scolastica proviene da paesi limitrofi e, per lo più, dalle zone periferiche della città. In questi ultimi anni abbiamo assistito a un incremento di studenti appartenenti al ceto medio urbano, che ha apportato aspetti positivi di crescita culturale.

Il contesto socio-economico dell'utenza è per lo più omogeneo. La maggior parte della popolazione studentesca presenta un background medio-basso e una preparazione scolastica iniziale carente. Il numero significativo di allievi appartenenti a famiglie svantaggiate e ciò si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica.

La situazione in entrata degli allievi 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;
- in alcuni casi, persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo.

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

Per l'utenza l'Istituto 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, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso. L'intento generalizzato è quello di attuare un curriculum che tenga conto delle identità e del valore "persona" di ogni studente da porre sempre al centro dell'azione educativa.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Il curriculum è espressione della responsabilità dell'Istituzione scolastica, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento. Il percorso curricolare è coerente con gli obiettivi generali ed educativi degli indirizzi di riferimento determinati a livello nazionale. Le Indicazioni Nazionali articolano i risultati di apprendimento per competenze avendo come punto di riferimento le competenze chiave europee. Tali risultati di apprendimento comprendono anche la dimensione affettiva, motivazionale e volitiva della persona, nella prospettiva del life long learning: i traguardi di competenze rappresentano dei riferimenti ineludibili per gli insegnanti, indicano piste culturali e didattiche da percorrere e aiutano a finalizzare l'azione educativa allo sviluppo integrale dello studente.

In relazione ai percorsi di istruzione professionale si determina che il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi

ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio e un successivo triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo.

Il quinto anno si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie l'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro, attraverso un collegamento forte con la realtà produttiva del territorio, locale, nazionale o internazionale. Indicazioni metodologiche di carattere didattico e organizzativo per garantire il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze, che il Collegio docenti ha fatto proprie. Importante è il contributo dei Dipartimenti nella predisposizione degli elementi strutturali del curriculum e delle prove di verifica comuni e nella elaborazione dei criteri di valutazione. Determinante è il ruolo del Dirigente Scolastico nella direzione, coordinamento e valorizzazione delle professionalità interne ma anche nella promozione della partecipazione e nel coinvolgimento dell'utenza, delle famiglie, del territorio. Il confronto avviene sul terreno delle esperienze di apprendimento più efficaci, delle scelte didattiche più significative, delle strategie più idonee, con attenzione agli snodi fondamentali del sapere di ogni disciplina. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe è orientato a coniugare la gestione dei saperi essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace, a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario. Si tiene sempre conto della situazione di partenza di ogni ragazza/o, si individuano dei risultati attesi concretamente raggiungibili, si praticano dei percorsi disciplinari "alla portata" degli studenti della classe, si cerca di non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi. La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in unità di apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione anche in relazione alle nuove competenze di cittadinanza.

Si integrano nel curriculum di Istituto i risultati di apprendimento delle singole discipline con i risultati e i traguardi specifici per l'Educazione Civica.

Per questo anno scolastico 2022/2023, i Dipartimenti delle Aree Disciplinari, per la stesura della programmazione didattico-educativa, tramite UDA, hanno individuato la Macrotematica:

-“ATTRATTIVITÀ DEGLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: ATTRATTIVITÀ DELL'INSEGNAMENTO E ATTRATTIVITÀ DELL'APPRENDIMENTO”, che è stata articolata in due UDA interdisciplinari con i seguenti sottotitoli:

1. **“PRODUZIONI DEL TERRITORIO: RISPETTO DELLE TRADIZIONI E DELL'AMBIENTE”** relativa al primo e secondo Trimestre;

2. **PROMOZIONE DEL TERRITORIO: PATRIMONIO NATURALISTICO, ENOGASTRONOMICO, ARTISTICO E CULTURALE** relativa al terzo trimestre.

Con riferimento alla scelta tematica operata, sono stati individuati dai Dipartimenti e sottodipartimenti le conoscenze, le competenze, le abilità ed i risultati di apprendimento che gli alunni devono conseguire alla fine dell'anno scolastico.

Con l'introduzione dell'Educazione Civica nel curriculum scolastico in seguito alla legge 20 agosto 2019, n. 92, si è resa necessaria una progettazione disciplinare specifica, strutturata sulla base delle indicazioni normative che richiamano il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, con una pluralità di obiettivi di apprendimento relativi a più discipline. Sulla base di quanto sopra indicato e tenendo presenti i tre assi costitutivi dell'Educazione civica, COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà, SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, CITTADINANZA DIGITALE, le 33 ore annuali sono state distribuite tra le diverse discipline presenti nelle UDA e programmate per le diverse classi dell'Istituto. Le tematiche sono state individuate nell'ottica della trasversalità dell'insegnamento in modo tale da superare i canoni di una tradizionale disciplina, facendo emergere la cifra valoriale trasversale e sviluppando i processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra-disciplinari.

Si è preliminarmente cercato un raccordo fra gli insegnamenti e le esperienze di cittadinanza attiva che concorrono alla composizione del curriculum di Educazione civica, partendo dall'assunto che ogni disciplina sia parte integrante della formazione civica e sociale di ciascuno studente.

2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

(DA COMPILARE E PERSONALIZZARE IN BASE AL QUADRO ORARIO DEL PERCORSO (CUCINA-SALA E VENDITA-ACCOGLIENZA TURISTICA))

DISCIPLINE	ORE
ITALIANO	4
STORIA	2
INGLESE	3
FRANCESE	3
MATEMATICA	3
SC. CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	3
D.T.A.	5
LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	4
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	2
RELIGIONE	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ORE SETTIMANALI	32

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
Parametri	Descrizione
Descrizione	La classe ad indirizzo Enogastronomia e Cucina, ubicata nella sede staccata di via Gravina, è composta da undici alunni, nove maschi e due femmine. La maggior parte di loro proviene dalla precedente IV F dello scorso anno scolastico, tre di loro si sono iscritti all'inizio del corrente anno e sono tutti ripetenti. Gran parte degli alunni è pendolare, solo tre sono residenti in città. Nel corso degli ultimi anni non è stata garantita la continuità didattica per i docenti di matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive, Scienze Motorie, Religione, Sc. Cult. dell'alimentazione, Italiano e Storia. Gli alunni provengono da ambienti socio-economici e culturali diversi e, per tutti, la scuola ha rappresentato un'opportunità d'inserimento nel contesto sociale.

Eventuali situazioni particolari	Nella classe è presente un ragazzo diversamente abile per il quale è stato predisposto e approvato un apposito Piano Educativo Individuale (PEI) con programmazione paritaria per obiettivi minimi. L'alunno negli anni passati ha sempre usufruito di diciotto ore settimanali di sostegno (suddivise tra due docenti), solo quest'anno ne ha beneficiato per nove ore interamente assegnate ad una sola docente. Il Consiglio di classe auspica la partecipazione della docente di sostegno alla sessione degli Esami di Stato.
Situazione di partenza	Attraverso test d'ingresso, momenti di discussione ed esercizi individuali per verificare i prerequisiti e il livello di partenza dei discenti in termini di conoscenze, competenze e abilità si è provveduto a rilevare la situazione di partenza degli alunni della classe. Per un modesto numero di alunni è emerso che si trattava di una classe con una preparazione di base sufficiente ,mentre per il restante gruppo la preparazione risultava frammentaria e mediocre dovuta a carenze strutturali pregresse. Si vuole sottolineare che tali alunni sono reduci da quasi due anni di lezioni on-line a causa della situazione epidemiologica legata alla pandemia, in cui la comunità scolastica ha dovuto mettere in atto nuove modalità di fare scuola . Per fare fronte all'emergenza sanitaria i docenti del Consiglio di Classe, recependo di volta in volta le direttive ministeriali, hanno fatto uso degli strumenti multimediali, attraverso i quali hanno mantenuto vivo il rapporto con la classe e hanno proseguito l'attività formativa permettendo agli alunni di acquisire le conoscenze e le competenze programmate. La mancanza di una relazione diretta docente-alunno e l'assenza del confronto con l'altro hanno inevitabilmente condizionato la motivazione e l'apprendimento dei discenti, rendendo necessari frequenti adattamenti al processo educativo. Quanto sopra esposto, ha determinato che la classe, sotto il profilo relazionale non sia stata in grado di comporre un gruppo sufficientemente unito e solidale in grado di costruire collaborazioni reciproche, al fine di agevolare il processo di crescita formativa. I docenti, hanno curato moltissimo, il recupero della socializzazione e il rispetto delle regole.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	La classe, non sempre è stata attenta, partecipativa e interessata alle materie di studio, si sono riscontrate difficoltà relazionali, emotive e comunicative ma, nel corso dell'anno scolastico, il gruppo-classe, che si configura come uno spazio fondamentale di crescita in cui l'alunno-studente sperimenta le proprie competenze e sviluppa la propria identità, ha dimostrato crescente interesse per le materie di studio. La maggior parte degli allievi ha partecipato all'attività didattica in generale, alcuni privilegiando delle discipline rispetto ad altre. Per alcuni l'impegno non è stato sempre costante ma finalizzato alle verifiche. La frequenza per buona parte non è stata regolare, per qualche studente si è dovuto intervenire informando la famiglia delle numerose assenze. Il livello di attenzione e concentrazione durante le attività didattiche non è stato sempre

	adeguato. Sotto il profilo disciplinare la classe ha manifestato una giusta vivacità che non ha mai necessitato di interventi censori, quindi in linea con il patto di corresponsabilità. L'attività didattica è stata svolta rispecchiando quanto previsto nella progettazione di inizio anno. I vari insegnanti, nello svolgimento del proprio piano di lavoro disciplinare, hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire gli studenti. Uno sforzo congiunto è stato quello di creare le migliori condizioni didattiche perché tutti gli studenti si disponessero con serietà alla prova finale. Non sono mancati interventi di recupero delle carenze che via via affioravano nel corso dell'anno e gli interventi di approfondimento. Gli alunni hanno partecipato ,sia quest'anno che negli anni precedenti, alle varie attività scolastiche curriculari ed extracurriculari, tra le quali le uscite didattiche, le proposte di Orientamento in uscita e il Percorso per le competenze trasversali come risulterà meglio dettagliato nelle apposite sezioni del documento, ma non tutti hanno raggiunto il numero totale delle ore previste dal percorso PCTO.
Traguardi raggiunti	Dal punto di vista del profitto, la classe può essere suddivisa in gruppi secondo l'impegno e le motivazioni allo studio, il senso di responsabilità nel percorso formativo, le capacità di rielaborazione delle conoscenze, competenze, lo stile di apprendimento. Un primo gruppo, formato da pochissimi allievi che pur evidenziando inizialmente alcune incertezze e qualche difficoltà, con impegno e buona volontà sono riusciti a potenziare la loro preparazione conseguendo buoni risultati nelle varie discipline. Un secondo gruppo, formato dalla maggior parte degli alunni, ha mostrato un'applicazione ed un impegno non sempre regolare nello studio di tutte le discipline, presentando carenze di base, incertezze, difficoltà nell'esposizione orale e scritta, evidenziando un metodo di studio poco efficace e pertanto hanno necessitato di una guida costante verso un lavoro più proficuo e ordinato ottenendo risultati accettabili. Si registra, infine, un esiguo gruppo che mostra difficoltà in alcune discipline e nella capacità di assimilazione e rielaborazione critica dei contenuti, conseguendo un rendimento non sempre sufficiente, a causa di difficoltà legate al metodo di studio, ad incertezze espressive ed espositive, ad un'applicazione discontinua, ad una motivazione piuttosto fragile nonché alle numerose assenze. Si precisa che il Consiglio di Classe ha attivato momenti di recupero per tutte le discipline, nelle quali la maggior parte degli allievi, ha manifestato difficoltà a raggiungere gli obiettivi. Molti di loro non sempre espongono in modo adeguato e spesso si fanno sopraffare dalla timidezza che indica un senso di disagio e di impaccio, una mancanza di disinvoltura a relazionarsi con il pubblico. Spesso, questi ragazzi provengono da un contesto socio-economico e culturale legato a situazioni di difficoltà.

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

L'I.I.S. "Mancini-Tommasi", da sempre impegnato in azioni che danno centralità alla dimensione umana dello studente ed alla personalizzazione dell'apprendimento, fa della didattica inclusiva un denominatore comune per la sua adattabilità a tutti gli alunni, nessuno escluso.

La definizione di inclusione riconosce, comunque, l'esistenza del rischio di esclusione che il corpo docente dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi" si impegna a prevenire attraverso la trasformazione delle strategie organizzative e del curriculum della scuola.

L'inclusione promossa dal nostro Istituto, rappresenta un modo per valorizzare tutti gli allievi e fornire a ciascuno pari opportunità. Coerentemente con questa visione, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi" ha predisposto per l'a.s. in corso non solo un Piano dell'Inclusione atto a valorizzare i diversi stili di apprendimento per gli allievi con BES e DSA o di origine straniera, ma anche strategie didattiche inclusive atte a supportare i bisogni di tutti gli studenti tra cui: attività di alfabetizzazione L2, verifiche e attività programmate, pause didattiche finalizzate al recupero degli apprendimenti e attività di potenziamento per la valorizzazione delle eccellenze.

Attraverso tali azioni si delinea una attenta analisi bisogni di ciascun alunno da parte dei Consigli di classe e dei singoli docenti. Solo così è possibile trasformare ogni difficoltà in un'opportunità di crescita per tutti.

ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITÀ (ART: 24O.M. N. 45 del 09/03/2023)

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023.

Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

Nella classe è presente un solo ragazzo diversamente abile

Nel corso dell'anno, per le discipline che prevedono verifiche scritte sono state utilizzate prove di valore equipollente soltanto per matematica e lingue straniere: questionari a risposta multipla, quesiti vero/falso, collegamento, ecc., contenuti semplificati e differenti per quantità e/o sostituzione di alcuni contenuti (come previsto dalla normativa vigente). Mentre per le altre discipline sono state effettuate delle verifiche scritte ed orali comuni al resto della classe facendo riferimento al PEI Ordinario per obiettivi minimi.

Il colloquio del candidato con disabilità si svolgerà nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Il colloquio orale verterà sui materiali selezionati e predisposti in coerenza con il PEI e si auspica che verranno argomentati mediante una relazione e/o un elaborato multimediale.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

La progettazione collegiale della programmazione didattica ed educativa della classe è avvenuta nel rispetto dei principi generali contenuti nel piano dell'offerta formativa:

- Saper costruire percorsi di insegnamento/apprendimento efficaci, adeguatamente progettati e rigorosamente valutati;
- Superare una didattica orientata esclusivamente allo sviluppo di conoscenze e creare situazioni di apprendimento diversificate e centrate sullo studente: attività di ricerca, piccoli progetti di difficoltà crescente, compiti di realtà, analisi di casi, risoluzioni di problemi, in contesti

nuovi, anche non formali, dove sviluppare capacità logiche, critiche, operative, di osservazione, di problem solving; - Diversificare la propria proposta didattico-educativa considerando l'utilizzo della flessibilità oraria e delle quote di autonomia; - Promuovere una progettazione integrata dei contenuti disciplinari e delle aree del curricolo; - Sperimentare realmente le potenzialità delle tecnologie digitali a supporto di pratiche didattiche innovative.

Parte dalle mete educative e formative rinvenibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) e nei documenti nazionali, individua nelle 8 competenze chiave europee, a cui si riconnettono anche le competenze di cittadinanza, il nesso unificante del percorso formativo, adotta per la definizione degli standard formativi, le evidenze e i livelli di qualificazione del life long learning, in coerenza con il sistema EQF.

Le unità di apprendimento sviluppate (due UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio) sono finalizzate ai seguenti risultati: - Sviluppo delle competenze di base; - Sviluppo delle competenze di cittadinanza; - Rafforzamento delle competenze trasversali; - Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro; - Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale; - Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi; - Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche; - Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi; - Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "globale"; - Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale; - Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE

Il Consiglio di Classe ha fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adatte alla classe e si è attivato al fine di favorire un clima relazionale sereno all'interno del gruppo classe, individuando strategie didattiche adeguate alle reali capacità di apprendimento degli studenti, stimolando gli stessi nel potenziamento delle capacità, nel raggiungimento di una migliore percezione di sé e nell'acquisizione graduale di un organico metodo di studio finalizzato al superamento delle difficoltà registrate condividendo, secondo le proprie attitudini ed interessi, le scelte ed i percorsi educativo-didattici di ognuno.

I contenuti sono stati affrontati con graduale difficoltà attraverso lavori individuali e di gruppo, perseguendo l'obiettivo di sviluppare le capacità di ogni alunno, con il potenziamento dell'impegno individuale, l'acquisizione di autonomia, la sperimentazione di tecniche diversificate per apprendere prima ed organizzare poi le conoscenze acquisite.

Gli stessi docenti hanno calibrato, sulla base delle esigenze espresse dagli alunni, le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento, in itinere, dei diversi contenuti disciplinari.

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.

Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, strutturate e questionari, 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 due UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio). Le UDA svolte hanno perseguito un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche focalizzate sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza.

Tramite contatti a cura del coordinatore di classe le famiglie sono state sempre rese partecipi dell'andamento didattico-disciplinare della classe e sollecitate a partecipare ad ogni forma di collaborazione utile alla crescita culturale e comportamentale dei propri figli.

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO		
Titolo del percorso	Ambiti di intervento e Periodo	Ore:
Progetto: l'arte bianca Il percorso realizzato è inerente alla offerta curriculare afferente al profilo. Nella nuova formulazione i PCTO, che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento. Si è inteso privilegiare il rafforzamento della dimensione formativa, con percorsi centrati su un approccio critico verso il mondo del lavoro e sulle capacità orientative verso il proseguimento del percorso di studio e le future scelte lavorative. Una particolare attenzione è stata riservata allo sviluppo delle competenze di imprenditorialità, con un percorso orientato all'acquisizione di soft skills, al fine di permettere agli studenti di sviluppare competenze trasversali e capacità fondamentali sia nella vita che nel lavoro. Senza trascurare, ovviamente, le competenze tecniche-operative, dell'area professionalizzante. Tematiche affrontate 1) definizione dell'obiettivo professionale 2) ricerca attiva del lavoro 3) stesura cv e lettera di presentazione 4) preparazione e conduzione colloquio di lavoro	Articolazione del percorso: " I Grani Antichi e l'arte bianca : la panificazione e la pasticceria " Per la realizzazione degli ambiti di intervento finalizzati alla qualificazione delle azioni di accompagnamento alla transizione, gli allievi hanno partecipato ai seguenti momenti formativi: 1) incremento del ricorso alla collaborazione con soggetti esterni per la realizzazione di percorsi di PCTO. Anpal Servizi: incontri in presenza con formatori Anpal (Piano Operativo ANPAL Servizi 2022-2023), sui temi dell'orientamento al lavoro e dell'autoimprenditorialità; NEMESI ACES: corso sicurezza alimentare FIC: Corso di formazione cucina. Concours Mondial du vin Nozioni sul vino e degustazione HOEPLI: Cast alimenti UNICAL: La notte dei ricercatori Cantine Donnici: La festa del vino Expo- Metropolis Convegno "Consorzio olio tutela e valorizzazione olio di Calabria IGP: olivicoltura, territorio, tradizione Sagra della castagna Festa del cioccolato Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle - Forze Armate: "Caserme aperte" Orientamento marina militare Giornata contro la violenza sulle donne Raduno regionale CGIL: banchetto Convegno "Bullismo e Cyberbullismo" Convegno: "L'importanza delle carni nell'alimentazione" Convegno Giornata della memoria e preparazione banchetto Formazione sicurezza informatica Manifestazione Villaggio Coldiretti Progetto "Scuola ambasciatrice del Parlamento - Torneo fair play 2) ricorso all'attività a distanza per lo svolgimento dei percorsi di PCTO - "F.I.C." corso di formazione sulla pasticceria italiana.2021 - "F.I.C." corso di formazione sull'enogastronomia.2021 - "Camera Orienta", programma iniziativa evento online 2 dicembre 2021 sul lavoro nell'era digitale e nuove competenze. - Camera di Commercio- Cosenza: "Giornata sulla lotta alla contraffazione 2022." - Anfos studenti: webinar formazione e	Terzo anno: Al terzo anno, gli allievi hanno iniziato il percorso con formazione partecipando ad attività organizzate dalla scuola, il monte ore complessivo ha oscillato dalle 32 alle 40 ore. Le attività in presenza sono state condizionate dall'evento pandemico; Quarto anno: Al quarto anno, gli allievi hanno completato parzialmente i percorsi avviati nell'annualità precedente, a causa della sospensione delle attività in presenza per l'evento pandemico. Gli studenti hanno partecipato alle attività proposte dalla scuola, il monte ore complessivo ha oscillato dalle 34 alle 80 ore. Quinto Anno: La maggior parte degli studenti ha completato la formazione mediante attività focalizzate, in prevalenza, sull'orientamento alla transizione scuola lavoro e sull'orientamento di tipo professionalizzante, senza trascurare l'aspetto inerente

5) i mutamenti del mercato del lavoro e gli scenari futuri 6) auto-impresa 7) cognizioni scientifiche e tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera.	informazione e-learning sulla sicurezza nei luoghi di lavoro - Sale Viaggi Scuole: giornata della memoria, giornata del ricordo, storia del conflitto - Progetto Idee in Azione 3) Formazione settoriale - stage presso strutture ristorative locali 4) Sviluppo di un impianto metodologico di supporto alla rielaborazione dell'esperienza di PCTO. Analisi e valutazione dell'esperienza; questionario di autovalutazione. Tematiche affrontate durante il percorso: 1) percorsi di educazione alla scelta di supporto ad una transizione scuola lavoro più consapevole e ponderata 2) definizione dell'obiettivo professionale 3) ricerca attiva del lavoro 4) stesura cv e lettera di presentazione 5) preparazione e conduzione colloquio di lavoro 6) i mutamenti del mercato del lavoro e gli scenari futuri 7) auto impresa 8) cognizioni scientifiche e tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi turistici	alla rielaborazione dell'esperienza vissuta, in vista della preparazione al colloquio degli Esami di Stato. Il monte ore complessivo ha oscillato dalle 12 alle 185 ore
---	---	---

Ambiti di potenziamento	Finalità
Giuridico-economico	-Acquisire strumenti utili per la comprensione e l'analisi economica dei mercati e del mondo produttivo. -Acquisire conoscenze giuridico-economiche per un'adeguata analisi del territorio e delle sue attrattive, delle opportunità e vincoli per l'inserimento nel mondo del lavoro
Sociale	Approfondire problematiche d'attualità della realtà contemporanea: temi sull'inclusione sociale, la devianza, la marginalizzazione
Scientifico-laboratoriale	-Approfondire le tecniche di acquisizione e analisi dei dati -Sviluppare temi inerenti la sostenibilità ambientale ed economica -Imparare a conservare e valorizzare il patrimonio ambientale - Approfondire tematiche sulla sicurezza alimentare intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione -Acquisire competenze in merito alla valutazione dei rischi sui luoghi di lavoro e all'adozione delle misure di protezione e prevenzione.

6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO A.S. 2022-2023			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITÀ	TEMPI
Progetti e Manifestazioni culturali	Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate: "Caserme Aperte"	Casermette (Cs)	Dalle ore 08 alle ore 13
Incontri con esperti	Orientamento Marina Militare	Aula Magna Via Gravina	Tre ore
	Hoepli: Cast Alimenti	Aula Magna Via Gravina	Tre ore
Orientamento in uscita	Convegno Alma	Aula Magna Via Gravina	Quattro ore
	Notte dei Ricercatori	Unical (Cs)	Cinque ore
	Giornata della Memoria-Dirigente Graziella Cammalleri – Giardino De Simone	Aula Magna Via Gravina	Tre ore
	Manifestazione Villaggio Coldiretti	Corso Mazzini Cosenza	Tre gionate
	Fic: Corso di Formazione Cucina	Aula Magna Via Gravina	Tre ore
	Convegno: "L'importanza delle carni nell'alimentazione"	Aula Magna Via Gravina	Tre ore
	I giovani raccontano la Shoh	Sede centrale Istituto Mancini Tommasi	Tutta la mattinata
	Incibum: Scuola di Alta Formazione Gastronomica	Aula Magna Via Gravina	Due ore
	Talent Day	Aula Magna Via Gravina	Tre ore

	Religione (n.1 ora di lezione)	Tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico secondo le tradizioni religiose del territorio	Saper riconoscere l'importanza del patrimonio enogastronomico legato alle tradizioni religiose del territorio	Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela		
	Sc. Motorie (n.1 ora di lezione)	La relazione del corpo con l'ambiente naturale	Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ecosostenibili			

Tot. ore di lezioni : n. 11

6.2 CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA

EDUCAZIONE CIVICA

Insegnamento trasversale

CLASSE V

I TRIMESTRE

Nucleo concettuale	Discipline coinvolte	Conoscenze	Abilità	Competenze	Risultati di apprendimento	Periodo dell'a.s.
COSTITUZIONE <i>"La tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari"</i>	Italiano (n.3 ore di lezione)	Le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale: dall'art.9 della Cost.ital. alla Convenzione quadro sul valore del patrimonio culturale per la società. La Convenzione Faro.	Saper interpretare ed applicare le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale	Saper riconoscersi nell'identità culturale italiana, come espressione di valori, credenze, conoscenze e tradizioni ereditate dal passato e costantemente in evoluzione.	Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica per poter esercitare consapevolmente i propri diritti- doveri Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	I° Trimestre
	Storia (n.3 ore di lezione)	Storia del suffragio universale da Giolitti al referendum del 1946	Saper individuare nell'exkursus storico proposto il valore dell'identità italiana nelle sue manifestazioni democratiche	Essere in grado di cogliere gli aspetti importanti del patrimonio culturale in relazione ai diritti umani e alla democrazia		
	DTA (n.3 ore di lezione)	Il mercato turistico: prodotti e servizi di qualità del territorio	Individuare le interazioni tra turismo ed economia. Individuare le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le interazioni tra turismo e territorio per valorizzare le sue risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore d'identità culturale		

EDUCAZIONE CIVICA

Insegnamento trasversale

CLASSE V

II TRIMESTRE

Nucleo concettuale	Discipline coinvolte	Conoscenze	Abilità	Competenze	Risultati di apprendimento	Periodo dell'a.s.
SVILUPPO SOSTENIBILE “Tutela del patrimonio ambientale: consumo e produzione responsabile”	Italiano (n.2 ore di lezione)	Il patrimonio culturale: trasmettere la memoria. Patrimonio "materiale" e "immateriale". Il ruolo dell'UNESCO e le misure di protezione nell'interrelazione tra attività umane e ambiente circostante, sia fisico che sociale I principali patrimoni dell'umanità italiani e locali. La Calabria una terra intrisa di storia : i prodotti del territorio tra enogastronomia, turismo e ospitalità ecosostenibili	Comprendere la necessità di conservare e valorizzare le tradizioni agroalimentari del territorio per un migliore e sostenibile sviluppo economico del territorio Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela	Essere in grado di adottare modelli ecosostenibili di produzione e consumo	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo comportamenti responsabili Acquisire comportamenti responsabili nella produzione di beni e servizi e nel loro consumo, al fine di evitare dannosi impatti ambientali e sprechi	II° Trimestre
	DTA (n.2 ore di lezione)	Consumo e produzione responsabile I prodotti a chilometro zero La Green Economy	Saper riconoscere l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente Saper cogliere l'importanza di passare dalla cultura del consumo a quella del riuso			
	Sc.degli Alimenti (n.3 ore di lezione)	La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco	Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore			

	Laboratorio di settore (n.3 ore di lezione)	La geografia del gusto I marchi di qualità agroalimentari Le contraffazioni dei marchi alimentari	Essere in grado di valorizzare i prodotti e le eccellenze agroalimentari locali Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela			
	Matematica (n.1 ora di lezione)	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla tematica studiata			

Tot. ore di lezioni : n. 11

EDUCAZIONE CIVICA

Insegnamento trasversale

CLASSE V

III TRIMESTRE

Nucleo concettuale	Discipline coinvolte	Conoscenze	Abilità	Competenze	Risultati di apprendimento	Periodo dell'a.s.
SVILUPPO SOSTENIBILE “Educazione finanziaria”	DTA (n.5 ore di lezione)	Alfabetizzazione finanziaria La pianificazione e gestione delle finanze	Saper rinunciare a consumare interamente il proprio reddito nel presente per mettersi in condizione di raggiungere un traguardo di maggior valore economico un domani Abituarsi a ragionare in termini di scelte intertemporali per promuovere un uso efficiente e sostenibile della risorsa denaro	Saper assumere decisioni finanziariamente responsabili	Sviluppare una capacità di pianificazione finanziaria nel medio-lungo termine, essenziale e per favorire lo sviluppo di società realmente sostenibili Acquisire strategie finanziarie per la gestione di una risorsa limitata come il denaro	III° Trimestre
	Francese (n.2 ore di lezione)	Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di educazione finanziaria.	Saper spiegare in lingua i prodotti finanziari francesi			
	Inglese (n.2 ore di lezione)	Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di educazione finanziaria.	Saper spiegare in lingua i prodotti finanziari inglesi			
	Matematica (n.2 ore di lezione)	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla tematica studiata			

Tot. ore di lezioni: n. 11

Istituto d'Istruzione Superiore

“Mancini-Tommasi”

Cosenza

Griglia di valutazione di

Educazione Civica (insegnamento trasversale)

Nucleo concettuale e Competenza generale		Descrittori in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze		
<i>Costituzione</i>	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica	Conosce esaurientemente e in modo approfondito gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica con consapevolezza e correttezza le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica, e assume comportamenti molto corretti ed esemplari in diversi contesti	Avanzato 10-9
	Conosce esaurientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica correttamente le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti corretti	Intermedio 8-7
	Conosce sufficientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica in modo abbastanza corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Ha una sufficiente consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti abbastanza corretti.	Base 6
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Non applica in modo corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Non ha consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e non assume comportamenti corretti.	Non raggiunto 5-4

<i>Sviluppo sostenibile</i>	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.	Conosce in modo esauriente e approfondito i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare, in modo molto autonomo, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Assume, in modo esemplare, comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Avanzato 10-9
	Conosce in modo esauriente i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Intermedio 8-7
	Conosce in modo essenziale i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Se guidato sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Assume in modo discontinuo comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Base 6
	Conosce in modo molto lacunoso i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Anche se guidato non sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Non assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Non raggiunto 5-4

<i>Cittadinanza digitale</i>	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Conosce in modo esauriente e approfondito gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo sempre corretto e pertinente gli strumenti digitali. Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche.	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e molto responsabili.	Avanzato 10-9
	Conosce in modo esauriente gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche.	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e responsabili.	Intermedio 8-7
	Conosce in modo essenziale gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo essenziale gli strumenti digitali.	Adotta semplici comportamenti digitali normativamente corretti .	Base 6
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo improprio gli strumenti digitali.	Adotta comportamenti digitali normativamente scorretti.	Non raggiunto 5-4

7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

L'indirizzo “servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Il profilo generale è orientato e declinato nell'articolazione “enogastronomia”, nell'articolazione “servizi di sala e di vendita” e in quello di “accoglienza turistica” con alcune discipline presenti, come filo conduttore, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione “**enogastronomia**” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione “**enogastronomia**” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a

specifiche necessità dietologiche.

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con gli altri operatori.
- programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore enogastronomico: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale

7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione **“enogastronomia”** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con gli altri operatori.

8. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

La verifica dell'apprendimento non è stato un momento episodico, ma è stata parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento. In questa prospettiva la verifica-valutazione ha assunto diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli alunni; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale per ciascun UDA del I II trimestre, per rilevare l'acquisizione delle competenze di riferimento.

Le verifiche orali, sono state programmate e comunicate in anticipo agli alunni e si sono svolte in presenza del gruppo classe.

8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. SALA E VENDITA	SC. MOTORIE	RELIGIONE
QUESTIONARI			x	x		x	x	x	x		
ANALISI DI TESTO /DI CASI	x				x	x					x
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	x										
TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO							x	x	x		
VERIFICHE ORALI E SCRITTE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
LAVORI DI GRUPPO	x		x	x	x		x	x	x		x
PROBLEMI ED ESERCIZI						x	x				
COLLOQUI	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
DIBATTITI GUIDATI	x	x				x				x	x
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTT.	x	x	x	x	x		x	x	x		

8.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

TABELLA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI			
LIVELLI DI VALUTAZIONE IN DECIMI	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Insufficiente 4	Mancanza di conoscenze essenziali	L'alunno ha insufficiente capacità di decodifica del messaggio proposto ed espressione linguisticamente carente, con errori più o meno gravi e ripetuti e lessico elementare.	L'alunno non ha conseguito le competenze programmate nel processo di apprendimento.
Mediocre 5	Conoscenze lacunose e frammentarie	L'alunno applica le conoscenze minime.	L'alunno ha raggiunto parzialmente le competenze
Sufficiente 6	Conoscenze limitate ai contenuti essenziali	L'alunno applica le conoscenze di base.	L'alunno ha raggiunto competenze di base.
Discreto 7	Conoscenze corrette con terminologia specifiche	L'alunno 1. sa decodificare il messaggio 2. applica pertinentemente le conoscenze acquisite.	L'alunno 1. mostra una discreta autonomia di apprendimento. 2. sa orientarsi nel discorso utilizzando in modo adeguato le proprie conoscenze.
Buono 8	Conoscenze complete e organiche	L'alunno 1. sa individuare con precisione i modelli cognitivi /concettuali di riferimento 2. mostra scioltezza nei vari registri linguistici di ambito.	L'alunno 1. è capace di gestire e rielaborare in modo personale i percorsi di apprendimento. 2. analizza in maniera completa e coerente. 3. stabilisce opportuni coordinamenti pluridisciplinari.
Ottimo 9	Conoscenze approfondite e complete con collegamenti efficaci tra i vari ambiti disciplinari	L'alunno possiede ottime capacità di comprensione 1. analizza e sintetizza 2. coglie analogie e differenze stabilisce collegamenti in modo originale.	Competenze complete e approfondite con rielaborazione autonoma
Eccellente 10	Conoscenze approfondite e arricchite da contributi culturali personalizzati	L'alunno mostra eccellenti competenze di analisi, sintesi e valutazione che applica ai vari ambiti disciplinari, di cui trasferisce e collega le conoscenze apprese con piena autonomia ed originalità.	Competenze avanzate. L'alunno arricchisce con riflessioni personali e originali sugli argomenti proposti, mostrando di sapersi orientare anche in situazioni complesse.

9. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

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

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

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

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

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

Anche i PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

TABELLA Attribuzione credito scolastico

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

10. SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA

Prima prova-Art. 19 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la Prima Prova Scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Seconda prova-Art. 20 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. (comma 1).

Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d. m. n. 11 del 25 gennaio 2023. (comma 2).

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale

contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d. m. 15 giugno 2022, n. 164). (comma 3). b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi

Le simulazioni di entrambe le prove scritte sono state somministrate per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell’istituzione scolastica; i docenti, del Consiglio di classe, titolari delle discipline oggetto della prima e seconda prova hanno predisposto tale simulazione. Tenuto conto, pertanto, del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell’istruzione professionale di cui al D. Lgs n. 61 del 2017, del Decreto 15 giugno 2022 e dell’O.M. 45 del 09/03/2023 (art. 20), con il quale vengono definiti i Quadri di riferimento e le Griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli Istituti Professionali, il Consiglio di Classe stabilisce che la seconda prova degli esami di Stato sarà somministrata in modalità di solo elaborato scritto, senza integrazione laboratoriale. Tale decisione scaturisce dalla considerazione che il numero dei laboratori presenti in questa Istituzione scolastica e la capienza degli stessi, in rapporto all’elevato numero di classi interessate e di alunni coinvolti, non consente di svolgere in sicurezza e nei due giorni previsti, anche la prova laboratoriale; ciò è stato constatato praticamente anche durante lo svolgimento delle simulazioni del 26/04/2023.

Alla luce di quanto sopra, il Consiglio di classe, nella seduta del 04/05/2023, delibera che la seconda prova avrà durata di 6 ore.

11. MODALITÀ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D’ESAME

La modalità di svolgimento del colloquio d’esame sarà articolata secondo quanto previsto dall’articolo 22 dell’O.M. n. 45 del 09-03-2023 ed è disciplinato dall’articolo 17, comma 9, del D.lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d’esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il Consiglio di classe, ha coinvolto gli studenti, durante l’anno scolastico, nello svolgimento di tutte le attività, sulla trattazione di tematiche concernenti anche le discipline caratterizzanti, integrate in una prospettiva interdisciplinare con riguardo, anche, alle competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d’istituto. Si è dato spazio alle loro performance, alle competenze raggiunte e alle esperienze maturate nei cinque anni di permanenza nell’Istituto scolastico, nella logica delle specificità del percorso d’indirizzo. Anche l’apporto delle esperienze del PCTO, svolte durante il percorso di studi e l’utilizzo della lingua straniera, hanno arricchito le competenze professionali.

Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali (comma 3).

La commissione/classe cura l’equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l’esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell’ambito dello svolgimento del colloquio (comma 4).

Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5: la commissione/classe provvede alla predisposizione e all’assegnazione dei materiali all’inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione terrà in considerazione il percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento del Consiglio di Classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati.

12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO

12.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI GENERALI (max 60 punti)						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, manca il complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato.	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico corretto		10
Correttezza grammaticale uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica, grammaticale, sporadici lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 Completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa/assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarso o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____						Punteggio Totale	100
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____						/5	20

Tipologia B-ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI GENERALI (max 60 punti)						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	7-1 numerosi gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)							
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni		10
Capacità di sostenere coerentemente un percorso argomentativo aoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	7-1 argomentazione elusiva o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi		20
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti e limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____.						Punteggio Totale	100
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____.						/5	20

Il Presidente

I Commissari

1.	2.
3.	4.
5.	6.

Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI GENERALI (max 60 punti)						pti	pt max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo-	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale-	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico ed interpuntivo	16-14 correttezza ortografica, grammaticale, sporadici lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici ed interpuntivi	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici ed interpuntivi	7-1 numerosi gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente o non pertinente		10
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo edell'eventuale parafrasi	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunoso o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfetta e ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficiente e ordinata e lineare	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4 esposizione disorganica e incongruente		15
Correttezza articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarse e/o scorretti riferimenti culturali		10
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____					Punteggio Totale		100
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA _____					/5		20

Il Presidente

I Commissari

1.	2.
3.	4.
5.	6.

12.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

I.I.S. Mancini-Tommasi

Griglia di valutazione Seconda Prova Esami di Stato 2023

NOME _____ COGNOME _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>Max 3 punti</i>	
	Limitata e superficiale	1
	Sufficiente	2
	Completa	3
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>	<i>Max 6 punti</i>	
	Frammentaria	1
	Superficiale	2
	Sufficiente	3
	Completa	4
	Completa con approfondimenti	5
	Completa, approfondita e analizzata con capacità critiche originali	6
<i>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</i>	<i>Max 8 punti</i>	
	Competenze minime	1
	Competenze minime con scarsa capacità di elaborare soluzioni	2
	Competenze essenziali	3
	Competenze essenziali con scarsa capacità di elaborare soluzioni	4
	Competenze sufficienti	5
	Competenze sufficienti e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti noti	6
	Competenze complete e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti diversi	7
<i>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>	<i>Max 3 punti</i>	
	Si esprime in maniera imprecisa non riuscendo ad argomentare in modo chiaro le informazioni	1
	Sa gestire le informazioni essenziali; si esprime in modo semplice e corretto	2
	Argomenta in modo esauriente, completo e articolato; sintetizza e opera collegamenti disciplinari e interdisciplinari; espone in modo chiaro e utilizzando il linguaggio specifico delle discipline	3
TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO (in ventesimi)		

La Commissione

Il Presidente

12.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum con particolare riferimento a quella di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto e ostentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO N.2

APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

DISCIPLINA: ITALIANO

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ e METODOLOGIE
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; professionali e di relazione.	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. Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. Hanno consolidato il metodo di studio italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali; anche con l'utilizzo delle tecnologie digitali.	Interagire in una conversazione tenendo conto degli interventi precedenti e rispettando i turni di parola. Esporre il proprio pensiero in modo lineare utilizzando anche esempi per sostenerlo. Porsi domande all'inizio e durante la lettura del testo. Dedurre il significato delle parole dal contesto. Comprendere i significati espliciti e inferenziali di testi di diverso tipo. Analizzare testi di diversa tipologia : cogliere le loro caratteristiche peculiari (struttura ,parti, schema) distinguendo le diverse funzioni comunicative. Ricavare informazioni da testi espositivi di tipo diverso. Leggere testi di diverso tipo cogliendone l'argomento centrale, le informazioni essenziali e le intenzioni comunicative di chi scrive. Gestire, in modo autonomo e consapevole, le fasi della pianificazione, della stesura e della revisione del testo scritto. Comprendere ed utilizzare in modo appropriato il lessico di base. Arricchire il patrimonio lessicale attraverso attività comunicative orali, di lettura e di scrittura e attivando la conoscenza delle principali relazioni di significato tra le parole (somiglianze, differenze, appartenenza a un campo semantico)	Lavori di gruppo Uso di mappe e percorsi semplificati: concettuali e mentali Dibattiti guidati. Prove strutturate/ Semi-strutturate. Peer tutoring. Problem solving. Lezione frontale. Lezione partecipata. Lezione personalizzata. Jigsaw.

ALLEGATO N.2

APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

DISCIPLINA: STORIA

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ e METODOLOGI E
Correlare la conoscenza storica generale. Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini.	Gli studenti hanno acquisito: - i processi di trasformazione dagli inizi del Novecento ad oggi in Italia, in Europa e nel mondo; - con specifiche conoscenze finalizzate all'esercizio di cittadinanza attiva. Colgono e valutano diversi punti di vista, presenti in fonti e semplici testi storiografici.	Usare una rete cronologica di riferimento per rappresentare eventi, periodi e contemporaneità riferiti ai quadri di civiltà affrontati e collocarli geograficamente con mappe spaziotemporali o con altri strumenti. Ricavare informazioni significative da carte geografiche e storiche, da reperti iconografici e da documenti scritti. Utilizzare informazioni ricavate dalle fonti analizzate, al fine di ricostruire un quadro di civiltà, anche relativamente al proprio territorio. Confrontare documenti diversi relativi allo stesso fenomeno storico per evidenziare somiglianze, differenze e contraddizioni. Rappresentare, in un quadro storico sociale, le informazioni che scaturiscono dalle tracce del passato presenti sul territorio vissuto. Organizzare le conoscenze relative ai quadri di civiltà studiati in riassunti, schemi e mappe di vario genere, cogliendo le relazioni tra i vari elementi (ad esempio: economia, organizzazione politica e sociale, urbanistica, religione, arte e cultura) Verbalizzare le conoscenze rappresentate sinteticamente nelle mappe e negli schemi utilizzando il linguaggio specifico della disciplina. Rielaborare le informazioni raccolte e saperle esporre correttamente in modo orale e scritto, utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.	Lavori di gruppo: Simulazioni: Mappe concettuali: Problem solving; Role playing; Lezione frontale; Lezione partecipata; Lezione individualizzata; Jigsaw

APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

PECUP: TRAGUA RDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
Raccogliere e organizzare un insieme di dati e saperli rappresentar e mediante istogrammi e diagrammi a torta. Leggere e interpretare tabelle e grafici. Rappresentar e sul piano cartesiano il grafico di una funzione. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali della matematica per affrontare e risolvere problemi riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche	Acquisizione di metodi di studio e di lavoro. Rispetto dei diritti altrui. Interazione del gruppo. Individuare collegamenti tra le varie disciplinari. Organizzazione del materiale. Saper realizzare un prodotto in formato digitale.	Analisi ed organizzazione di dati numerici. Diagramma cartesiano, istogrammi. Calcolo dei valori medi. Rilevazione di dati statistici. Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni reali di variabile reale. Funzione esponenziale.	Semplificazione

utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.			
---	--	--	--

ALLEGATO N.2

APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

DISCIPLINA: Inglese

Pecup: Traguardo	Competenze acquisite	OSA	Attività, metodologie
Comunicare in lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);	Gli alunni: • comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere. • Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto. • Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni. • Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.	HACCP HACCP principles Food safety and food quality Food contamination: risks and preventive measures Traceability and certification Food preservation: • physical methods • chemical methods • physical-chemical and biological methods Sustainability Slow food The food supply chain The Mediterranean diet Food allergies and intolerances Eating disorders Banqueting Organising an event Marketing strategies The effects of Internet on the catering and hospitality industry	Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving

ALLEGATO N.2

APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

PECUP: TRAGUARO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
Individuare il valore culturale del cibo e il rapporto tra enogastronomia e cultura di un territorio. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti di bevande. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino Stabilire collegamenti tra le tradizioni del territorio e i prodotti collegati al fine di migliorare lo studio e per creare opportunità di lavoro.	-Gli studenti sono in grado di utilizzare le tecniche comunicative e ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -Sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera e di valorizzazione del prodotto tipico. -Predispongono menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e alimentari. -Utilizzano strumenti informatici come attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Cibo e cultura La ristorazione Tradizionale - La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting Il personale Gli strumenti di vendita, Diversi tipi di servizio Enologia: le tecniche di vinificazione, la produzione enologica del territorio, i principi dell'abbinamento cibo/vino, la successione delle pietanze e dei vini nel menu.	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza e per casa. Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche da internet e videolezioni.

APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

Anno scolastico 2022/23

Classe 5[^] sezione F

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA Art. Cucina

DOCENTE: Robertino Villella

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. 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. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Gli alunni sono in grado di: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo stili di vita equilibrati e sostenibili Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, gastronomico ed igienico Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Simulare un piano HACCP	- L'economato. - Gli acquisti delle derrate alimentari e controlli in entrata. - La trasmissione del calore. - Le principali cotture di cucina. - Realizzare e progettare un menù. - Le aree di lavoro. - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo. - Il sistema di controllo HACCP -Le certificazioni di qualità. -La ristorazione commerciale -Le etichette dei prodotti preconfezionati -Attività pratiche di laboratorio	Lezioni frontali Lezioni dialogate Lezioni interattive Lavori di gruppo Simulazioni Problem solving Compiti di realtà Partecipazione a Webinar Verifiche orali e scritte Prove strutturate /semi strutturate Attività pratiche di laboratorio

ALLEGATO N.2

APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione Prof.ssa Anna Cicerelli

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. 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. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Applicare correttamente il sistema di controllo Haccp e le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo stili di vita equilibrati e sostenibili Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze	Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori. La qualità degli alimenti. Le certificazioni di qualità. Le contaminazioni chimico- fisiche degli alimenti. Le contaminazioni biologiche degli alimenti. Le tossinfezioni alimentari. Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. Il sistema di controllo HACCP. La trasformazione degli alimenti: conservazione degli alimenti, cottura degli alimenti, alimenti innovativi La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari nelle religioni L'alimentazione nella ristorazione collettiva. La dieta nelle diverse condizioni patologiche: la dieta nelle malattie cardiovascolari; la dieta nelle malattie metaboliche; la dieta nelle malattie dell'apparato gastroenterico; allergie e intolleranze alimentari; alimentazione tumori; disturbi alimentari.	Lezioni frontali Lezioni dialogate Lezioni interattive Lavori di gruppo Simulazioni Problem solving Compiti di realtà Partecipazione a Webinar Collegamenti live Attività con il libro digitale Verifiche orali e scritte Prove strutturate /semistrutturate

	dietetiche.		
--	-------------	--	--

IIS MANCINI “TOMMASI – COSENZA” - A.S. 2022-2023
UDA INTERDISCIPLINARE

**“ATTRATTIVITÀ DEGLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO:
ATTRATTIVITA’ DELL’INSEGNAMENTO E ATTRATTIVITA’
DELL’APPRENDIMENTO”**

CLASSI V IPSEOA
I-II- Trimestre

Titolo UDA	PRODUZIONI DEL TERRITORIO: RISPETTO DELLE TRADIZIONI E DELL’AMBIENTE
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	
1. Competenza alfabetica funzionale: Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti 2. Competenza multilinguistica. Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare 3. Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie: Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani 4. Competenza digitale: Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico. 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare: Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza: Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale 7. Competenza imprenditoriale: Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali	

Competenze di indirizzo e competenze generali

NB: Competenze di indirizzo come da allegato 2G, competenze generali come da allegato 1 del regolamento di cui al decreto del 24/05/2018 n. 92

Le competenze chiave sono declinate tenendo conto della specificità delle articolazioni presenti nell'indirizzo:

C1

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (Competenze generali: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12) (Competenze chiave europee: 5-8)

C4

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. (Competenze generali: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12) (Competenze chiave europee: 3-5-6-8.)

C6

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12) (Competenze chiave europee: 1-2-5-6-8.)

C7

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12) (Competenze chiave europee: 3-4-7-8)

C8

- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12). (Competenze chiave europee: 1-2-3-4-5-6-7-8)

Abilità (in ogni riga gruppi di abilità riferiti ad una singola competenza)	Conoscenze (in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)
(C1) Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. (C4) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. (C6) Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. (C7) Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banquetting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. (C8) Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità. Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	(C1) Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami (C4) Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. (C6) Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction. Meccanismi di fidelizzazione del cliente. (C7) Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banquetting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. (C8) Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

CONTENUTI FUNZIONALI AL RAGGIUNGIMENTO DI ABILITÀ E COMPETENZE

Italiano	Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche locali. Fonti dell'informazione e della documentazione. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. Le produzioni del settore agroalimentare del territorio cosentino per il recupero della memoria storico-culturale G. Verga e la tavola degli umili La purezza dei paesaggi bucolici di Pascoli alla ricerca di un benessere ecologico e sociale. Lirica "I tre grappoli" D'Annunzio: aspetti decorativi, piacere dei sensi, coinvolgimento emotivo e ricerca estetizzante.
Storia	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali del territorio Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XX in Italia, in Europa e nel mondo Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi sulle condizioni economiche I cambiamenti delle abitudini e dei gusti alimentari in riferimento ai prodotti tipici del territorio calabrese dal periodo post unitario alla Seconda Guerra Mondiale. Storia dell'alimentazione e dell'ospitalità tra il XIX e il XX secolo. Il cibo nel secolo della borghesia Agricoltura e cucina nella società di massa Le produzioni del settore agroalimentare del territorio cosentino e calabrese tra il XIX e il XX secolo per il recupero della tradizione tra sostenibilità e genuinità. Territorio, biodiversità e start up: Calabria protagonista
Matematica	Elaborazione di dati statistici. I principali concetti sulle funzioni reali di variabile reale. Funzioni esponenziali.

Inglese	<u>ENOGASTRONOMIA/SALA</u> HACCP Food safety and food quality Food transmitted infections and food poisoning Traceability and certification. Food preservation Sustainability Slow food The Mediterranean diet <u>ACCOGLIENZA TURISTICA</u> Rules and duties in the world of travel and tourism The hospitality sectors Travel agencies and transport: travelling by air, rail and ferry Tour operator Exploring Calabria Exploring the Calabrian cities and its naturalistic and cultural heritage.
Francese	La structure morpho-syntactique de la langue étrangère ; Les aliments à la loupe : les valeurs nutritionnelles ; Les produits à km zéro et de saison.
Religione	Costituzione italiana e religione: lettura e commento di alcuni articoli La dottrina sociale della Chiesa Lettura Encicliche Papali Confronto delle tradizioni delle religioni ebraico-cristiana
Scienze Motorie e Sportive	Le potenzialità del proprio corpo e le funzioni fisiologiche Gli effetti di una costante e corretta attività motoria sull'organismo. Norme igieniche, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso. Le caratteristiche delle diete alimentari relative alle discipline affrontate. I rischi relativi all'uso/abuso di alcool e sostanze. Il doping. Attività in ambiente naturale, le sue caratteristiche e norme di sicurezza in scenari naturali.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Il sistema di controllo HACCP La filiera alimentare Valutazione nutrizionale dei prodotti tipici Tecniche tradizionali ed innovative di cottura e conservazione degli alimenti.
Diritto e Tecniche amm. della struttura ricettiva	Le leggi che regolano l'attività ristorativa. La tutela della privacy. La sicurezza nei luoghi di lavoro. La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari La normativa nazionale sull'alimentazione Le filiere agroalimentari. La gestione della qualità. Le funzioni del marketing. Il piano di marketing
Lab. di servizi enogastronomici –CUCINA	La sicurezza alimentare: l'igiene nella ristorazione e l'HACCP Sicurezza e salubrità nei luoghi di lavoro Approvvigionamento e qualità alimentare: - l a gestione dell'economato – la qualità dei prodotti Le tecniche tradizionali di lavorazione. Ricerca e trasformazione di prodotti tradizionali del territorio. Realizzazione di ricette tradizionali rivisitate ed adeguate ai menù odierni. Trasformazione di prodotti con metodi innovativi, tecniche innovative di cottura e nuove proposte gastronomiche. Indagini di mercato sui prodotti del territorio.

Lab. di servizi enogastronomici - SALA E VENDITA	Lavoro e sicurezza Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Prodotti tipici cucina e vini Caratteristiche organolettiche di alimenti, bevande con marchi di qualità. La relazione con i clienti e la vendita Gli stili di servizio
Lab. servizi di Accoglienza Turistica	Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. - Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità
Tecnica della comunicazione	

Educazione Civica (insegnamento trasversale)

I Trimestre

Titolo : "La tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari"

Competenze

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore

Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela

Disciplina

Conoscenze

Abilità

Italiano (n. 3 ore di lezione)

Le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale: dall'art.9 della Cost.ital. alla Convenzione quadro sul valore del patrimonio culturale per la società.
La Convenzione Faro.

Saper interpretare ed applicare
Le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale:

Storia (n. 3 ore di lezione)

Storia del suffragio universale da Giolitti al referendum del 1946

Saper individuare nell'exkursus storico proposto il valore dell'identità italiana nelle sue manifestazioni democratiche

DT.A.(n. 3 ore di lezione)

Il mercato turistico: prodotti e servizi di qualità del territorio

Individuare le interazioni tra turismo ed economia.
Individuare le caratteristiche del mercato turistico.
Individuare le interazioni tra turismo e territorio per valorizzare le sue risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche .

Religione (n. 1 ora di lezione)

Tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico secondo le tradizioni religiose del territorio

Saper riconoscere l'importanza del patrimonio enogastronomico legato alle tradizioni religiose del territorio

Sc.Motorie(n.1 ora di lezione)	La relazione del corpo con l'ambiente naturale	Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive ecosostenibili
--	--	--

II TRIMESTRE

Titolo : “Tutela del patrimonio ambientale: consumo e produzione responsabile”

Competenze

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo comportamenti responsabili

Acquisire comportamenti responsabili nella produzione di beni e servizi e nel loro consumo, al fine di evitare dannosi impatti ambientali e sprechi

Disciplina	Conoscenze	Abilità
Italiano (n.2 ore di lezione)	Il patrimonio culturale: trasmettere la memoria. Patrimonio "materiale" e "immateriale". Il ruolo dell'UNESCO e le misure di protezione nell'interrelazione tra attività umane e ambiente circostante, sia fisico che sociale I principali patrimoni dell'umanità italiani e locali. La Calabria una terra intrisa di storia : i prodotti del territorio tra enogastronomia, turismo e ospitalità ecosostenibili	Comprendere la necessità di conservare e valorizzare le tradizioni agroalimentari del territorio per un migliore e sostenibile sviluppo economico del territorio Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela
DT.A. (n.2 ore di lezione)	Consumo e produzione responsabile I prodotti a chilometro zero La Green Economy	Saper riconoscere l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente Saper cogliere l'importanza di passare dalla cultura del consumo a quella del riuso
Sc. degli alimenti (n. 3 ore di lezione)	La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco	Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore
Laboratorio di settore (n.3 ore di lezione)	La geografia del gusto I marchi di qualità agroalimentari	Essere in grado di valorizzare i prodotti e le eccellenze agroalimentari locali Agire per la promozione delle

	Le contraffazioni dei marchi alimenatri	comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela
Matematica (n. 1 ora di lezione)	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla tematica studiata
Utenti destinatari	Classe V	
Prerequisiti	• Aver costruito e condiviso le regole di appartenenza al proprio gruppo classe • Avere consapevolezza del proprio agire • Possedere conoscenze, abilità e competenze utili alla restituzione della consegna: lettura, comprensione e produzione di semplici testi di diversa tipologia, per iscritto ed oralmente, in Italiano ed in L2; lettura, comprensione e realizzazione di grafici e diagrammi. • Conoscenza base degli strumenti multimediali • Conoscenza ed uso base delle attrezzature laboratoriali e aziendali	
Fase di applicazione	Fase 1: presentazione dell'UDA e della consegna agli alunni (compito – prodotto) Fase 2: Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi Fase 3: Organizzazione individuale e di gruppo. Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività Fase 4: Progettazione e del prodotto. Esecuzione definitiva del prodotto Fase 5: Arricchimento e rielaborazione e delle informazioni Fase 6: verifica formativa condivisa ed autovalutazione	
Tempi	I-II Trimestre	
Esperienze attivate	• Attività di ricerca e documentazione • Pratiche di cittadinanza attiva • Attività laboratoriali • Attività in Azienda Nella logica dell'Inclusività ed in considerazione della determinante importanza del contesto, nel suo ruolo di “facilitatore” e/o “barriere”, nonché della necessaria partecipazione integrata di tutta la comunità educante, le esperienze attivate sono volte a creare le condizioni più favorevoli e funzionali all'apprendimento di ciascuno studente; in particolar modo si terrà conto di quanto programmato e stabilito sia in termini di obiettivi e di contenuti, nei PDP e nel nuovo modello nazionale di PEI (D.L. 182 del 29.12.2020) su base ICF, in prospettiva bio-psico-sociale ed ecologica quale presidio dell'Inclusione, centrato sulla persona e sulla sua unicità.	

Metodologia	• Approccio alla Persona dello studente secondo una visione complessa, intesa come: autonomia del proprio punto di vista, autonomia di scelta, partecipazione/riconoscimento sociali. • Promozione del tutoraggio e del cooperative learning, quali strategie di aiuto, formale e informale, tra gli allievi, per favorire l'inclusione in logica di teamwork. • Valorizzazione della componente sociale dell'apprendere: ovvero della classe come comunità di scambio e di ricerca, di dialogo e di sostegno: lezione frontale, flipped classroom, modellamento delle istruzioni, problem solving; • Potenziamento di didattiche centrate sull'azione e sulle modalità collaborative, oltre che sulla trasmissione e sulle modalità espositive: promuovendo la partecipazione e accrescendo la responsabilità di tutti e di ciascuno studente della classe: lezioni interattive, attività laboratoriali e in Azienda • E-learning: utilizzo delle tecnologie informatiche e minimizzazione del disagio ambientale che potrebbe precluderne l'accessibilità, per una maggiore efficacia didattica. • Coordinamento e coerenza educativo-organizzativa tra docenti curricolari e insegnanti di sostegno: Condivisione del materiale didattico e delle strategie funzionali allo stile di apprendimento di allievi BES, DSA e portatori di handicap con tutti i compagni di classe, per implementare e rendere pienamente inclusiva ed esauriente l'offerta didattica; Programmazione delle verifiche per gli allievi BES, DSA e portatori di handicap, che verranno - ove previsto e opportuno - adattate nella mole dei contenuti e/o nei tempi di svolgimento e comunque mai disgiunte da opportune indicazioni operative e/o esplicative, per favorire un sereno approccio alla situazione di verifica; Lavori di gruppo, attività di laboratorio, lezione frontale, cooperative learning, in riferimento a quanto stabilito dai singoli CdC, nei PDP e PEI, con ricadute funzionali al Progetto di Vita dello studente, ovvero finalizzate allo sviluppo delle competenze sociali utili e riconosciute. Ogni Consiglio di Classe, su proposta dei docenti delle discipline professionalizzanti individuerà un'azienda "tutor" di settore che costituirà il caso da studiare dal punto di vista della produzione, organizzazione, distribuzione, rispetto dell'ambiente e dei principi di legalità.
Risorse umane • interne • esterne	Docenti delle discipline coinvolte, docenti di sostegno, tecnici di laboratorio, educatori, assistenti educativi, esperti esterni.
Strumenti	Libri di testo; testi di supporto; mappe, schemi, formulari; dispositivi digitali e software di corredo: smartphone, personal computer, PC portatile, tablet; LIM; sussidi/prodotti multimediali e audiovisivi: padlet, presentazioni "prezi" e "power point"; piattaforme on-line; corredi scolastici; sussidi e materiali reperibili in Azienda. Misure dispensative e strumenti compensativi, per come indicati nel PDP e nel PEI degli allievi BES, DSA e portatori di handicap.
Valutazione	Si realizzerà puntualmente una valutazione per competenze, di tipo formativo, in itinere e finale, singola e di gruppo: volta a valutare e a registrare i processi evolutivi dello studente, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l'interesse e l'impegno dimostrati nell'affrontare gli argomenti e le attività proposte. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina)

IIS MANCINI “TOMMASI – COSENZA” - A.S. 2022-2023

UDA INTERDISCIPLINARE

“ATTRATTIVITÀ DEGLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO ATTRATTIVITA' DELL'INSEGNAMENTO E DELL'APPRENDIMENTO”

CLASSI III IPSEOA

III Trimestre

Titolo UDA	PROMOZIONE DEL TERRITORIO: PATRIMONIO NATURALISTICO, ENOGASTRONOMICO, ARTISTICO E CULTURALE ED.
1.	
2.	Competenza alfabetica funzionale: Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali
3.	attingendo a varie discipline e contesti Competenza multilinguistica. Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie: Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese
4.	l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
5.	Competenza digitale: Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
6.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare: Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
7.	Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza: Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale
8.	Competenza imprenditoriale: Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali

Competenze di indirizzo e competenze generali

Le competenze chiave sono declinate tenendo conto della specificità delle articolazioni presenti nell'indirizzo

C1) Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. (Competenze generali: 2-3-4-5-6-7-8-10-12; competenze chiave: 5-7-8)

C4) Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. (Competenze generali: 2,3,4,5,6,7,8, 12; competenze chiave:3-5-6-8)

C6) Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. (Competenze generali: 1-2-3-4-5-6-7-8-11-12; competenze chiave:1-2-5-6-8)

C7) Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. (Competenze generali:1-2-3-4-5-6-7-8-10-11-12; competenze chiave: 3-4-7-8)

NB: Competenze di indirizzo come da allegato 2 G, competenze generali come da allegato 1 del regolamento di cui al decreto del 24/05/2018 n. 92

Abilità (in ogni riga gruppi di abilità riferite ad una singola competenza)	Conoscenze (in ogni riga gruppi di conoscenze riferite ad una singola competenza)
C1) Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. C4) Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale. C6) Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste. C7) Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	C1) Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. C4) Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. C6) Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. C7) Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

CONTENUTI FUNZIONALI AL RAGGIUNGIMENTO DI ABILITÀ E COMPETENZE

Italiano	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche locali. Fonti dell'informazione e della documentazione. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. I testi narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo e argomentativo. Il recupero della memoria paesaggistica, storico-culturale e ambientale del territorio cosentino e calabrese. Umanesimo e Rinascimento: arte e rinnovamento culturale, la rinascita dell'uomo come essere inserito nella natura. Lorenzo il Magnifico e la valorizzazione della bellezza in tutte le sue forme. Il mondo nascosto tra le fronde della selva in Dante, Ariosto e Tasso.
Storia	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio Le produzioni del settore industriale e tessile del territorio cosentino e calabrese per il recupero della memoria paesaggistica, storico-culturale e ambientale. L'industria serica in Calabria e Catanzaro capitale europea della seta; L'Accademia Cosentina di Aulo Giano Parrasio; Bernardino Telesio, il Filosofo iniziatore della Nuova Filosofia della Natura rinascimentale.
Matematica	Analisi e interpretazione di dati statistici anche per fare previsioni. Indici di variabilità: media, moda e mediana Grafici statistici Retta e parabola nei problemi di realtà

Inglese	SALA/ ENO Business image Customer profiling Marketing strategies The effects of Internet on the catering industry Promoting your business Creating your website and social media page <u>ACCOGLIENZA TURISTICA</u> Hotel facilities: Providing wellness to clients – Spa and Wellness Centre Events inside the hotel Different types of events Calabria: main tourist attractions Promoting tourism to Calabria. Cosenza and its natural, cultural attractions.
Francese	La structure morpho-syntactique de la langue étrangère ; Structure d'un itinéraire touristique ; Élaboration d'un itinéraire œnogastronomique pour la promotion des produits du terroir
Religione	Discussione sulle regole alimentari delle diverse religioni. Presentare il cibo, i prodotti, come momento di condivisione comune a tutte le culture Scoprire caratteristiche comuni tra le religioni attraverso il cibo Il turismo religioso come esperienza di vita e del territorio.
Scienze Motorie e Sportive	Attività in ambiente naturale, le sue caratteristiche e norme di sicurezza in scenari naturali. Relazione tra scienze motorie, fisiologia, fisica, scienze della terra e biologia. Conoscere i corretti stili di vita e alimentare. Collegare le nozioni provenienti da diverse discipline per un uso corretto della tecnologia durante l'attività motoria, in ambito scolastico e nel tempo libero. Orientarsi con strumenti tecnologici per comprendere e praticare in forma generale le varie attività in ambiente naturale, adeguare abbigliamento e attrezzature alle condizioni climatiche.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Alimentazione nella ristorazione. Alimentazione equilibrata e sostenibile. Il Made in Italy
Diritto e Tecniche amm. della struttura ricettiva	Sviluppo e promozione del territorio: le risorse finanziarie Fabbisogno finanziario e agevolazioni finanziarie pubbliche Le operazioni delle banche I mezzi di pagamento
Lab. di servizi enogastronomici – settore CUCINA	Prodotti e servizi tipici del territorio. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale del territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione dei prodotti del territorio Terminologia tecnica specifica di settore. La scelta delle materie prime prodotti/ servizi/ certificazioni/ stagionalità / eco sostenibilità Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco

Lab. di servizi enogastronomici - settore SALA E VENDITA	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi/prodotti/locali. Metodologie e tecniche di diffusione e promozioni di iniziative, progetti ed attività turistiche coerenti con il contesto territoriali e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale
Lab. di servizi di Accoglienza Turistica	valore e potenzialità dei beni artistici e ambientali ai fini turistici le risorse culturali e naturali del territorio

Educazione Civica (insegnamento trasversale)

Terzo Trimestre

Titolo :“ Rispetto, valorizzazione e promozione del territorio”

Competenza : Essere consapevoli del valore del patrimonio del proprio territorio, rispettarlo e valorizzarlo con comportamenti adeguati

Disicplina	Conoscenze	Abilità
Laboratori di settore (n. 3 ore di lezione)	L'offerta turistica del territorio e il suo patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico : punti di forza e di debolezza	Partecipare in modo costruttivo alla valorizzazione e alla promozione del patrimonio del proprio territorio
Sc. Degli alimenti (n. 4 ore di lezione)	La fruizione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico del territorio: punti di forza e di debolezza	Comprendere la necessità di conservare e valorizzare i beni della cultura enogastronomica del proprio territorio
Francese (n.1 ora di lezione)	Il patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico francese	Saper confrontare le caratteristiche del patrimonio nazionale con quelle del patrimonio francese: punti di forza e di debolezza
Inglese (n.1 ora di lezione)	Il patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico inglese	Saper confrontare le caratteristiche del patrimonio nazionale con quelle del patrimonio inglese:punti di forza e di debolezza
Matematica (n.2 ore di lezione)	Modelli matematici	Saper stimare e rappresentare,

tramite modelli matematici, i punti di forza e i punti di debolezza del patrimonio del proprio territorio	
Utenti destinatari	Classe III
Prerequisiti	• Aver costruito e condiviso le regole di appartenenza al proprio gruppo classe • Avere consapevolezza del proprio agire • Possedere conoscenze, abilità e competenze utili alla restituzione della consegna: lettura, comprensione e produzione di semplici testi di diversa tipologia, per iscritto ed oralmente, in Italiano ed in L2; lettura, comprensione e realizzazione di grafici e diagrammi. • Conoscenza base degli strumenti multimediali • Conoscenza ed uso base delle attrezzature laboratoriali e aziendali
Fase di applicazione	Fase 1: presentazione dell'UDA dell'UDA ed eventuali rinforzi Fase 3: Organizzazione individuale e di gruppo. Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività Fase 4: Progettazione e del prodotto. Esecuzione definitiva del prodotto Fase 5: Arricchimento e rielaborazione e delle informazioni Fase 6: verifica formativa condivisa ed autovalutazione
Tempi	III Trimestre
Esperienze attivate	• Attività di ricerca e documentazione • Pratiche di cittadinanza attiva • Attività laboratoriali • Attività in Azienda Nella logica dell'inclusività ed in considerazione della determinante importanza del contesto, nel suo ruolo di “facilitatore” e/o “barriera”, nonché della necessaria partecipazione integrata di tutta la comunità educante, le esperienze attivate sono volte a creare le condizioni più favorevoli e funzionali all'apprendimento di ciascuno studente; in particolar modo si terrà conto di quanto programmato e stabilito sia in termini di obiettivi che di contenuti, nei PDP e nel nuovo modello nazionale di PEI (D.L. 182 del 29.12.2020) su base ICF, in prospettiva bio-psico-sociale ed ecologica quale presidio dell'inclusione, centrato sulla persona e sulla sua unicità.

Metodologia	• Approccio alla Persona dello studente secondo una visione complessa, intesa come: autonomia del proprio punto di vista, autonomia di scelta, partecipazione/riconoscimento sociali; • promozione del tutoraggio e del cooperative learning, quali strategie di aiuto, formale e informale, tra gli allievi, per favorire l'inclusione in logica di teamwork; • valorizzazione della componente sociale dell'apprendere: ovvero della classe come comunità di scambio e di ricerca, di dialogo e di sostegno: lezione frontale, flipped classroom, modellamento delle istruzioni, problem solving; • potenziamento di didattiche centrate sull'azione e sulle modalità collaborative, oltre che sulla trasmissione e sulle modalità espositive: promuovendo la partecipazione e accrescendo la responsabilità di tutti e di ciascuno studente della classe (lezioni interattive, attività laboratoriali e in azienda); • e-learning: utilizzo delle tecnologie informatiche e minimizzazione del disagio ambientale che potrebbe precluderne l'accessibilità, per una maggiore efficacia didattica; • coordinamento e coerenza educativo-organizzativa tra docenti curricolari e insegnanti di sostegno: • condivisione del materiale didattico e delle strategie funzionali allo stile di apprendimento di allievi BES, DSA e portatori di handicap con tutti i compagni di classe, per implementare e rendere pienamente inclusiva ed esauriente l'offerta didattica • programmazione delle verifiche per gli allievi BES, DSA e portatori di handicap, che verranno - ove previsto e opportuno - adattate nella mole dei contenuti e/o nei tempi di svolgimento e comunque mai disgiunte da opportune indicazioni operative e/o esplicative, per favorire un sereno approccio alla situazione di verifica; • lavori di gruppo, attività di laboratorio, lezione frontale, cooperative learning, in riferimento a quanto stabilito dai singoli CdC, nei PDP e PEI, con ricadute funzionali al Progetto di Vita dello studente, ovvero finalizzate allo sviluppo delle competenze sociali utili e riconosciute.
• Risorse umane interne/esterne	Docenti delle discipline coinvolte, docenti di sostegno, tecnici di laboratorio, educatori, assistenti educativi, esperti esterni.
Strumenti	Libri di testo; testi di supporto; mappe, schemi, formulari; dispositivi digitali e software di corredo: smartphone, personal computer, PC portatile, tablet; LIM; sussidi/prodotti multimediali e audiovisivi: padlet, presentazioni "prezi" e "power point"; piattaforme on-line; corredi scolastici; sussidi e materiali reperibili in Azienda. Misure dispensative e strumenti compensativi, per come indicati nel PDP e nel PEI degli allievi BES, DSA e portatori di handicap.
Valutazione	Si realizzerà puntualmente una valutazione per competenze, di tipo formativo, in itinere e finale, singola e di gruppo: volta a valutare e a registrare i processi evolutivi dello studente, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l'interesse e l'impegno dimostrati nell'affrontare gli argomenti e le attività proposte. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina)

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: Prof.ssa **PIERA MIRABELLI**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
CARMELA LIBERATA BARCA	INGLESE	<i>Carmela Barca</i>
RAFFAELE AIELLO	ITALIANO E STORIA	<i>Raffaele Aiello</i>
ANNA CURATOLO	FRANCESE	<i>Anna Curatolo</i>
ANNA CICERELLI	SC. CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Anna Cicerelli</i>
ORietta LUZZI	MATEMATICA	<i>Orietta Luzzi</i>
ROBERTINO VILLELLA	LAB.SERV. ENOGASTRONOMIA-CUCINA	<i>Roberto Villella</i>
MINOTTO ROTONDARO	LAB.SERV. ENOGAST. SALA E VENDITA	<i>Minotto Rotondaro</i>
GIOVANNI GRANDINETTI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Giovanni Grandinetti</i>
CARMELA MERLI	RELIGIONE	<i>Carmela Merli</i>
GIACOMO BIANCO	D.T.A.	<i>Giacomo Bianco</i>
PIERA MIRABELLI	SOSTEGNO	<i>Piera Mirabelli</i>

Rappresentanti Genitori

CARLO DODARO

BOMBINA GRISPINO

Rappresentanti Alunni

FEDERICO TIANO

FRANCESCO ALTOMARE

