Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini – Tommasi"

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5ª Sez. A

Indirizzo: **Enogastronomia**

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 10/05/2019

Affisso all'albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore — Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rossella Bajamonte — Prof.ssa Graziella Cammalleri

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	pag.2 pag.3 pag.3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2.1Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	pag.4 pag.5 pag.6
3**.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE** 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3Storia della classe	pag.6 pag.6 pag.7 pag.8
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pag.9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag.11 pag.11 pag12. pag.15
6.ATTIVITÀ DI RECUPERO POTENZIAMENTO E PROGETTI 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.4 Percorsi interdisciplinari	pag.15 pag.16. pag.17 pag.18
7.TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI 7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag.21 pag.22
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 8.1 Strumenti di verifica utilizzati 8.2Criteri di valutazione 8.3Criteri di attribuzione crediti 8.4Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni 8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato: indicazioni ed osservazione del colloquio e prove INVALSI	pag.31 pag.31 pag.32 pag.33 pag.33 pag.34
ALLEGATO 1 –UDA complete (I-II-III Trimestre)	pag.35
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio	pag.36
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag.37
ALLEGATO 4 – Documentazione alunni diversamente abili, BES e DSA	pag.45
ALLEGATO 5- Valutazione ASL alunni	pag.46
ALLEGATO 6- Nuovi Crediti Scolastici	pag.47
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.48

1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Il contesto socio-economico del Mancini-Tommasi è per lo più omogeneo; gli alunni presentano situazioni familiari e bisogni socio culturali simili.
Il contesto territoriale è caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea, ma sempre condizionata da forme di svantaggio socio-economico e culturale, soprattutto se ci si confronta con altre aree più avanzate del Paese. La maggior parte della popolazione studentesca presenta un ***background medio-basso*** e una preparazione scolastica iniziale carente. La percentuale di studenti con entrambi i genitori disoccupati è, di poco, inferiore al dato regionale ma superiore al dato nel Sud e nelle isole e a quello nazionale. Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori:

- aspetti strumentali che risultano di modesto livello;
- deboli motivazioni allo studio;
- stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- a volte, persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo;

A ciò si aggiunge il pendolarismo, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento. Dal quadro esemplificativo si deduce che l'Istituto per l'utenza non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee.
Si vuole evidenziare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia.
Tale servizio si incentra sull'educazione, fattore specifico della nostra istituzione, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso.
La dimensione ambientale si riverbera direttamente sul vissuto degli studenti, sulla loro maturazione personale e sulle opportunità professionali.
L'intento generalizzato è quello di attuare un curricolo che tenga conto delle identità e del valore "persona" di ciascuno dei nostri studenti, da porre sempre al centro dell'azione educativa. Ciò si potrà attuare, secondo criteri realistici ed operativi all'interno delle aule scolastiche, ma anche in ambienti esterni utilizzati come aule decentrate che diventeranno spazi di apprendimento e di crescita culturale.

1.2 Presentazione Istituto

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

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti: l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale; l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata.

A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

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

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

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei

prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

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

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

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

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	**Ore**
RELIGIONE	1
ITALIANO	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
INGLESE	3
FRANCESE	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	2
SCIENZE MOTORIE	2
TOTALE	**32**

3DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

Presidente: il Dirigente Scolastico prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: prof.ssa Rossella Bajamonte

DISCIPLINA	DOCENTE
Religione	La Neve Renata
Italiano	Calomeni Miriam
Storia	Calomeni Miriam
Francese	Bartucci Pia Berlina
Inglese	Bottino Giusi

Matematica	Bajamonte Rossella
Scienze e cultura dell'alimentazione	Cicerelli Anna
Diritto e tecniche amministrative	Di Benedetto Pasquale
Sala e vendita	Orlando Giovanni
Enogastronomia	Villella Robertino
Educazione fisica	Landi Nadia
Sostegno	Lavorato Carmela
Sostegno	Scornaienchi Maria
Sostegno	Pecora Elvira
Sostegno	Zupi Maria Adele
Rappresentanzacomponente genitori	Catia Prete e Armando Carbone
Rappresentanza componente alunni	Carbone Roberto e Lucerino Noemi

3.2 Continuità docenti

VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
RELIGIONE	La Neve Renata	La Neve Renata	La Neve Renata
ITALIANO	Gallo Angela	Calomeni Miriam	Calomeni Miriam
STORIA	Gallo Angela	Calomeni Miriam	Calomeni Miriam
MATEMATICA	Bajamonte Rossella	Bajamonte Rossella	Bajamonte Rossella
INGLESE	Bottino Giusi	Bottino Giusi	Bottino Giusi
FRANCESE	Palermo Anna	Bartucci Pia	Bartucci Pia
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Palermo Resi	Cicerelli Anna	Cicerelli Anna
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Mangone Alba	Di Benedetto Pasquale	Di Benedetto Pasquale
LABORATORIO DI SERVIZI	Villella Robertino	Villella Robertino	Villella Robertino

DI ENOGASTRONOMIA			
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	Orlando Giovanni	Orlando Giovanni	Orlando Giovanni
EDUCAZIONE FISICA	Landi Nadia	Landi Nadia	Landi Nadia

3.3 STORIA DELLA CLASSE

La classe V sez. A, indirizzo Enogastronomia, è composta da 13 alunni, di cui 8 femmine e 5 maschi, tutti provenienti dalla classe IV H. Di questi, tre sono supportati dai docenti di sostegno con rapporto 1/1: per uno di loro si è ritenuto opportuno procedere con un PEI differenziato, mentre gli altri due seguono una programmazione paritaria con obiettivi minimi, come risulta dalle relazioni allegate; tutti e 3 sono ben integrati nel gruppo classe e sono sempre stati accolti e supportati dai compagni. E' importante sottolineare la necessità dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento di tutte le prove (scritte e orali), al fine di garantire le migliori condizioni affinché l'alunno possa esprimersi al massimo delle sue potenzialità. Questo supporto, sarà indispensabile all'allievo per fronteggiare l'eccessiva tensione emotiva che lo contraddistingue in quanto la sua ansia potrebbe pregiudicare l'esito delle sue prove ed influire negativamente sul suo stato di salute.

Tutti gli alunni della classe sono accomunati dal disagio del pendolarismo: i più risiedono nei paesi dell'hinterland cosentino, altri invece in paesi più distanti, ragion per cui alcune delle loro assenze sono state determinate e dalle avverse condizioni climatiche e da problemi di trasporto.

Il contesto socio-culturale degli studenti è legato alla vita sociale del paese di provenienza o delle contrade, nonché ad un modesto livello culturale che ha offerto scarse sollecitazioni allo studio; la partecipazione alle lezioni non è stata regolare, come si evince dalle assenze totalizzate nell'anno:di esse alcune sono da imputare a situazioni familiari e personali, debitamente giustificate e comprovate da dichiarazioni personali dei genitori.

La classe presenta un metodo di studio tendenzialmente mnemonico, non supportato da un approfondimento domestico e pertanto la preparazione, per alcuni di loro, che posseggono già prerequisiti inadeguati, risulta superficiale e a volte dispersiva. Per quanto esposto, buona parte degli alunni evidenzia difficoltà di tipo espositivo e mostra incertezze nella rielaborazione analitica e critica, probabilmente anche a causa delle forme espressive, in uso nel contesto sociale di provenienza. Sono state effettuate ,pertanto,attività di recupero in itinere e potenziamento di matematica per quelli con lacune importanti.

Il percorso di crescita culturale è stato difficoltoso e tutti i docenti hanno finalizzato la loro azione educativa e didattica puntando al miglioramento del livello di autostima e al potenziamento dei mezzi espressivi: anche nei confronti delle due alunne di origine marocchina, si è dato molto peso alla sfera socio-affettiva e al rafforzamento della lingua italiana.Ogni docente ha cercato di rispondere alle varie esigenze e ai differenti interessi degli alunni, al fine di favorirne la crescita umana e culturale; ha tentato, altresì, di sviluppare le competenze e le abilità come da programmazione, puntando sia su quelle cognitive che su quelle emotivo-affettive, senza tralasciare quelle sociali, in quanto, obiettivo principale rimane quello di favorire un processo educativo che delinei una personalità completa per un inserimento positivo nella realtà sociale.

Sul piano didattico sono state elaborate prove di profitto scritte che hanno integrato quelle orali e pratiche: le verifiche hanno stimolato gli alunni all'apprendimento ed alla riflessione. I

risultaticonseguiti evidenziano una configurazione della classe alquanto disomogenea. Alcuni studenti hanno sviluppato nel corso dell'intero triennio, nelle varie discipline, apprezzabili competenze di analisi, sintesi, applicazione delle conoscenze, comprensione ed elaborazione dei contenuti;altri hanno invece raggiunto pienamente solo gli obiettivi minimi prefissati per ciascuna disciplina senza evidenziare particolari interessi e capacità. Altri ancora, pur avendo mostrato volontà e impegno risentono ancora di un metodo di studio ripetitivo che non rende del tutto soddisfacente, almeno in alcune discipline,il livello di competenze raggiunto. Si è premiato l'impegno profuso, anche se non sempre sono stati raggiunti i risultati sperati; infatti, qualcuno, disinteressato allo studio, più volte sollecitato, non ha ancora conseguito, i livelli minimi richiesti,situazione aggravata da numerose e ingiustificate assenze. Per tuttirisultano soddisfacenti gli obiettivi educativi e comportamentali raggiunti.

Nel corso dell'anno gli alunni hanno aderito non solo ad attività curriculari ma anche a manifestazioni extrascolastiche, iniziative culturali, attività di orientamento, manifestazioni e banchetti e non ultimo il "progetto cinema" che li ha visti impegnati una volta al mese, nel periodo novembre-marzo e per il quale hanno dimostrato maturità sia nel comportamento all'interno della sala cinematografica sia nell'affrontare in classe il dibattito sulle tematiche trattate nelle diverse proiezioni.

Maggior interesse e partecipazione ha destato l'attività svolta nel progetto "Alternanza Scuola-Lavoro" in quanto ciascuno di loro ha potuto porre in atto, potenziare ed integrare, quanto appreso in aula e nei laboratori scolastici.

Tutta la classe, durante l'anno scolastico, ha svolto numerose esercitazioni relative alla Prima e alla Seconda prova del nuovo Esame di Stato, oltre alle 2 simulazioni nazionali del MIUR nei mesi di febbraio, marzo e aprile e una simulazione del colloquio nel mese di maggio, senza tralasciare le tre simulazioni nazionali Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese.

Gli alunni sono stati adeguatamente informati sulle nuove modalità di svolgimento degli Esami di Stato, con particolare riferimento alle prove scritte, al colloquio, alla valutazione degli stessi, all'attribuzione dei crediti ed alla ricaduta delle prove Invalsi sulle singole valutazioni.

4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Tutti i docenti del Consiglio di Classe hanno lavorato per attivare metodologie di insegnamento equo e responsabile, per tutti gli alunni, non soltanto quelli bisognosi e con ritmi di apprendimento diversi, programmando e declinando la propria disciplina in modo inclusivo, adottando una didattica creativa, adattiva, flessibile e il più possibile vicina alla realtà. Si è lavorato molto per superare qualsiasi rigidità metodologica e aprirsi a una relazione dialogica/affettiva, che garantisse la comprensione del bisogno e l'attuazione di risposte funzionali. Si sono rispettate le necessità o le esigenze di tutti e di ciascuno, progettando ed organizzando gli ambienti di apprendimento e le attività, in modo da permettere a ciascuno di partecipare alla vita di classe ed alla crescita culturale, nella maniera più attiva, autonoma ed utile possibile (per sé e per gli altri).

ALUNNI DISABILI E CON DSA

Normativa di riferimento

DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, n.62 art 20

OM 11/03/2019 n.205

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

ART. 20

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

RICHIESTA di PROVE SCRITTA EQUIPOLLENTI essa deve esser omogenea col percorso svolto, realizzabile con le stesse modalità, tempi e assistenza utilizzati durante l'anno e previste nel PEI (104/92-D.L.vo 297/94 01).
Nelle prove equipollenti la valutazione è conforme ai programmi (OM:90/01 art 15 c.399)
Per la prima e la seconda prova scritta, l'alunno dovrà svolgere le prove coerenti con il percorso formato indicato nel PEI, secondo le prove che sono state somministrate durante l'anno scolastico, prove di valore equipollente.

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

ESAME DEI CANDIDATI CON DSA E BES

La commissione d'esame, sulla base di quanto previsto dal DM n.5669 del 2011, di attuazione della legge 8 ottobre 2010, n 170, considerati gli elementi forniti dal C d C , tiene in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive adeguatamente certificate e, in particolare , le modalità didattiche e le forme di valutazione individuate nell' ambito dei percorsi didattici individualizzati e personalizzati .A tal fine, il C d C trasmette alla commissione il PDP; sulla base di tale documentazione e di tutti gli elementi forniti dal C d C , la commissione predispone adeguate modalità di svolgimento delle prove scritte e orali. Nello svolgimento delle prove, i candidati con DSA possono utilizzare tempi più lunghi e utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP e che siano stati impiegati per le verifiche in corso d' anno o comunque siano funzionali allo svolgimento dell' esame,senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. I candidati con DSA con certificazione , ai sensi dell 'art 6 ,co 5, del dm n 5669 del 12 luglio 2011, hanno seguito un percorso ordinario , hanno diritto alla dispensa dalle prove scritte di lingua straniera.

COLLOQUIO DSA

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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Tra le metodologie e strategie concordate nel Consiglio di Classe vi sono:

- interventi mirati sulla terminologia specifica delle varie discipline;
- sottoporre a verifica la capacità espositiva, scritta e orale, degli allievi in riferimento ai contenuti appresi;
- interventi di recupero in itinere;
- lavori individuali e di gruppo;
- uso dei sussidi didattici tradizionali e innovativi.

I docenti poi in particolare, in base alle esigenze di programmazione, hanno utilizzato:

- moduli e unità di apprendimento;
- lezioni frontali per i contenuti teorici;
- libri di testo e altro materiale didattico;
- mezzi audiovisivi e multimediali di presentazione;
- dispense e cataloghi tecnici;
- discussione guidata e dialogata per verificare le conoscenze, per chiarire, per approfondire;
- interventi mirati sulla terminologia specifica;
- schemi riassuntivi, mappe concettuali e relazioni;
- esercitazioni pratiche in classe e in laboratorio;
- n° 2 simulazioni della Prima Prova dell’Esame di Stato;
- n° 2 simulazioni della Seconda Prova dell’Esame di Stato;
- simulazioni di prove di verifica (simulazione colloquio orale);
- uso di appunti e di materiale didattico aggiuntivo anche in formato informatico;
- lavoro autonomo o di gruppo;
- proiezione di video e filmati;
- ricerche su Internet.

5.2 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

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

- ***Primo Anno: Arte Bianca: le paste lievitate e piccola pasticceria***
- ***Secondo Anno: Arte Bianca:le paste lievitate e piccola pasticceria***
- ***Terzo Anno: _____***

CLASSE QUINTA
SEZ A

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

SETTORE: SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Sintesi del Percorso

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

Nonostante le difficoltà, diverse aziende del territorio hanno dato l'adesione sottoscrivendo apposita convenzione, ad accogliere gli alunni nell'attività di ASL

Tutte le imprese individuate svolgono attività lavorativa attinente al settore enogastronomico, a ognuna di esse è stato consegnato un registro delle presenze, una scheda di valutazione finale. Al termine dell'attività, agli alunni è stato chiesto di redigere una breve relazione inerente vari aspetti personali dell'esperienza vissuta in azienda.
Durante il percorso formativo in azienda è stato eseguito più volte un monitoraggio (tramite contatto diretto con le imprese) volto a verificare se gli alunni stessero assumendo comportamenti

corretti, se la loro frequenza fosse regolare e se, in generale, fossero all'altezza dei compiti richiesti. A ogni visita tutte le imprese hanno risposto positivamente, alcune avanzando la richiesta di proseguire anche dopo la conclusione del percorso di ASL la collaborazione con gli allievi che hanno dimostrato una preparazione tecnico-professionale soddisfacente.
La valutazione sia aziendale che da parte del tutor scolastico, evidenzia dei risultati più che positivi, sia nell'area della comunicazione (uso di linguaggio tecnico-professionale appropriato) sia nell'area delle competenze (utilizzo delle attrezzature in modo corretto e responsabile) sia nell'area professionale (rispetto delle regole-delle principali norme igieniche – svolgere i compiti assegnati in modo adeguato).
Raggiunge poi livelli di assoluto apprezzamento per quanto riguarda gli indicatori del rispetto dei tempi di lavoro, uso costante della divisa pulita e ordinata, rispetto nei confronti del Tutor aziendale e delle figure presentii laboratori.
Anche gli alunni, dal canto loro, hanno mostrato un buon apprezzamento dell'attività svolta, impegnandosi con serietà e continuità nei compiti assegnati.
Seppure le competenze richieste e le attività svolte non erano sempre in linea con le loro aspettative, hanno saputo cogliere positivamente i vari aspetti del mondo del lavoro, e in particolare hanno saputo apprezzare l'importanza del rispetto degli orari di lavoro, dei tempi di consegna, del lavoro di gruppo. Per uno degli allievi è stata strutturata una progettazione che ha visto lo stesso coinvolto in attività all'interno dell'istituto coerente con l'indirizzo di studio.
Fra i punti di forza dell'attività di alternanza scuola-lavoro gli alunni segnalano la facilitazione dell'apprendimento sul campo e la migliore abilità nell'uso degli strumenti, mentre fra i pochi punti di debolezza indicano, la ripetitività dei compiti assegnati o l'inadeguatezza delle conoscenze tecniche –professionali teoriche di base.

Le Fasi:

- → **preparatoria di formazione e orientamento** finalizzata a sottolineare il valore altamente formativo dell'attività e ad aiutare gli studenti a cogliere i nessi tra apprendimento teorico e apprendimento sul campo: formazione generale in materia di **sicurezza sui luoghi di lavoro e HACCP** (al terzo anno); **attività di simulazione d'impresa**, presso l'azienda agraria e nell'ambito dell'attività conto terzi svolta dall'istituto alberghiero; **formazione specialistica con esperti dei vari settori** di indirizzo

- → **inserimento e permanenza nei settori aziendali,** individuati tramite un confronto sinergico e continuo tra tutor aziendale e tutor scolastico che hanno pianificano, verificato e valutato il percorso dello studente e la valutazione delle competenze al termine del periodo di permanenza in azienda.

- → **rientro in aula** per procedere a un **bilancio/ verifica** delle attività da parte del consiglio di classe, con valutazione decimale, articolata su tre/quattro aree, che esplicita il processo di accrescimento dello studente, la sua percezione della realtà lavorativa in cui ha operato, la sua capacità di individuare ed elaborare in modo costruttivo le connessioni tra scuola e realtà aziendale. La certificazione finale riassuntiva delle competenze acquisite al quinto anno.

	Articolazione del Percorso			
	Ripartizione ore	**III Anno**	**IV Anno**	**V Anno**

	n° ore di orientamento/Sicurezza/ Haccp	**20**		
	n° ore di formazione specialistica		**10**	
	n° ore di impresa simulata	**30**	**30**	
	n° ore di permanenza in azienda	**100**	**140**	
	n° ore analisi e valutazione			**10**
	Totale	**150**	**180**	

COMPETENZE SPECIFICHE/TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

COMPETENZE DI BASE: Sono "Le fondamenta" dell'edificio di conoscenza e di capacità che una persona costruisce durante tutto l'arco della sua vita. Servono per:

- L'accesso al mondo del lavoro;
- Lo sviluppo del proprio percorso individuale;
- La propria formazione in generale.

COMPETENZE SPECIFICHE/PROFESSIONALI:

E' l'insieme dei saperi specifici, delle tecniche operative e delle conoscenze procedurali relative a determinati ambiti lavorativi. Possono variare rapidamente nel tempo, e l'individuo deve essere in grado di acquisirle progressivamente, in funzione delle proprie necessità, delle trasformazioni del mondo del lavoro e della propria collocazione al suo interno.

L'acquisizione delle competenze tecnico - professionali potrà provenire soprattutto da esperienze fatte al di fuori dell'ambiente scolastico attraverso:

- Stage aziendali,
- Formazione professionale
- Esperienze lavorative vere e proprie

COMPETENZE TRASVERSALI: Nascono dall'intreccio con le altre competenze e costituiscono l'insieme delle capacità individuali di:

- Affrontare il compito
- Di capire le cause di una determinata situazione
- Di risolvere un problema
- Di comunicare
- Di prendere una decisione
- Di lavorare in gruppo

Le competenze trasversali si raggruppano in:

- Competenze relazionali (capacità di comunicazione verbale e meta-verbale, sensibilità empatica, disponibilità all'altro, gestione emotiva e autocontrollo, stile di comunicazione e lavoro collaborativi e pacifici, risoluzione dei conflitti, saper interagire, saper lavorare in gruppo;
- Competenze decisionali (saper risolvere problemi, saper valutare, saper decidere);
- Competenze diagnostiche (saper analizzare, saper controllare più variabili, saper reperire e trattare informazioni).
- Competenze gestionali (motivazione, spirito di iniziativa, pro-attività, progettualità

costruttiva, team building, lavoro di squadra, pianificazione e progettazione)	
LIVELLI DI VALUTAZIONE PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	
a) NON RAGGIUNTO - Assente partecipazione e scarso senso di impegno; - Insufficiente responsabilità ed autonomia operativa; - Mancato raggiungimento di conoscenze sufficienti e comprensione dei contenuti e linguaggi in maniera positiva; - Scarsa condivisione educativa/lavorativa; - Insufficiente attitudine formativa tecnica professionale. c) INTERMEDIO - Complessivo raggiungimento di conoscenze e comprensione contenuti tecnici e analitici; - Padronanza e abilità cognitive pienamente soddisfacenti; - Abilità pratiche e tecniche svolte con giusta ed idonea sicurezza; Soddisfacente autonomia e responsabilità professionale.	b) SOGLIA/BASE - Raggiungimento di conoscenze e linguaggi in situazioni semplici inerenti i processi di controllo analitico ed impiantistico; - Comunica in modo elementare ma nel complesso corretto; - Individua informazioni, semplici problemi tecnici ed analitici che risolve con la guida del docente; - Positiva responsabilità tecnica e professionale. d) AVANZATO - Pieno e completo raggiungimento di conoscenze teoriche e pratiche espositive; - Padronanza dei contenuti, dei concetti e capacità cognitive di trasferirli in situazioni di apprendimento - Buona autonomia operative e responsabilità professionale; - Comunicazione ordinata e coerente con il percorso formativo; - Buona Autonomia e forte senso di responsabilità.

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

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

-La relazione di aiuto-inclusione, *volta all'accoglienza, all'ascolto e al sostegno emotivo;*

- La collaborazione e l'interazione fra pari, per s*timolare il lavoro cooperativo e di gruppo;*

-Problematizzazione, sperimentazione e ricerca, *in un'ottica di ricerca-azione.*

- Didattica laboratoriale, intesa *come didattica del fare, come* lavoro attivo, cooperativo, personalizzato e di gruppo in cui gli alunni possano" imparare facendo".
- Utilizzo di linguaggi multimediali

6 ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	RECUPERO IN ITINERE
STORIA	RECUPERO IN ITINERE
LINGUA FRANCESE	RECUPERO IN ITINERE
LINGUA INGLESE	RECUPERO IN ITINERE
D.T.A.	RECUPERO IN ITINERE
ENOGASTRONOMIA	RECUPERO IN ITINERE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RECUPERO IN ITINERE
LEGISLAZIONE	RECUPERO IN ITINERE
MATEMATICA	POTENZIAMENTO (1 ora settimanale)

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	DISCIPLINE	DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI	ATTIVITÀ/TIROCINI
Educazione alla legalità: Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» Faccia a faccia con il Procuratore della Repubblica di CatanzaroNicola Gratteri e il giornalista Arcangelo Badolati, Auditorium Guarasci, CS	Italiano, Storia, Diritto	Lettura di documenti inerenti alla tematica	Convegno Antimafia
Educazione alla legalità: progetto "Teatro in note",incontrocon don Giacomo Panizza, presso "Cinema Citrigno", Cs	Italiano, Storia, Diritto	Nota informativa sull'impegno di don PANIZZA contro la mafia	Convegno Antimafia
«5 Giorni di Musica contro le mafie» Guest « Roberta Rei (Le Iene), Teatro Morelli, CS			

Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» Proiezione film su Pippo Fava "Prima che la notte" incontro con Claudio Fava, Auditorium Guarasci, CS		Lettura e commento di un articolo sul giornalista Pippo Fava ucciso dalla mafia	
«Per non dimenticare» Giornata della memoria	Tutte		
Progetto "la scuola a cinema" Cinema Citrigno Cosenza	Tutte	Schede filmiche	

In merito all' insegnamento/apprendimento di Cittadinanza e Costituzione, i docenti di Italiano, storia e diritto hanno puntato all'acquisizione di contenuti dell'area " storico-geografica" e "storico-sociale": i contenuti delle aree storico-geografica e storico-sociale sono stati integrati con un repertorio di contenuti specifici, che, partendo dalla conoscenza approfondita della Costituzione, ha attraversato, come peraltro dichiarato dalla normativa sugli Esami di Stato, lo studio degli Statuti regionali estendendo l'interesse ai documenti nazionali, Europei (considerato che l'Italia appartiene alla Unione Europea) e internazionali (Carta Europea dei diritti fondamentali, Carta delle Nazioni Unite, la dichiarazione universale dei diritti dell'uomo). Nello specifico si è puntato versola conoscenza dell'ordinamento della Repubblica Italiana, l'organizzazione politica ed economica dell'Europa.

6.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
	Incontro ANPAL – Servizi per l'ASL	IPSEOA, sede centrale	1 giorno
	Festa dei popoli	Aula Caldora-Unical	1 giorno
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	«5 Giorni di Musica contro le mafie» Guest « Roberta Rei (Le Iene)	Teatro Morelli, CS	1 giorno
	Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» ShowCooking, con Lorenzo Biagiarelli	Enoteca Regionale, CS	1 giorno

Orientamento	Orientamento in uscita organizzato da «In cibum» Alta scuola di specializzazione di Pontecagnano (SA)	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Alma – Scuola Internazionale di Cucina italiana Concorso UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a km 0- Orientamento in uscita	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Seminario di formazione ALMA, Alta Scuola di Cucina	IPSEOA, Via Gravina e via Consalvo Aragona	1 giorno
	Orientamento in uscita : incontro al salone dell'orientamento	Palazzo del Consiglio Regionale Reggio Calabria	1 giorno

6.4 Percorsi interdisciplinari

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019
NELLA CLASSE V SEZ. A Indirizzo: Servizi Enogastronomia

DISCIPLINE: Tutte

DOCENTI: Tutti i componenti il C.d.c.

U.D.A. N.1- I TRIMESTRE
TITOLO: OGGI CUCINO E SERVO IO...

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
Italiano Lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera (es: utensili, alimenti, bevande, menu, ricette, personale di cucina e sala...) **Laboratorio Sala** Funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziale Composizione di ricette e menu Elaborazione di verbali e/o relazioni Fatti e fenomeni storico-culturali relativi alla ricetta. Località di interesse turistico significative del proprio territorio Metodologie di lettura ed ascolto delle consegne e dei compiti. **Matematica** Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall'idea al prodotto) Il metodo della progettazione Operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, PowerPoint Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione **Laboratorio Cucina** Uso corretto delle attrezzature di settore Processi di produzione della ricetta Tecniche di comunicazione scritta e orale. Comunicazione non verbale. La consegna Le regole formali e informali.	**Asse dei linguaggi** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi Utilizzare e produrre testi multimediali Comprendere il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione delle ricette e l'analisi dei costi merceologici **Competenze professionali** Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente Acquisire un metodo nella gestione delle capacità personali Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio **Competenze di cittadinanza**	**Asse dei linguaggi** Comprendere i punti essenziali di testi di settore semplificati (ricette, menu, semplici brani divulgativi di settore) -Ricercare e selezionare informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo -Produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera -Interagire utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. -Rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati -Individuare i fatti e i fenomeni storici relativi alla ricetta -Valorizzare le risorse storiche, artistiche e culturali del proprio territorio -Comprendere le consegne orali e scritte relative ai propri compiti ed i relativi requisiti di qualità. -Adottare semplici progetti per la risoluzione dei problemi pratici -Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni cercare

Il lavoro nel piccolo gruppo guidato e le sue dinamiche. **Scienze motorie e sportive** Norme di sicurezza negli ambienti di lavoro. **Religione** I menù delle feste religiose nelle varie regioni e presentazione delle tradizioni tipiche del territorio	Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. **Agire in modo autonomo e responsabile** Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte	informazioni in rete e per produrre testi -Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale -Riconoscere il proprio ruolo nei diversi laboratori e agire di conseguenza. -Saper utilizzare gli strumenti di lavoro e le corrette tecniche di lavorazione. -Saper utilizzare le tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali -Organizzare il lavoro. -Utilizzare razionalmente il tempo. Rispettare le consegne Collaborare e partecipare -Affrontare situazioni di incertezza provando a trovare soluzioni autonomamente o con la guida dell'insegnante

U.D.A. N.2 - II TRIMESTRE
TITOLO: INCONTRIAMOCI AL BAR

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA’
Italiano La descrizione dei vari tipi di bar nei diversi testi letterari Il caffè come salotto letterario nella letteratura italiana e straniera **Storia e Cittadinanza e Costituzione** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, regionali, nazionali e internazionali Il cambiamento organolettico del caffè Le diverse tipologie e la gestione dei locali di caffetterie e bar **Inglese** Lessico di base relativo alla ristorazione e dell’area professionale. Uso del dizionario bilingue Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in un bar Il territorio e il contesto economico-sociale Etica, sicurezza e igiene professionale Gerarchia, rapporti e figure professionali Le fasi del lavoro di un bar **Matematica** Tabelle di dati e grafici Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con riferimento ai sondaggi **Scienze motorie e sportive** Norme di sicurezza negli ambienti di lavoro.	**Asse dei linguaggi** Utilizzare i linguaggi settoriali, relativi al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali Utilizzare e produrre testi Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio **Competenze di cittadinanza** Comunicare Collaborare e partecipare Imparare ad imparare Agire in modo autonomo e responsabile **Competenze professionali** Conoscere le figure professionali che operano al bar; Conoscere i requisiti indispensabili per operare al bar; Saper distinguere i vari tipi di bar; Conoscere i passaggi per l’allestimento di un bar; Saper utilizzare e gestire l’attrezzatura e le zone di lavoro del bar; Lo stoccaggio e la sistemazione dei prodotti; Conoscere la Macchina dell’espresso e il Macinadosatore e relativo uso e manutenzione; Saper realizzare il Coffee cost	**Asse dei linguaggi** Saper distinguere i vari tipi di caffè dai mono origini agli speciality coffee -Saper estrarre attraverso i vari metodi i caffè -Saper descrivere i vari tipi di bar e presentare i vari prodotti alla clientela -Descrivere i reparti di lavoro, i diversi compiti della brigata. -Riconoscere i diversi ruoli -Realizzare in autonomia i vari tipi di caffè e suoi derivati determinando tempi di esecuzione e preparazione -Utilizzare il lessico specifico in italiano, inglese e francese in modo appropriato -Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori e individuare le caratteristiche personali necessarie per ricoprire i diversi ruoli - Conoscere le regole da adottare per evitare infortuni sul lavoro -Capire l’importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie e pulizia dell’ambiente -Distinguere le tipologie dei bar

		in base alla realtà economico-sociale e al territorio -Gestire una presentazione multimediale -Costruire e interpretare tabelle di dati e alcune tipologie di grafico
U.D.A. N.3 - III TRIMESTRE TITOLO: LA GASTRONOMIA NELLE DIVERSE STRUTTURE RISTORATIVE		
CONOSCENZE	**COMPETENZE**	**ABILITA'**
Italiano La descrizione dei locali di ristorazione in diversi testi letterari La cucina nella letteratura italiana e straniera Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, regionali, nazionali e internazionali Le diverse tipologie e la gestione dei locali di ristorazione Lessico di base relativo alla ristorazione e dell'area professionale. Uso del dizionario bilingue Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in cucina Il territorio e il contesto economico-sociale Etica, sicurezza e igiene professionale Gerarchia, rapporti e figure professionali Le fasi del lavoro di cucina Tabelle di dati e grafici Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con riferimento ai sondaggi	**Asse dei linguaggi** Utilizzare i linguaggi settoriali, relativi al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali Utilizzare e produrre testi Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio **Competenze di cittadinanza** Comunicare Collaborare e partecipare Imparare ad imparare Agire in modo autonomo e responsabile **Competenze professionali** Inserirsi in un reparto di cucina Identificare i diversi modi di fare cucina Elaborare menu rispondenti alle nuove tendenze enogastronomiche Applicare in modo corretto i sistemi di cottura Usare le preparazioni di base, i fondi di cucina e le principali salse della gastronomia classica e moderna Abbinare opportunamente le diverse preparazioni dei piatti Promuovere e gestire le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio Redigere menu adatti alle diverse occasioni, necessità dietologiche e alle differenti forme di ristorazioni	**Asse dei linguaggi** Saper distinguere gli stili di cucina oggi in uso -Saper analizzare e distinguere i vari tipi di ristorazione e riconoscerne caratteristiche e differenze -Descrivere i reparti di lavoro, i diversi compiti della brigata. -Riconoscere i diversi ruoli -Realizzare in autonomia le specialità studiate determinando tempi di esecuzione e cottura. -Utilizzare il lessico specifico in italiano, inglese e francese in modo appropriato -Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori e individuare le caratteristiche personali necessarie per ricoprire i diversi ruoli - Conoscere le regole da adottare per evitare infortuni sul lavoro -Capire l'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie -Distinguere le tipologie dei locali di ristorazione in base al territorio e alla realtà economico-sociale -Gestire una presentazione multimediale -Costruire e interpretare tabelle di dati e alcune tipologie di grafico

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

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

7.1 SCHEDA INFORMATIVA DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: MATEMATICA

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

DISCIPLINA: SCIENZA MOTORIE E SPORTIVE

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

DISCIPLINA: FRANCESE

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

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Acquisire una coscienza civica e civile attraverso l'educazione ai valori e alla legalità. Comprendere e utilizzare i linguaggi specifici nei diversi ambiti di pertinenza. Riconoscere e apprezzare i valori religiosi e comprenderne la funzione nella realizzazione della persona umana.	Gli studenti, comprendono testi e messaggi del cristianesimo parteciparle agli altri. Sanno lavorare ed interagire in gruppo con precise e specifiche attività collettive. Agiscono in modo autonomo e responsabile. Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. Utilizzare le fonti del cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	1. I giovani nel mondo politico e lavorativo, testimoni di Cristo. 2. Etica e dottrina sociale cristiana. 3. Lo sfruttamento minorile, Il commercio equo e solidale. 4. Scienza e fede. Bioetica, eutanasia, clonazione. La persona umana fra le novità tecnico-scientifiche e le ricorrenti domande di senso. 5. Elementi principali di storia del cristianesimo e loro effetti. 6. L'uomo secondo il cristianesimo. Le beatitudini. 7. La famiglia prima società naturale. Matrimonio cristiano. Pace , giustizia solidarietà, mondialità, il lavoro	Lavori di gruppo. Problemsolving. Introduzione dell'argomento attraverso l'esplicitazione degli obiettivi - Lezione mediante il ricorso a schemi semplificativi - Lettura e commento del testo utilizzando anche gli esercizi inseriti all'interno delle unità di apprendimento - Lettura e commento di brani tratti dai libri della Bibbia - Promuovere un clima sereno, di conoscenza reciproca e di socializzazione dando spazio alle riflessioni personali degli alunni e all'approfondimento della loro esperienza umana quotidiana.

DISCIPLINA: INGLESE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Comunicare in lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);	Gli alunni: - Ricercano e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. - Interagiscono in modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui. - Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari .	Gli alunni: - Comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere. - Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto. - Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni. - Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.	The Kitchen brigade; HACCP; The sevenprinciples of the HACCP; The Mediterraneandiet; Eatingdisorders; Foodallergies and intolerances; UK institutions; American institutions. Alternative diets; Rawfood, fruitarian and dissociateddiets; Foodallergies and intolerances; The art of icecreammaking; How to promote a new business; Buffet service and finger food; English breakfast menus; Brunch; Afternoon tea menus; Dessert menus. Cheesemenus; Foodpreservation; Banqueting and special eventsmenus; Weddingbanquets; Religiousmenus; Types of restaurantsModernfood trends.	**I TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving **II TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving **III TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problemsolving

DISCIPLINA: ITALIANO

Pecup: **Traguardo**	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando, in linee generali, registri linguistici adeguati alla situazione. **Comunicare** Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità	La consapevolezza della lingua italiana come bene culturale nazionale, elemento essenziale dell'identità degli studenti e mezzo di accesso alla conoscenza dell'ordinamento della Repubblica italiana, da comparare con gli organismi giuridici europei ed internazionali	Dall'ottimismo del sapere "positivo" alla crisi del razionalismo scientifico Il Romanzo realista e la questione meridionale,; il ruolo del poeta: G.Verga. Modernità e ribellismo; la Scapigliatura: G.Carducci La lirica simbolista; Estetismo e Decadentismo: G.Pascoli e la poetica del "fanciullino", gli affetti familiari e la Natura; G.D'Annunzio e il "superuomo" Diritti umani e convivenza civile – Nuove figure di di scienziato, psicoanalista, filosofo e sociologo: S. Freud "Ciò che promuove l'evoluzione civile lavora anche contro la guerra"; Oriana Fallaci, lettura di alcuni suoi libri e commento di stralci di sue interviste P.Levi "Se questo è un uomo" Le peculiarità e gli elementi stilistico-formali che caratterizzano la narrativa e il teatro fra le due guerre; L.Pirandello e E.De Filippo La rappresentazione della guerra e la vita quotidiana: G.Ungaretti, E.Montale, S.Quasimodo,. P.Levi	Brainstorming e feedback con gli alunni Il flipteaching o lezione capovolta Lezione frontale, dialogata, individuale Lavoro di gruppo Metodo induttivo e deduttivo Analisi guidata dei testi Video e mappe concettuali Uscite didattiche preventivamente illustrate TEMPI: tutto l'anno scolastico

DISCIPLINA: STORIA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute nel tempo	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando, in linee generali, registri linguistici adeguati alla situazione. **Comunicare** Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità	- Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati -Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato -Partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione, in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. -Sanno esprimere e argomentare opinioni e valutazioni -Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. - Hanno raggiunto un soddisfacente livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione. -Hanno consolidato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. - Sanno individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi -Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui -Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche e approfondire argomenti .	- L'Europa e il mondo nel primo Novecento: l'età giolittiana: la Prima Guerra mondiale; La Rivoluzione russa; La crisi del dopoguerra - Il 1929 e la crisi degli Stati liberali: il "giovedi nero"; Roosevelt e il New Deal -Totalitarismi e democrazie in conflitto: Stalinismo; Fascismo; Nazismo; la Seconda Guerra Mondiale; La Shoah e gli altri genocidi del XX secolo -Il secondo dopoguerra: la guerra fredda; Gli anni della distensione; Martin Luter King; Dalla guerra in Vietnam agli anni Ottanta; Dalla CEE all'Unione Europea -Il mondo attuale: La nascita della Repubblica; Radici storiche della Costituzione italiana e della Costituzione europea; Carte internazionali dei diritti; Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali; Il "boom" economico; I processi di globalizzazione, la rivoluzione informatica ; Il terrorismo rosso e nero e la mafia; Il terrorismo islamico;	Dibattiti e confronto sui diversi modelli tradizionali culturali in un'ottica interculturale; Utilizzo di fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche interdisciplinari (lettura :Carta europea dei Diritti fondamentali dell'uomo, Carta delle Nazioni Unite) Brainstorming e feedback con gli alunni Il flipteaching o lezione capovolta Lezione frontale, dialogata, individuale Lavoro di gruppo Metodo induttivo e deduttivo Analisi guidata dei testi Video e mappe concettuali Uscite didattiche preventivamente illustrate TEMPI: tutto l'anno scolastico

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA / CUCINA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Imparare ad imparare: La predisposizione di un piano di studio ottimale Individuare le parole chiave, costruire mappe e schemi a partire da un testo scritto, decodificare una mappa . - Progettare: a partire da una richiesta specifica (ricerca, relazione, lavoro di gruppo, ecc.), rispondere in maniera coerente utilizzando gli strumenti adeguati seguendo uno schema organizzato. Redigere un semplice piano di lavoro per il riordino di attrezzatura e macchine. - Collaborare e partecipare: sviluppare e attuare le capacità di partecipazione ai valori della cultura, della convivenza civile e della cittadinanza attiva .Praticare le esercitazioni di laboratorio di cucina con i concetti di brigata stabilendo un clima di collaborazione e di reciproco aiuto in funzione delle lavorazioni da realizzare. - Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale -lavorativa e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui,	- Gli studenti sono in grado di: adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati - realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione. - realizzare piatti con prodotti del territorio - Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche. - realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Simulare un piano di HACCP - Conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti utilizzati nelle attività di laboratorio in particolare quelli del territorio - elaborazione di menu e carte. - Stili alimentari e dieta equilibrata. - Definire e pianificare le fasi riguardanti la sicurezza del processo produttivo dei piatti, con particolare attenzione alla sicurezza e tutela nel luogo di lavoro ed alla scurezza alimentare, con la finalità di tutelare la salute del consumatore e dell'operatore.	- La forza del territorio; - I Marchi di qualità; - I prodotti tipici alimentari. - Realizzare un menù; - Intolleranza alimentare; - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. - Sistema H.A.C.C.P. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo. - Attività pratiche di laboratorio - Attività di ASL	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività pratiche di - laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Mappe concettuali - Problemsolving - Lezione individualizzata

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

Pecup: **Traguardo**	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Attraverso l'articolazione del percorso proposto il discente sarà in grado di comprendere e utilizzare il lessico specifico dei vari contenuti, avendo cognizione della vite, dell'abbinamento cibo-vino, dei distillati e dei liquori. Sarà in grado inoltre, di tradurre l'esperienza teorica in attività pratica mediante l'organizzazione e gestione di banchetti, buffet ed eventi nelle diverse tipologie di strutture ristorative. Di saper redigere un menu in basse all'evento richiesto e dare consigli per i vari stili di servizio	La disciplina in questione è per molti versi emblema di integrazione e socializzazione. Premessa fondamentale per l'efficienza in un contesto sempre più globale per l'esportazione del made in Italy è la **conoscenza delle lingue e dei vari tecnicismi**. Inoltre il rapporto con la clientela presuppone il possesso di tolleranza e affabilità al fine di ottimizzare il processo relazionale. Infine, l'appartenenza ad un team di lavoro presuppone l'interdipendenza tra i membri e l'accettazione di ruoli, strategici e funzionali per l'erogazione di attività e servizi ristorativi.	**Competenze teoriche:** 1. Il discente ha acquisito conoscenze sulla vite e sulle operazioni di vinificazione. Conosce le basi per un corretto servizio e abbinamento del vino. 2. Sa controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Utilizza lo shaker, e le diverse attrezzature. 3. Il discente sa organizzare il lavoro di sala. Conosce le varie offerte della ristorazione e imposta in modo corretto il menù (mise en place e stili di servizio). **Competenze pratiche:** 1. Sa presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto, nonché abbinarlo con le vivande. 2. Sa identificare e utilizzare correttamente gli strumenti della miscelazione applicando le corrette tecniche. 3. Utilizza attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. È in grado di elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. Il discente sa organizzare una sala (disposizione dei tavoli e dei coperti). Realizza la Mise en Place per buffet, banchetti e catering. Organizza servizi di ristorazione e realizza le porzionature in sala.	- Le malattie della vite - La filossera e la peronospera - I vini principali delle varie regioni italiane - La vinificazione - Gli strumenti del sommelier - La vite americana e la vite europea - La produzione dei distillati - Il Rum, il Gyn, la vodka, la Grappa. - Schemi dei tavoli, dimensione e forma.	- Attività di ricerca - Laboratori di informatica - Lezioni frontali - Simulazioni laboratoriali - Lavori di gruppo - Tempo previsto: 30 ore

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

DISCIPLINA DTA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Adoperare il linguaggio specifico riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Leggere , interpretare , elaborare i principali dati e documenti degli scambi commerciali. Aver acquisito una sufficiente padronanza del linguaggio settoriale economico - finanziario	organizzare lo spazio di lavoro e le attività in base alle disposizioni ricevute. Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi con riferimento alle diverse tipologie di imprese. Aver Collocato l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona della collettività e dell'ambiente. Saper tradurre le idee in azione, pianificando progetti per raggiungere obiettivi	Aver compreso come Il turismo sia uno dei settori economici più vitali dell'economia in fatto di occupazione e reddito, specie per le aziende turistiche ed in particolare per la crescita e l'affermazione della moderna azienda ristorativa. Aver compreso come le ricerche di marketing , attraverso l'analisi della domanda, siano fondamentali per l'individuazione dei desideri e dei bisogni dei consumatori. Inoltre, come attraverso le politiche di marketing e' possibile creare valore per le aziende migliorando i prodotti e i servizi. Aver compreso l'importanza per la ristorazione della filiera corta e del km zero che oltre ad offrire maggiore garanzia di freschezza riesce a recuperare il legame con il territorio ed a stabilire relazioni dirette fra produttori e consumatori .	**Bilancio e Turismo** Stato Patrimoniale e Conto Economico Il mercato turistico, domanda e l'offerta; Il turismo integrato. **Marketing** Aspetti generali; Il marketing management; analisi della domanda e concorrenza; La ricerca di marketing; segmentazione e Marketing mix;**Businessplan I**l Business Plan; La composizione e la struttura del BP; Finanziario. **La Filiera Agroalimentare** La filiera Agroalimentare italiana - . il Km zero	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problemsolving costruzione di Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Settembre – Termine delle lezioni

8VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

MATERIA / ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	DTA	SC. E CULT. ALIM.	MATEM.	LAB. dei SERV. ENOGASTRONOMICI	ACC. TUR.	SC.MOTORIE	RC
Questionari	X		X	X							X
Analisi di testo /di casi	X										
Tipologie I Prova Esame di Stato	X										
Tipologie II Prova Esame di Stato						X		X			
Verifiche orali e scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo			X		X	X		X	X	X	
Problemi ed esercizi			X	X	X		X				
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate/ semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2Criteri di valutazione

Per quanto riguarda la valutazione, il C.d.D. è partito dalla considerazione che due sono gli elementi fondamentali:
-Misurazione (o verifica) delle prestazioni in termini di conoscenze, abilità, competenze;
- Osservazioni sistematiche su : rispetto delle regole, autocontrollo, partecipazione, impegno, frequenza
alle lezioni ;
Pertanto, affinché tutti i docenti potessero formulare giudizi in base a criteri di valutazione omogenei, le prestazioni sono state descritte in termini di:

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

Abilità: applicazione concreta di un insieme coordinato di conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi. Possono essere descritte come cognitive (in riferimento al pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (in riferimento all'uso di metodi, materiali, strumenti).

Competenze: capacità di fare interagire le conoscenze e le abilità acquisite con le capacità personali e/o sociali nell'elaborazione responsabile dei percorsi di studio e di autonoma rielaborazioneculturale.

8.3 Criteri di attribuzione crediti

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

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

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

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

Il credito formativo

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

- **attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed extracurriculari**

- **Corsi di lingua straniera, corsi di musica, corsi di informatica (patente europea dell'informatica ECDL)**
- **attività socio - assistenziali**

attività sportive debitamente documentate

NUOVA TABELLA MINISTERIALE

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

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

Gli alunni hanno svolto due simulazioni della prima prova di Italiano che si sono svolte per questa classe nella sede di Via Consalvo Aragona, alla presenza dei docenti di sostegno, nei giorni 19 febbraio e 26 marzo. Le simulazioni sono allegate al presente documento.

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

La prova Invalsi, partire dal 4 marzo 2019, ha debuttato questo anno anche nelle classi quinte del Mancini-Tommasi ed è stata proposta agli studenti su supporto informatico (CBT: Computer Based Test) ; di conseguenza le diverse prove sono state somministrate agli studenti in giorni diversi, sulla base della disponibilità di attrezzature della scuola, ma in un arco temporale stabilito già con apposita comunicazione.
Gli studenti tutti hanno affrontato le prove .
Tutte le classi quinte del nostro istituto, come **classi NON campione,** hanno svolto la prova di: Italiano, Matematica e Inglese.
La partecipazione alle prove da parte di tutti gli studenti è stata considerevole.

Prova di Italiano

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

- comprensione della lettura;
- riflessione sulla lingua.

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

Prova di Matematica

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

Prova di Inglese

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

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

La Commissione d'Esame della classe 5A ha dedicato un'apposita sessione alla preparazione del colloquio**.** Nel corso di tale sessione la commissione ha predisposto un numero di buste pari aquello dei candidati aumentato di due unità. In tal modo, anche l'ultimo candidato potesse esercitare la scelta fra tre differenti buste. Le stesse sono state adeguatamente custodite nella cassaforte della scuola, prima del giorno del colloquio

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

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

- **analizzare** testi, documenti, esperienze, progetti, problemi affinché la medesima (commissione) verifichi l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità argomentativa e critica del candidato;
- **esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro** (ora denominata "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"). In tale relazione, oltre ad illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, il candidato deve sviluppare una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma

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

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

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

ALLEGATO n. 1

UDA DI I, II, III TRIMESTRE

ALLEGATO n. 2

SIMULAZIONI PRIMA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO

ALLEGATO n. 3

Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO

IIS “ MANCINI - TOMMASI” COSENZA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Alunno_____ **Classe**_____ **Data**_____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)	Punti
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	• Elaborato articolato in modo chiaro, ordinato e appropriato. Esposizione pertinente, efficace e organica	**18- 20**
	• Elaborato complessivamente articolato in modo chiaro e ordinato. Esposizione corretta e lineare	**14 - 17**
	• Elaborato articolato in modo congruo. Esposizione complessivamente corretta .	**12 - 13**
	• Elaborato articolato mediocremente e in modo non sempre chiaro e ordinato. Esposizione scarsamente efficace	**9 - 11**
	• Elaborato per nulla o poco articolato in modo adeguato, del tutto disordinato. Esposizione confusa, poca chiara la comprensione del testo	**7 - 8**
- Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Ottima competenza lessicale, appropriata ed efficace. Testo ordinato, corretto sul piano ortografico, grammaticale, sintattico e della punteggiatura	**18- 20**
	• Buona e corretta competenza lessicale Testo corretto, uso appropriato delle strutture grammaticali e della punteggiatura	**14 - 17**
	• Competenza lessicale sostanzialmente corretta, semplice, generica. Testo semplice, complessivamente adeguato. Qualche errore sul piano morfosintattico e nell'uso della punteggiatura	**12 - 13**
	• Competenza lessicale scarsamente efficace ed adeguata. Testo con imprecisioni ed alcuni errori anche gravi	**9 - 11**
	• Lessico inappropriato, impreciso, povero Testo del tutto scorretto, uso inadeguato delle strutture grammaticali e della punteggiatura	**7 - 8**
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazione personale	• Conoscenze e riferimenti culturali completi, esaurienti e bene organizzati Espressione critica personale e originale	**18- 20**
	• Conoscenze e riferimenti culturali complessivamente completi e pertinenti Espressione critica discreta, pertinente	**14 - 17**
	• Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e limitati ad aspetti semplici Espressione critica parzialmente presente	**12 - 13**
	• Conoscenze generiche, imprecise con riferimenti culturali scarsi. Espressione critica appena accennata, superficiale.	**9 - 11**
	• Conoscenze molto carenti, incomplete, prive di riferimenti culturali. Espressione critica assente	**7 - 8**
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**	
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna	• Completo rispetto delle consegne. Sintesi e/o parafrasi ben strutturati, ottimi	**9 -10**
	• Rispetto in modo sostanzialmente adeguato di tutti i vincoli richiesti. Sintesi e/o parafrasi esaurienti	**7 --8**
	• Rispetto di quasi tutti i vincoli richiesti. Sintesi e/o parafrasi essenziale	**6**
	• Rispetto parziale dei vincoli richiesti. Sintesi e/o parafrasi superficiale	**4 - 5**
	• Mancato rispetto dei vincoli. Sintesi e/o parafrasi del tutto inadeguata	**2 - 3**
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	• Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	**9 - 10**
	• Comprensione e analisi corrette e complete	**7 - 8**
	• Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	**6**
	• Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	**4 - 5**
	• Comprensione e analisi confuse e lacunose	**2 - 3**
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	• Eccellente padronanza degli strumenti di analisi formale, che risulta dettagliata e approfondita	**9 - 10**
	• Competenze adeguate ma solo parzialmente approfondita l'analisi	**7 - 8**
	• Conoscenze essenziali ma corretta applicazione degli strumenti di analisi	**6**
	• Conoscenze frammentarie, competenze approssimative nell'analisi.	**4 - 5**
	• Competenze assai frammentarie, gravi difficoltà di applicazione degli strumenti di analisi	**2 - 3**
Interpretazione corretta e articolata del testo	• Interpretazione precisa, approfondita e articolata e con tratti di originalità	**9 - 10**
	• Interpretazione corretta , sicura e approfondita	**7 - 8**
	• Interpretazione precisa, approfondita e articolata	**6**
	• Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	**4 - 5**
	• Interpretazione del tutto scorretta	**2 - 3**
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____ + **PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA**_____	**Punteggio** TOTALE ----------/5 =	Punti ……/**20**

NB. (Ogni frazione pari o superiore a 0,50 viene arrotondata al numero intero successivo)

IIS " MANCINI _ TOMMASI" COSENZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Alunno_____ **Classe**_____ **Data**_____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)	Punti	
-Ideazione, pianificazione	• Elaborato articolato in modo chiaro, ordinato e appropriato.	**18- 20**	

e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	Esposizione pertinente, efficace e organica		
	• Elaborato complessivamente articolato in modo chiaro e ordinato. Esposizione corretta e lineare	**14 - 17**	
	• Elaborato articolato in modo congruo. Esposizione complessivamente corretta .	**12 - 13**	
	• Elaborato articolato mediocremente e in modo non sempre chiaro e ordinato. Esposizione scarsamente efficace	**9 - 11**	
	• Elaborato per nulla o poco articolato in modo adeguato, del tutto disordinato. Esposizione confusa, poca chiara la comprensione del testo	**7 - 8**	
- Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Ottima competenza lessicale, appropriata ed efficace. Testo ordinato, corretto sul piano ortografico, grammaticale, sintattico e della punteggiatura	**18- 20**	
	• Buona e corretta competenza lessicale Testo corretto, uso appropriato delle strutture grammaticali e della punteggiatura	**14 - 17**	
	• Competenza lessicale sostanzialmente corretta, semplice, generica. Testo semplice, complessivamente adeguato. Qualche errore sul piano morfosintattico e nell'uso della punteggiatura	**12 - 13**	
	• Competenza lessicale scarsamente efficace ed adeguata. Testo con imprecisioni ed alcuni errori anche gravi	**9 - 11**	
	• Lessico inappropriato, impreciso, povero Testo del tutto scorretto, uso inadeguato delle strutture grammaticali e della punteggiatura	**7 - 8**	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazione personale	• Conoscenze e riferimenti culturali completi, esaurienti e bene organizzati Espressione critica personale e originale	**18- 20**	
	• Conoscenze e riferimenti culturali complessivamente completi e pertinenti Espressione critica discreta, pertinente	**14 - 17**	
	• Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e limitati ad aspetti semplici Espressione critica parzialmente presente	**12 - 13**	
	• Conoscenze generiche, imprecise con riferimenti culturali scarsi. Espressione critica appena accennata, superficiale.	**9 - 11**	
	• Conoscenze molto carenti, incomplete, lacunosi i riferimenti culturali. Espressione critica assente	**7 - 8**	
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	• Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed esauriente di tesi e argomentazioni	**13 - 15**	
	• Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni	**10 - 12**	
	• Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	**8 - 9**	
	• Individuazione semplice e parziale di tesi e argomentazioni	**5 - 7**	
	• Individuazione confusa e /o approssimativa di tesi e argomentazioni	**3 - 4**	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	• Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	**13 - 15**	
	• Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	**10 - 12**	
	• Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	**8 - 9**	
	• Elaborato succinto e non sempre lineare	**5 - 7**	
	• Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	**3 - 4**	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	• Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	**9 - 10**	
	• Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	**7 - 8**	
	• Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	**6**	
	• Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	**4 - 5**	
	• Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	**2 - 3**	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____ + **PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA_____**	**Punteggio** TOTALE ----------/5 =	Punti ……/**20**	

NB. (Ogni frazione pari o superiore a 0,50 viene arrotondata al numero intero successivo)

IIS " MANCINI _ TOMMASI" COSENZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Alunno_____ Classe_____ Data_____

INDICATORI	DESCRITTORI	

GENERALI	(MAX 60 pt)	Punti
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	• Elaborato articolato in modo chiaro, ordinato e appropriato. Esposizione pertinente, efficace e organica	**18- 20**
	• Elaborato complessivamente articolato in modo chiaro e ordinato. Esposizione corretta e lineare	**14 - 17**
	• Elaborato articolato in modo congruo. Esposizione complessivamente corretta .	**12 - 13**
	• Elaborato articolato mediocremente e in modo non sempre chiaro e ordinato. Esposizione scarsamente efficace	**9 - 11**
	• Elaborato per nulla o poco articolato in modo adeguato, del tutto disordinato. Esposizione confusa, poca chiara la comprensione del testo	**7 - 8**
- Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Ottima competenza lessicale, appropriata ed efficace. Testo ordinato, corretto sul piano ortografico, grammaticale, sintattico e della punteggiatura	**18- 20**
	• Buona e corretta competenza lessicale Testo corretto, uso appropriato delle strutture grammaticali e della punteggiatura	**14 - 17**
	• Competenza lessicale sostanzialmente corretta, semplice, generica. Testo semplice, complessivamente adeguato. Qualche errore sul piano morfosintattico e nell'uso della punteggiatura	**12 - 13**
	• Competenza lessicale scarsamente efficace ed adeguata. Testo con imprecisioni ed alcuni errori anche gravi	**9 - 11**
	• Lessico inappropriato, impreciso, povero Testo del tutto scorretto, uso inadeguato delle strutture grammaticali e della punteggiatura	**7 - 8**
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazione personale	• Conoscenze e riferimenti culturali completi, esaurienti e bene organizzati Espressione critica personale e originale	**18- 20**
	• Conoscenze e riferimenti culturali complessivamente completi e pertinenti Espressione critica discreta, pertinente	**14 - 17**
	• Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e limitati ad aspetti semplici Espressione critica parzialmente presente	**12 - 13**
	• Conoscenze generiche, imprecise con riferimenti culturali scarsi. Espressione critica appena accennata, superficiale.	**9 - 11**
	• Conoscenze molto carenti, incomplete, lacunosi i riferimenti culturali. Espressione critica assente	**7 - 8**
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	• Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione appropriati ed efficaci	**13 - 15**
	• Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione appropriati	**10 - 12**
	• Testo pertinente rispetto alla traccia; ; titolo e paragrafazione adeguati	**8 - 9**
	• Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione non del tutto adeguati	**5 - 7**
	• Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione non adeguati o assenti	**3 - 4**
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	• Elaborato sviluppato in modo coerente, organico e sicuro	**13 - 15**
	• Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	**10 - 12**
	• Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	**8 - 9**
	• Elaborato schematico e non sempre lineare	**5 - 7**
	• Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	**3 - 4**
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	• Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	**9 - 10**
	• Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	**7 - 8**
	• Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	**6**
	• Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	**4 - 5**
	• Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari e/o inadeguati	**2 - 3**
PUNTEGGIO PARTE GENERALE _____ + PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA_____	**PUNTEGGIO TOTALE ----------/5 =**	Punti ……/**20**

NB. (Ogni frazione pari o superiore a 0,50 viene arrotondata al numero intero successivo

Griglia di valutazione Seconda Prova Esami di Stato 2019

NOME_____COGNOME_____CLASSE_____DATA_____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti

Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	*Max 3 punti*	
	Limitata e superficiale	**1**
	Sufficiente	**2**
	Completa	**3**
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	*Max 6 punti*	
	Frammentaria	**1**
	Superficiale	**2**
	Sufficiente	**3**
	Completa	**4**
	Completa con approfondimenti	**5**
	Completa, approfondita e analizzata con capacità critiche originali	**6**
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	*Max 8 punti*	
	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**
	Competenze esaurienti e autonomia nella ricerca di soluzioni nell'ambito di problematiche complesse	**8**
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	*Max 3 punti*	
	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)*	

	ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Mancini – Tommasi"

	GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE			
	CLASSE		***COMMISSIONE***	
	CANDIDATO			

	INDICATORI	DESCRITTORI DI LIVELLO	LIVELLO	PUNTEGGIO
I PARTE				
Trattazione dei materiali proposti dalla Commissione 8	Originalità, significatività e padronanza della lingua nella trattazione dei materiali	È in grado di offrire una trattazione argomentata ed esauriente con collegamenti pertinenti e l'utilizzo di un linguaggio corretto e articolato	Ottimo	8
		È in grado di offrire una trattazione argomentata e globalmente esauriente attraverso collegamenti pertinenti e l'utilizzo di un linguaggio corretto e specifico.	Buono	7-6
		È in grado di offrire una trattazione sufficientemente esauriente e argomentata attraverso qualche collegamento e l'utilizzo di un linguaggio abbastanza corretto.	Sufficiente	5-4
		È in grado di offrire una trattazione limitata e poco argomentata, con scarsi collegamenti e l'utilizzo di un linguaggio non sempre efficace.	Non sufficiente	3/1
2 PARTE				
Esposizione delle attività di alternanza scuola lavoro 4	Originalità, significatività nella scelta del percorso con ricaduta su attività di orientamento in uscita (lavorativo o universitario)	Offre un'esposizione argomentata, originale e significativa dell'attività svolta, dimostrando il possesso di autonomia e responsabilità nelle scelte in termini di orientamento	Ottimo	4
		Espone il proprio percorso formativo in modo chiaro e consapevole e ne chiarisce le scelte sul suo futuro lavorativo o di studio	Buono	3/3,5
		Comunica in modo semplice le competenze maturate nel percorso cogliendone gli aspetti essenziali	Sufficiente	2/2,5

		Espone il proprio percorso formativo a grandi linee con poca consapevolezza e incertezza riguardo le scelte per il proprio futuro.	Non Sufficiente	1/1,5
3 PARTE				
Competenze di Cittadinanza e Costituzione 5	- Comprensione e sviluppo del senso di partecipazione attiva alla società - Partecipazione a percorsi di volontariato	Dimostra di aver acquisito senso di responsabilità e autonomia elle iniziative di cittadinanza attiva e solidale eventualmente anche attraverso percorsi di volontariato	Ottimo	5
		E' in grado di orientarsi consapevolmente e dimostra di aver compreso le regole per la partecipazione attiva alla società	Buono	4/4,5
		Dimostra di aver compreso a grandi linee il senso di partecipazione attiva alla società	Sufficiente	3/3,5
		Dimostra di non aver compreso a pieno il senso di partecipazione attiva alla società	Non sufficiente	2-1
4 PARTE				
Discussione prove scritte 3	Capacità di autocorrezione	È in grado di correggersi in maniera autonoma, coerente e organica	Ottimo	3
		Ha una buona ed efficace capacità di autocorrezione	Buono	2
		Semplice e chiara capacità di autocorrezione	Sufficiente	1,5
		Non ha consapevolezza degli errori	Non sufficiente	1
Punteggio complessivo				**/20**

ALLEGATO n. 4

DOCUMENTAZIONE PER ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI, BES/DSA

ALLEGATO 5

Valutazione ASL

ALLEGATO 6

CREDITI AGGIORNATI

Presidente:

Il Dirigente Scolastico prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: prof.ssa Rossella Bajamonte

DISCIPLINA	NOMINATIVO	FIRMA
Religione	La Neve Renata	
Italiano	Calomeni Miriam	
Storia	Calomeni Miriam	
Francese	Bartucci Pia Berlina	
Inglese	Bottino Giuseppina	
Matematica	Bajamonte Rossella	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cicerelli Anna	
Diritto e tecniche ammnistrative	Di Benedetto Pasquale	
Sala e vendita	Orlando Giovanni	
Enogastronomia	Villella Robertino	
Scienze Motorie	Landi Nadia	
Sostegno	Scornaienchi Maria	

Sostegno	Pecora Elvira	
Sostegno	Lavorato Carmela	
Sostegno	Zupi Maria Adele	