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

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato – Anno scolastico 2018/2019

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5ª Sez. N

Indirizzo:

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione:

Sala e Vendita

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 Barbara Bartucci	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.3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	pag.4 pag.5
3**.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE** 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Storia della classe	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 (ex ASL) 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag.12 pag.13 pag.17
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.18 pag.18 pag.20 pag.21
7.TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI 7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag.24 pag.25
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 8.1 Strumenti di verifica utilizzati 8.2 Criteri di valutazione 8.3 Criteri di attribuzione crediti 8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni 8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato: indicazioni ed osservazione del colloquio e prove INVALSI	pag.37 pag37 pag.38 pag.39 pag.40
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.42
ALLEGATO n.1 – U.D.A. (I-II-III Trimestre)	
ALLEGATO n.2 – Simulazioni prima scritta, seconda prova scritta e colloquio	
ALLEGATO n.3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	
ALLEGATO n.4 – Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL)	
ALLEGATO n.5 – Elenco candidati e tabella riassuntiva dei crediti	

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	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
Totale ore	32

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Dirigente Scolastico: Prof.ssa Graziella Cammalleri _____

Coordinatore: Prof.ssa Barbara Bartucci_____

DISCIPLINA	DOCENTE
Religione	Castiglione Antonio
Italiano	De Luca Rita Rosa
Storia	De Luca Rita Rosa
Francese	Grossi Ginevra
Inglese	Bartucci Barbara
Matematica	Gervino Marilena
Scienze e cultura dell'alimentazione	Nitti Giovanna
Diritto e tecniche amministrative	Zinno Maria
Sala e vendita	Arlia Alfredo
Enogastronomia	Funari Antonio
Scienze motorie e sportive	Isoldi Giuseppina
Rappresentanti genitori	Gardi Franco Morrone Luca
Rappresentanti studenti	Aceto Emanuela Gardi Raffaele

3.2 Continuità docenti

VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	VARIAZIONI CLASSE III	VARIAZIONI CLASSE IV	VARIAZIONI CLASSE V
RELIGIONE	SI	SI	SI
ITALIANO	NO	NO	NO
STORIA	NO	NO	NO
MATEMATICA	SI	NO	NO
INGLESE	NO	NO	SI
FRANCESE	NO	NO	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO	SI	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	NO	SI
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	--	NO	NO
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	NO	NO	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	NO	SI

3.3 Composizione e Storia della classe

La classe V sezione N, indirizzo Sala e Vendita, inizialmente costituita da 10 allievi, 5 maschi e 5 femmine, tutti provenienti dalla classe IV I dell'anno scolastico 2017/2018, risulta attualmente composta da 9 alunni, poiché uno di essi non frequenta più le lezioni, nonostante la scuola abbia più volte tentato di mettersi in contatto telefonico con la famiglia, senza alcun esito.
Alcuni allievi provengono dall'area urbana, mentre altri provengono dai paesi del circondario, pertanto sono pendolari che, nonostante le difficoltà derivanti dalla distanza, hanno comunque frequentato con regolarità e puntualità. Il rapporto con le famiglie è stato, complessivamente, poco proficuo, vista la frequente assenza dei rappresentanti dei genitori ai vari incontri Scuola/Famiglia.
La classe presenta una fisionomia eterogenea per personalità ed interessi, ma è abbastanza amalgamata a livello di relazioni interpersonali.
Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, la classe ha tenuto un atteggiamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica. La maggior parte degli studenti ha rispettato i codici di comportamento e le regole scolastiche. La frequenza alle lezioni risulta regolare per tutti, tranne che per due allievi che hanno fatto registrare numerosissime assenze, alcune delle quali giustificate con certificati medici.
Il percorso didattico-educativo effettuato è stato condizionato dalle diverse situazioni individuali di partenza, in termini non solo di prerequisiti, ma anche di motivazione allo studio e di ambiente socio-culturale di provenienza. In generale, la classe ha raggiunto un livello accettabile di conoscenze, abilità e competenze: alcuni alunni hanno raggiunto risultati apprezzabili, grazie alla loro serietà, alla buona volontà, alle proprie capacità, all'attiva partecipazione al dialogo educativo ed al costante impegno nello studio; altri hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento, riuscendo ad attestarsi su un livello mediamente discreto, altri ancora su un livello sufficiente.
Dal punto di vista della continuità didattica, vi è da dire però che gli alunni sono stati penalizzati da un continuo ricambio di docenti nel corso del triennio, in particolare nell'ultimo anno scolastico. Per tale motivo, la programmazione di alcune discipline ha subito dei rallentamenti che, successivamente, hanno richiesto un maggiore impegno agli alunni, al fine di recuperare ed approfondire alcuni contenuti fondamentali.
Nel corso del triennio, la classe ha partecipato con profitto alle attività previste dal Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, ex Alternanza Scuola-Lavoro. Infatti, gli allievi hanno svolto attività di stage in varie strutture ricettive dislocate sul territorio regionale, hanno seguito corsi base di "Sicurezza sui luoghi di lavoro" e "Sicurezza alimentare: HACCP"; hanno frequentato il corso di barman e quello di guida alla degustazione dell'olio extravergine di oliva; sono stati impegnati nelle attività di orientamento presso la CCIAA di Cosenza, di servizio presso il bar didattico della scuola e di banqueting di fine anno scolastico.
Hanno inoltre aderito con entusiasmo al Progetto extracurriculare proposto dalla scuola, "La Scuola a Cinema", che ha contribuito alla loro crescita culturale ed individuale.
Nel mese di marzo del corrente anno scolastico, gli alunni hanno affrontato con serietà le Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Lingua Inglese.
Inoltre, a partire dal mese di febbraio, hanno affrontato le simulazioni delle prove scritte e del colloquio orale del nuovo Esame di stato. In particolare, sono state effettuate:
due simulazioni di Prima Prova Scritta (Italiano);
due simulazioni di Seconda Prova Scritta (Scienza e Cultura dell'Alimentazione);
una simulazione del Colloquio orale.
Le simulazioni di Prima e Seconda Prova Scritta e del colloquio orale sono allegate al presente Documento.
Per quanto riguarda, infine, il dettaglio del percorso didattico educativo impostato dal Consiglio di Classe e messo in opera nel corso dell'anno scolastico, si sottolinea che, in tutte le discipline, la programmazione è stata strutturata in termini di conoscenze, competenze ed abilità. I consuntivi delle attività effettivamente svolte nelle singole materie, con i relativi obiettivi raggiunti, sono tutti allegati al presente documento.

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

L'istituto, vista l'alta percentuale di alunni con BES iscritti presso i diversi indirizzi di studio e le loro articolazioni, è naturalmente vocato all'inclusione, attuata a più livelli.
La presenza di molti soggetti ad essa preposti (il Dirigente Scolastico, la F.S. "Integrazione e sostegno", il GLI, un Referente BES- DSA e bullismo, etc) è garante di una forte sinergia tra docenti, curriculari e di sostegno, famiglie e territorio, per realizzare al meglio una didattica inclusiva che abbia ricadute efficaci sugli allievi. Gli alunni con BES sono coinvolti in tutte le attività promosse all'interno dell'Istituto e in esse adeguatamente supportati. La scuola interviene di fronte alle difficoltà emergenti, non solo di natura didattica. Nello specifico attiva, a seguito della valutazione periodica, il recupero in itinere, attività extracurriculari o di sportello didattico per gruppi di alunni provenienti da classi diverse; favorisce il potenziamento delle competenze di settore, attraverso la partecipazione a corsi, concorsi o a progetti di varia natura. Per quanto riguarda altre problematiche, sono operativi gli sportelli d'ascolto, le attività di counseling personali e di gruppo, le attività laboratoriali coordinate dagli Assistenti Educativi.
Per rendere possibile una didattica inclusiva che garantisca il successo formativo di tutti gli alunni, la scuola ha sempre inteso promuovere la collaborazione di tutte le figure professionali che operano al suo interno:
- docenti di sostegno che, in compresenza con i curriculari, promuovono all'interno delle classi in cui operano attività individualizzate con i propri alunni ma anche, in presenza di altre tipologie di BES, si adoperano nel dare il proprio supporto ai colleghi curriculari;
- assistenti alla comunicazione che cercano, con la loro professionalità, di favorire interventi educativi finalizzati al raggiungimento di una maggiore autonomia in favore degli alunni con disabilità sensoriale;
- funzioni strumentali (orientamento, integrazione …) che coordinano le attività della scuola e si occupano del raccordo tra le varie istituzioni;
- figure specialistiche di supporto ai docenti, alle famiglie e agli alunni con disabilità/BES/DSA (educatore, counselor, psicologo dell'apprendimento) che, con la loro professionalità possono far accrescere il livello di autonomia personale e di inclusione di tutti gli alunni, favorendo una qualitativamente migliore partecipazione degli stessi alla vita scolastica. Tutte le figure collaborano in maniera sinergica per la realizzazione del PEI e del PDP contribuendo, ciascuno con le proprie competenze, ad attuare le strategie didattiche educative atte a favorire il processo d'inclusione dell'allievo e il suo pieno successo formativo.

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 SCRITTE 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.

Criteri e modalità per la valutazione

Per ogni alunno, nell’ambito degli incontri di GLHI, Dipartimento, consigli di classe, si provvede a concordare strategie e pianificare curriculi che favoriscano l’inclusione attraverso una didattica laboratoriale in classe e, soprattutto nei laboratori di settore, che prevedono anche l’uso delle nuove tecnologie.
Anche la valutazione, coerente con la prassi inclusiva, tiene conto della situazione in ingresso dell’alunno, del suo stile di apprendimento e, nel caso di alunni stranieri, delle difficoltà linguistiche.
Per gli alunni con BES, in accordo con la famiglia, la scuola elabora PEI e PDP aventi come finalità: - rispondere ai bisogni individuali - monitorare la crescita della persona ed il successo delle azioni intraprese - favorire il successo della persona nel rispetto della propria individualità-identità.
Per gli allievi con PEI differenziato si predispone un “progetto di vita” a medio e lungo termine, considerando l’allievo non solo in quanto tale, ma appartenente a contesti di vita diversi dalla scuola (e non ristretti alla sola famiglia), pertanto l’allievo viene visto come persona in crescita e che, nella sua disabilità, diventerà adulto. Nella predisposizione di questo progetto si coinvolgono le famiglie, il territorio e le associazioni di categoria, questo consente di rendere possibili esperienze di alternanza scuola-lavoro anche in situazioni protette.
Per gli alunni non italofoni si è attivato sin dai primi mesi di scuola uno sportello pomeridiano di L2. Si realizzerà una valutazione di tipo formativo, volta cioè a valutare e a registrare i processi evolutivi del ragazzo, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l’interesse e l’impegno dimostrati nell’affrontare gli argomenti e le attività proposte. Assumeranno, inoltre, valenza valutativa le osservazioni sistematiche del comportamento dell’alunno nelle diverse situazioni scolastiche.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorative

L’accoglienza degli alunni in ingresso, sia provenienti dalle scuole medie che da altre scuole superiori, rappresenta una fase a cui la scuola presta particolare attenzione.
Il GLHI programma incontri dedicati con famiglie e le scuole di provenienza per acquisire tutte le informazioni utili alla conoscenza dei nuovi alunni, individuare il percorso di vita più adatto e rendere più sereno il passaggio fra i diversi ordini di scuola.
Per quanto concerne l’orientamento in uscita la scuola prevede attività di orientamento lavorativo e universitario in uscita, con particolare riferimento alle classi terminali.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe ha adottato metodologie flessibili, adattate alla classe, in base alle difficoltà via via riscontrate.
Si è lavorato sinergicamente allo scopo di creare un ambiente di apprendimento motivante, per dare modo agli allievi di partecipare al dialogo educativo in modo costruttivo e cooperativo, creando un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di tutti e di ciascuno.
Inoltre, il consiglio di classe si è, di volta in volta, attivato al fine di favorire un clima relazionale sereno, individuando strategie didattiche adeguate alle reali capacità di apprendimento degli studenti, stimolandoli al fine di potenziarne le capacità individuali e di dar loro la possibilità di acquisire un efficace metodo di studio, finalizzato al superamento delle difficoltà incontrate.
I contenuti disciplinari sono stati presentati con difficoltà graduale, al fine di consentire a tutti l'apprendimento degli stessi. I docenti si sono avvalsi, oltre che dell'ausilio dei testi in adozione, anche di altro materiale didattico opportunamente predisposto e dei supporti multimediali, oltre che dei laboratori, in dotazione all'Istituto scolastico.
Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti.
In merito alle competenze di Cittadinanza e Costituzione, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, al rispetto reciproco ed al rispetto delle regole vigenti all'interno dell'Istituto e, di conseguenza, della Società.
Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte ed orali, prove strutturate e questionari, dimostrazioni in laboratorio e prove nazionali simulate, che sono state somministrate nel corso dell'anno scolastico, sia a livello disciplinare che multidisciplinare. Sono state, infatti, elaborate tre UDA multidisciplinari, legate ai tre trimestri ed all'indirizzo di studio, dai titoli: "*Oggi cucino e servo io"; "Incontriamoci al bar" e "La Gastronomia nelle diverse strutture ristorative".*
Le tre UDA, allegate al presente documento, hanno previsto, oltre ad un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche, tre prove di verifica trimestrali pluridisciplinari, di volta in volta, focalizzate sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza e una rubrica di autovalutazione (Vedi allegato n.1)
Gli allievi sono stati informati da tutti i docenti, sulle procedure e sulle modalità di svolgimento delle stesse e sui criteri di valutazione adottati.
Gli alunni sono stati, inoltre, bene informati sulle modalità di svolgimento del nuovo Esame di Stato e sulla tipologia delle prove previste e gran parte delle verifiche effettuate, è stata improntata sulla stessa tipologia.

5.2 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL)

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)
A.S.: 2016/17- 2017/2018– 2018/2019
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: Young bartender***
- ***Secondo Anno: Young bartender***
- ***Terzo Anno: Young bartender***

CLASSE QUINTA
SEZ N

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: Servizi di Sala e Vendita

SETTORE: SERVIZI

Sintesi del Percorso

L'interesse dell'Istituto si è focalizzato sui **"nuovi turismi**", alternativi al turismo di massa, rappresentativi di innovativi orientamenti legati alla tradizione ed al rispetto dell'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).
Nel corso del triennio, la classe ha partecipato con profitto alle attività previste dal Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, ex Alternanza Scuola-Lavoro. Infatti, gli allievi hanno svolto attività di stage in varie strutture ricettive dislocate sul territorio regionale, hanno frequentato il corso di barman e quello di guida alla degustazione dell'olio extravergine di oliva; sono stati impegnati nelle attività di orientamento presso la CCIAA di Cosenza, di servizio presso il bar didattico della scuola e di banqueting di fine anno scolastico.
Il percorso triennale seguito dalla classe, dal titolo **"Young bartender"**, è incentrato sulla conoscenza, comunicazione e valorizzazione dei principali marchi storici dei più rinomati liquori calabresi e sull'acquisizione di tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails e bevande.
Il Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, ex ASL, ha permesso agli allievi di acquisire competenze riferibili a tre macro aree:

1. competenze di base: requisiti minimi per l'occupabilità e lo sviluppo professionale;
2. competenze tecnico-professionali: saperi e tecniche operative proprie delle attività relative a determinati processi lavorativi;
3. competenze trasversali: abilità relative al saper mettere in atto strategie efficaci per utilizzare al meglio le risorse possedute coerentemente con le esigenze del compito.

I risultati ottenuti sono di diversa natura:
- didattica, poiché il percorso ha favorito la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi di apprendimento;
- orientativa, poiché il percorso ha aiutato gli allievi ad acquisire una conoscenza del mondo del lavoro e delle capacità richieste;
- professionalizzante, poiché il percorso ha permesso agli allievi di acquisire alcune competenze di base spendibili nel mondo del lavoro.

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, prendendo in considerazione tutti i fattori che intervengono in un processo di apprendimento (insegnanti, compagni, strumenti, relazioni interpersonali e affettive, spazio accogliente, stile educativo improntato all'ascolto, alla cooperazione, alla fiducia) ha posto alla base del percorso formativo delle scelte culturali, educative e didattiche che hanno inteso guidare gli studenti alla costruzione del proprio sapere, tenendo conto non solo della sfera cognitiva, ma anche di quella emotiva e relazionale, al fine di valorizzare le intelligenze multiple ed i diversi stili di apprendimento.
Tra le strategie didattiche ed educative utilizzate, vi sono:
- Relazione di aiuto-inclusione: volta all'accoglienza, all'ascolto, alla condivisione, allo scambio ed al sostegno emotivo;
- Strutturazione attenta di spazi e tempi, come "intenzionalità didattica volta a promuovere e sollecitare la sicurezza di sé e la conquista dell'autonomia*";*
- I Tempi, intesi come generatori di motivazione e di voglia di sperimentare, sono stati strutturati per rispettare i ritmi di apprendimento diversi e consentire a tutti di "imparare ad imparare", costruire un efficace metodo di studio e sviluppare le proprie competenze in modo consapevole;
- Collaborazione ed interazione fra pari: per stimolare il lavoro cooperativo e di gruppo;
- Problematizzazione, sperimentazione e ricerca, nell'ottica della ricerca-azione.
- Didattica laboratoriale, intesa come didattica del fare, come lavoro attivo, cooperativo, personalizzato e di gruppo in cui gli alunni possano "imparare facendo".

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, per consentire a tutti gli alunni di acquisire le stesse conoscenze, da trasformare poi in competenze. 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, naturalmente 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	Recupero in itinere

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Le attività relative a "Cittadinanza e costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Esse interessano, però, anche le esperienze di vita e, nell'arco del triennio, anche le attività relative al Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, ex ASL, con la conseguente valorizzazione dell'etica del lavoro.
La cultura della cittadinanza e della legalità è il risultato delle esperienze e delle conoscenze acquisite anche al di fuori del contesto scolastico, e, contemporaneamente, evidenzia come l'educazione alla democrazia ed alla legalità trovi nel protagonismo degli studenti e delle studentesse un ambito privilegiato; i diritti-doveri di cittadinanza si esplicano nel rispetto delle regole e nella partecipazione di tutti i cittadini alla vita civile, sociale, politica ed economica.
Nell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" si è focalizzata l'attenzione sulla costruzione di cittadini consapevoli dei propri diritti e doveri in rapporto alla società. Esso si è sviluppato non solo attraverso un insieme di contenuti curriculari, ma anche con il costante esercizio di democrazia interna attraverso le assemblee di classe e le assemblee di Istituto, e le elezioni di rappresentanti di classe, rappresentanti di Istituto e rappresentanti alla Consulta degli studenti.

Competenze
Gli studenti sanno:

- Riconoscere i diritti ed i doveri sanciti dalla Costituzione della Repubblica Italiana;
- Riconoscere i diritti ed i doveri sanciti dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea;
- Riconoscere l'importanza della legalità;
- Rispettare le diversità;

- Esporre in pubblico in modo efficace;
- Applicare le conoscenze acquisite nei settori dell'Educazione all'ambiente e della salute;
- Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio;
- Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico;
- Applicare le conoscenze acquisite nei settori dell'Educazione alla Sostenibilità, nella prospettiva di accrescere le competenze di cittadinanza.

Un altro importante adempimento attivato dal Consiglio di Classe, riguarda la valutazione delle attività di **Cittadinanza e Costituzione**, che ovviamente non è stata espressa attraverso un voto distinto, ma ha avuto una ricaduta nell'ambito storico-sociale e del monte ore complessivo previsto per le stesse.
Come esplicitato nell'art.10 comma 3 del **DM 741/2017** l**e** attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"**,** dovranno essere prese in considerazione anche per il colloquio d'esame a conclusione del Secondo Ciclo di Istruzione.
Pertanto, il Consiglio di Classe, attraverso la partecipazione a convegni, seminari e progetti elencati nella tabella successiva, ha consentito agli allievi di seguire un percorso di educazione alla cittadinanza attiva ispirato agli articoli più significativi della Costituzione Italiana e alle norme che regolano la vita comunitaria, al fine di consentire loro di collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri sanciti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	**DISCIPLINE**	**DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI**	**ATTIVITÀ/TIROCINI**
Progetto "La scuola a Cinema"	Tutte	Visione del film e riflessioni sul tema della legalità	Visione del film "La siciliana ribelle"
Educazione alla legalità	Tutte	Seminario per la lotta alla contraffazione "Io compro originale"	Seminario sulla contraffazione alimentare
«Per non dimenticare» Giornata della memoria	Tutte	Drammatizzazione Letture, riflessioni	Giornata della memoria
Progetto "La scuola a cinema"	Tutte	Visione del film e riflessioni sul tema dell'omosessualità	Visione del film "Tuo, Simon"

6.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
Progetti e Manifestazioni culturali	Progetto "La scuola a cinema"	Cinema Citrigno, CS	Ottobre-Maggio
	Celebrazione «Giorno dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze Armate»	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Conferenza-Stampa Presentazione Progetto Erasmus+ F.O.O.D. A.N.D. W.I.N.E. – Fitting cooking o and demand working in Europe	IPSEOA, Via Gravina, CS	1 giorno
	Incontro ANPAL – Servizi per l'ASL	IPSEOA, sede centrale	1 giorno
	Seminario per la lotta alla contraffazione "Io compro originale"	Camera di Commercio, Salone Mancini, Cosenza	più giorni
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Convegno «Presentazione Guide Slow food» La cultura del buon cibo e del buon bere. Degustazione con osterie e produttori	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
Orientamento	Incontro al Salone dell'Orientamento	Palazzo della regione, RC	1 giorno

6.4 Percorsi interdisciplinari

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019
NELLA CLASSE V SEZ. N indirizzo Sala e Vendita

DISCIPLINE: TUTTE

DOCENTI: TUTTI

U.D.A. N.1- I TRIMESTRE
TITOLO: "*Oggi Cucino e Servo Io...*"

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
Italiano: -Presentazione di piatti e descrizione di semplici ricette. -Utilizzo di un linguaggio verbale idoneo per 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 **-Inglese/Francese:** -Lessico di base corretto su argomenti relativi alla sala (es: utensili, alimenti, bevande, menu, personale di sala...) Lessico e funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere ricette. **Storia - Cittadinanza e Costituzione** -Collegamenti tra le tradizioni culturali e culinarie locali, regionali, nazionali e internazionali La consegna; le regole formali e informali. Il rispetto sul lavoro e nel piccolo gruppo guidato e le sue dinamiche **Matematica:**-Il metodo della progettazione; Operazioni specifiche di base della TIC; Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione; **Laboratorio di servizi enogastronomici:**-Uso corretto delle attrezzature di settore **Laboratorio Sala e vendita:** Classificazione degli alimenti e delle bevande. -Uso corretto delle attrezzature di settore - processi di produzione della ricetta - Tecniche di comunicazione. **Scienze degli Alimenti:**- Conoscono le principali categorie di nuovi prodotti alimentari. Si orientano nell'ambito delle consuetudini alimentari delle grandi religioni e di quelle dell'era della globalizzazione **Dta:** -Le regole della sicurezza negli alimenti -Il sistema dell'HCCP **Scienze motorie e sportive** -Meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore -Traumi e primo soccorso -Norme di sicurezza negli ambienti di lavoro **Religione** -I menù delle feste religiose nelle varie religioni e presentazione delle tradizioni tipiche del territorio.	**Asse dei linguaggi** -Sanno leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi -Sanno utilizzare e produrre testi multimediali -Sanno utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione della ricette e l'analisi dei costi merceologici **Competenze professionali** -Sanno orientarsi all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti -Utilizzano correttamente le tecniche e gli strumenti di lavorazione Sanno avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente -Hanno acquisito un metodo nella gestione delle capacità personali **Competenze di cittadinanza** -Collaborano e partecipano -Lavorano ed interagiscono 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 **Risolvere problemi** -Sanno raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte	**Asse dei linguaggi** -Comprendono i punti essenziali di testi di settore semplificati (ricette, menu, semplici brani divulgativi di settore) -Ricercano e selezionano informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo -Producono semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera Interagiscono, utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. Rielaborano un'esperienza secondo un ordine e criteri dati **Asse scientifico-tecnologico-matematico** -Adottano semplici progetti per la risoluzione dei problemi pratici -Utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni in rete e per produrre testi -Utilizzano gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale **Area professionale** -Riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori e sanno agire di conseguenza. -Sanno utilizzare gli strumenti di lavoro e le corrette tecniche di lavorazione. **Cittadinanza** Organizzano il lavoro. Utilizzano il tempo in modo razionale Rispettano le consegne Riescono ad 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 **Inglese/Francese** -Lessico specifico e funzioni linguistiche per presentare i vari tipi di bar -Lessico di base corretto su argomenti relativi al bar (es: utensili, alimenti, bevande, ricette, personale) -Lessico specifico e funzioni per accogliere la clientela, prendere le ordinazioni, interagire con il personale di cucina, suggerire alimenti e bevande, gestire le lamentele, presentare il conto… **Storia e Cittadinanza e Costituzione** -Caffè e guerra -Il rispetto delle regole e delle persone sul lavoro e nel piccolo gruppo guidato **Matematica** - Tabelle di dati e grafici Utilizzo e valutazione critica delle informazioni statistiche di diversa origine con riferimento ai sondaggi **Laboratorio di servizi enogastronomici** -Uso corretto delle attrezzature di settore; **Laboratorio Sala e vendita** Il territorio e il contesto economico-sociale. Etica, sicurezza e igiene professionale. Gerarchia, rapporti e figure professionali Le fasi del lavoro di un bar **Scienze Degli Alimenti** Cambiamento organolettico del caffè **Dta** -Organizzazione del lavoro -Diritti e doveri dei lavori **Scienze Degli Alimenti** Gli allievi conoscono le principali tipologie dietetiche con particolare riferimento alla Dieta Mediterranea. Conoscono le linee guida, i LARN e le principali caratteristiche dei principi nutritivi. **Scienze motorie e sportive** -I principi fondamentali dell'allenamento sportivo -Gli effetti di alcune sostanze sull'organismo **Religione** Dolci e bevande nella religione cristiana e islamica.	**Asse dei linguaggi** Sono in grado di utilizzare i linguaggi settoriali, relativi al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali e produrre testi **Competenze di cittadinanza** -Collaborano e partecipano -Lavorano ed interagiscono 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 **Risolvere problemi** -Sanno raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte **Competenze professionali** -Conoscono le figure professionali che operano in un bar e i requisiti indispensabili per operare in un bar ; -Sanno distinguere i vari tipi di bar; -Conoscono i passaggi per l'allestimento di un bar; -Sanno utilizzare e gestire l'attrezzatura e le zone di lavoro del bar; conoscono le regole per lo stoccaggio e la sistemazione dei prodotti; - Conoscono la Macchina dell'espresso e il Macinadosatore e relativo uso e manutenzione -Sanno realizzare il Coffee cost	**Asse dei linguaggi** -Sanno utilizzare il lessico specifico in italiano, inglese e francese in modo appropriato -Sanno relazionare sui vari tipi di caffè **Asse scientifico-tecnologico-matematico** -Sanno descrivere i vari tipi di bar e presentare i vari prodotti del banco alla clientela -Sanno descrivere i reparti di lavoro, i diversi compiti della brigata. -Riconoscono i diversi ruoli -Realizzano in autonomia i vari tipi di caffè e suoi derivati, determinando tempi di esecuzione e preparazione **Cittadinanza** -Sono consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori e individuano le caratteristiche personali necessarie per ricoprire i diversi ruoli -Conoscono le regole da adottare per evitare infortuni sul lavoro -Capiscono l'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie -Sanno distinguere le tipologie dei bar in base alla realtà economico-sociale e al territorio -Sanno 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 Lessico di base relativo alla ristorazione e dell'area professionale **Storia** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, regionali, nazionali e internazionali **Inglese/Francese** Lessico di base relativo alla ristorazione e all'area professionale. Lessico specifico per descrivere i diversi luoghi della ristorazione Lessico specifico per descrivere i diversi menù e le diverse culture alimentari **Laboratorio di servizi enogastronomici** Le diverse tipologie e la gestione dei locali di ristorazione Scienze degli alimenti: Conoscono le principali patologie e le relazioni esistenti tra un'alimentazione scorretta e la loro insorgenza. **Dta** -Sicurezza e igiene professionale -Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro nella ristorazione **Matematica** Tabelle di dati e grafici Utilizzo e valutazione di statistiche, sondaggi, grafici **Religione** Ero straniero e mi avete accolto (Mt.25,35)	**Asse dei linguaggi** Sono in grado di utilizzare i linguaggi settoriali, relativi al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali e produrre testi **Competenze di cittadinanza** -Collaborano e partecipano -Lavorano ed interagiscono 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 **Risolvere problemi** Sanno raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte **Competenze professionali** Sanno inserirsi in una brigata di sala Identificano i diversi tipi di servizio Sanno abbinare opportunamente le bevande ai cibi Sanno allestire la location in base alle diverse occasioni e necessità Identificano i diversi modi di fare cucina rispondenti alle nuove tendenze gastronomiche Identificano le diverse culture alimentari legate alla religione	Utilizzare il lessico specifico in italiano, inglese e francese in modo appropriato -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 e modalità di preparazione. 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

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

PECUP

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

7.1 SCHEDA INFORMATIVA DELLE SINGOLE DISCIPLINE

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. -Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. -Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; **Comunicare** Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato -Partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione, in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. -Sanno esprimere e argomentare opinioni e valutazioni -Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. - Hanno raggiunto un soddisfacente livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione. -Hanno consolidato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. - Sanno individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi -Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	**Positivismo, Naturalismo e Verismo** **G.Verga:** vita, opere,poetica *Vita dei campi*, lettura e analisi de Lettera prefazione alla novella : La Lupa.Trama e significato dei romanzi: I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo, **Il Decadentismo** **G. D'Annunzio**, vita e opere della fase dell'estetismo, superuomo,panismo Analisi dei brani da *Il piacere* "Il ritratto dell'esteta" da *Le vergini delle rocce* "Il programma del superuomo" analisi e commento de *La pioggia nel pineto* **G.Pascoli**, la vita, poetica e visione del mondo, temi e struttura delle opere da Il fanciullino, *Il fanciullo che è in noi*, analisi e commento Analisi e commento delle liriche *X agosto* **Il romanzo del Novecento**, contesto storico e politico **Italo Svevo**, la vita, la formazione, le opere La coscienza di Zeno, analisi de *Il fumo* *Psico-Analisi* **Pirandello**,vita poetica , il relativismo, opere principali, trama del romanzo Il fu Mattia Pascal Finzione e realtà nell'opera di Pirandello Analisi del brano *Adriano Meis* ,in Il fu Mattia Pascal Umorismo e sentimento del contrario, lettura del saggio L'umorismo **Il Futurismo**, la cucina futurista. **Ungaretti**,vita e opere. Analisi delle liriche I fiumi Veglia Soldati Fratelli. **L'Ermetismo** **E. Montale**, vita, poetica Da "Ossi di seppia" analisi e commento delle liriche: *Cigola la carrucola del pozzo* *I limoni*	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata

DISCIPLINA: STORIA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
-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. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - 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. -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.	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; **Comunicare** Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di: cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. -Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. -Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. -Riconoscere il valore e l'importanza della tutela del patrimonio culturale e ambientale. -Cogliere e sviluppare,attraverso la riflessione sulla disciplina, l'identità di cittadino responsabile e consapevole.	L'età giolittiana Le tensioni tra le nazioni europee L'Italia verso la guerra La questione balcanica Prima guerra mondiale, cause e svolgimento, entrata in guerra dell'Italia ,fine della guerra Il dopoguerra:la conferenza di Parigi e i trattati di pace La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin Il biennio rosso Mussolini e la dittatura fascista in Italia La crisi del '29 Il nazismo, l'ascesa di Hitler La seconda guerra mondiale La liberazione dell'Italia Il dopoguerra I due blocchi contrapposti.	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Comunicare in lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria (FRANCESE) per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);	Gli studenti sanno comunicare in lingua francese in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; **Comunicare** Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare e 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 e comprendere testi scritti e orali sui contenuti studiati. - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi -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 e argomentare sui contenuti della disciplina. - Hanno raggiunto un soddisfacente livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione. -Hanno consolidato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. - Sanno individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi -Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti	Alimentation et santé; Le régime crétois; La pyramide alimentaire ; Produits BIO, OGM ; Présentation de plats typiques français ; Les cafés en France (lieux de rencontre et de convivialité) ; L'apéritif ; Le système HACCP ; Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif ; Les formules de la restauration commerciale ; Le bistrot, La brasserie, Le bar, La restauration à thème et collective ; Les méthodes de conservation ; La marche en avant et la gestion de stocks ; La gastronomie ; L'hygiène du personnel et des locaux	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Role playing Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata

DISCIPLINA: LINGUA 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 sanno: -Comunicare in Lingua Inglese in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione, riconoscendo i ruoli; -Comprendere testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; -Lavorare e interagire in precise e specifiche attività di gruppo; -Agire in modo autonomo e responsabile; -Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità. -Ricercare ed utilizzare in modo autonomo fonti e informazioni, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione.	-Comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere. -Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto ed appropriata al contesto. -Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni. -Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti, con lessico appropriato. -Sanno accogliere i clienti, dare suggerimenti e presentare cibi e bevande.	The geography of Britain: the land; The USA: the land and the country; British Institutions; American Institutions; HACCP principles; The Mediterranean diet; Bar equipment and display; Spirits and liqueurs Cocktails; Alcohol-free cocktails; Serving at the bar: welcoming customers, making suggestions and describing food and drinks; Banqueting and special events menus; Types of bars; Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan diets; Religious menus; Organic food and GMOs	Lezione frontale, interattiva e multimediale; Lettura e comprensione di testi; Mappe concettuali; Simulazioni; Cooperative learning; Problem solving; Role playing.

DISCIPLINA: MATEMATICA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Padronanza, uso ed applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo naturale. Saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione (TSI). Abilità di basenelle tecnologie dell' informazione e della comunicazione (TIC). Organizzare il proprio apprendimento sia a livello individuale che in gruppo, avere la consapevolezza relativa a metodi ed opportunità.	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi. Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica	Equazioni di 1° e di 2° grado. Piano cartesiano funzioni lineari e funzioni quadratiche Disequazioni di 1° e di 2° grado, disequazioni fratte. Dal grafico alle caratteristiche di una funzione. Determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari 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 ed orizzontali- Calcolare della derivata di una funzione algebrica razionale intera e di una funzione algebrica razionale fratta. Determinare massimi e minimi relativi e assoluti nei casi più semplici	Lezione frontale e partecipata. Esercitazioni individuali e collettive Colloqui-Interrogazioni alla lavagna - Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate.

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**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**	-Gli alunni riescono a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -Sanno 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. -Sanno predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Gli alunni sanno utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Sanno predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Sanno applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Sanno agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Cibo e religioni -Nuovi prodotti alimentari -La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche -Diete e stili alimentari. L'alimentazione nella ristorazione collettiva - La dieta nelle malattie cardiovascolari. -La dieta nelle malattie metaboliche. -La dieta nelle malattie dell'apparato gastroenterico. -Allergie e intolleranze alimentari. -Alimentazione e tumori, disturbi alimentari. -Le contaminazioni chimico- fisiche degli alimenti. -Le contaminazioni biologiche degli alimenti. -Le tossinfezioni alimentari. -Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. -Il sistema di controllo HACCP. -Le certificazioni di qualità.	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Visite guidate. Partecipazione a manifestazioni sul territorio. Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Gli studenti sanno: -Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici.	Gli studenti sono in grado di: Classificare i vini in base alle modalità di produzione. Conservare adeguatamente i vini. Individuare la produzione enologica italiana. Saper classificare gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità. Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomiche e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto remunerativi, possono rappresentare un ottimo biglietto da visita per il locale.	I vini di qualità e i vini speciali I vini liquorosi I vini aromatizzati Champagne e spumanti Classificazione degli alimenti e delle bevande. I menu e le carte dei vini. La corretta valorizzazione delle risorse del territorio e dei prodotti tipici La promozione delle tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi; l'attrezzatura speciale	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività pratiche di laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Problem solving - Lezione personalizzata

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- 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 attrezzature e macchine. - Collaborare e partecipare: sviluppare e attuare le capacità di partecipazione ai valori della cultura, della convivenza civile e della cittadinanza attiva. - 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 - Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche. - Definire e progettare le diverse tipologie di menu. - Conoscere la trasmissione del calore e le cotture principali. - Conoscere l'economato e l'acquisto dei generi alimentari. -Conoscere le aree di lavoro. -Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Simulare un piano di HACCP - Elaborazione di menu e carte. -Stili alimentari e dieta equilibrata. - Definire e pianificare le fasi di lavoro, sicurezza e tutela nel luogo di lavoro ed alla sicurezza alimentare, con la finalità di tutelare la salute del consumatore e dell'operatore.	- L'economato. - Gli acquisti delle derrate alimentari e controlli in entrata. - La trasmissione del calore. - Le principali cotture di cucina. - Realizzare e progettare un menù. - Le aree di lavoro. - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo.	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Lavori di gruppo - Simulazioni - Mappe concettuali - Problem solving - Lezione individualizzata

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. 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 Traguardi specifici Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Imparare ad imparare Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio. Collaborare e partecipare Saper lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Spirito di iniziativa ed imprenditorialità Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; prendere decisioni; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse. Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità. Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme.	Comprendono l'importanza del turismo nell'economia nazionale e mondiale, distinguendo le diverse motivazioni al viaggio Distinguono le principali caratteristiche dei prodotti turistici comprendono che cosa sono il marketing e i suoi elementi, comprendono come si sviluppa il business plan individuando le fasi e le procedure per redigere un BP hanno acquisito specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Turismo e mercato turistico: la domanda e l'offerta, le tendenze del mercato. Internet Il mercato turistico nazionale e internazionale Il marketing management, la ricerca, la segmentazione e targeting. Il Marketing mix, il web marketing Business idea e progetto imprenditoriale La gestione dell'impresa, la pianificazione strategica e operativa la qualità nella alimentazione La rintracciabilità' dei prodotti agroalimentari La normativa nazionale sull'alimentazione Le filiere agroalimentari I canali di distribuzione Classificazione delle filiere I prodotti a chilometro zero	- Lavori di gruppo - Simulazioni -Mappe concettuali Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata tempi il lavoro è stato sviluppato nei tre trimestri programmati

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

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

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

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

8.2 Criteri di valutazione

Il C.d.C. ha adottato sistemi di valutazione programmati e condivisi da tutti i Consigli di classe per garantire uniformemente agli alunni il diritto ad apprendere. Si è inteso, pertanto, necessario ripensare alla modalità di trasmissione-elaborazione dei saperi, dei metodi di lavoro, delle strategie adottate in aula attuando il passaggio dalla scuola dell'insegnare alla scuola dell'apprendere, che tiene insieme l'importanza della trasmissione dei contenuti e l'alunno con le sue difficoltà ed i suoi bisogni.

8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico

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

Il punteggio attribuito ad ogni alunno come credito scolastico è pubblicato insieme ai voti conseguiti in sede di scrutinio finale ed è trascritto sulla pagella scolastica (Vedi allegato n.5)

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

Le due simulazioni della prima prova scritta per l'Esame di Stato 2018-19, si sono svolte in un clima abbastanza sereno. La risposta generale della classe è stata positiva; tutti hanno ritenuto interessanti i testi proposti dal MIUR, soprattutto perché le richieste sono state formulate in modo tale da guidare lo studente suggerendo piste di analisi ed interpretazione del testo: una lettura guidata che è stata sicuramente di aiuto per i ragazzi più in difficoltà nell'organizzare in autonomia il proprio lavoro.

Anche le simulazioni della seconda prova scritta per l'Esame di Stato 2018-19, si sono svolte in un clima piuttosto sereno, nonostante una iniziale agitazione, peraltro comprensibile, determinata dalle nuove modalità e caratteristiche della prova, che da quest'anno ha carattere pluridisciplinare e si articola in due parti.

Gli allievi, già precedentemente istruiti sulle modalità della prova, dopo una lettura attenta dei testi proposti dal Ministero e dopo avere ascoltato e recepito le indicazioni fornite dai docenti delle discipline coinvolte, hanno iniziato la stesura dell'elaborato dimostrando, in generale, accettabili capacità di interpretazione.

La prima parte, stabilita dal Ministero, a carattere più argomentativo, è risultata un po' più complessa per le peculiari diverse competenze che la stessa richiede; la seconda parte, stabilita dalla commissione, per il carattere più tecnico- pratico, è risultata di più facile comprensione e di più immediata elaborazione.

Sia per la prima che per la seconda simulazione della seconda prova scritta, si è scelto di fare svolgere le due parti nello stesso giorno, secondo i tempi di consegna stabiliti dal Ministero (Vedi allegato n.2).

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

La prova Invalsi, a partire dal 4 marzo 2019, ha debuttato quest'anno anche nelle classi quinte del Mancini-Tommasi ed è stata proposta agli studenti su supporto informatico (CBT: Computer Based Test) ; di conseguenza le diverse prove sono state somministrate agli studenti in giorni diversi, sulla base della disponibilità di attrezzature della scuola, ma in un arco temporale stabilito già con apposita comunicazione.
Gli studenti hanno affrontato le prove con serietà.
Tutte le classi quinte del nostro istituto, come **classi NON campione,** hanno svolto la prova di: Italiano, Matematica ed 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, ma divisa in due parti: una di reading ed una di listening.

Modalità di svolgimento Simulazione del Colloquio

La Commissione d'Esame della classe 5N, costituita dai tre docenti che faranno effettivamente parte della Commissione d'Esame, da quattro docenti in servizio presso altre classi dell'istituto, che hanno svolto il ruolo di Commissari Esterni e di Presidente di Commissione.
La Commissione ha predisposto un numero di buste pari a quello dei candidati, aumentato di due unità, in modo tale che anche l'ultimo candidato potesse esercitare la scelta fra tre differenti buste. Le stesse sono state adeguatamente custodite nella cassaforte della scuola, prima del giorno della simulazione 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 sottoposto tre delle buste precedentemente predisposte a ciascuno dei 5 candidati presenti alla simulazione.
Ciascun candidato ha scelto una delle buste della terna. I materiali delle buste scelte dai candidati, ovviamente non sono stati riproposti nei successivi colloqui, bensì inseriti nei rispettivi fascicoli creati appositamente per i candidati. Il colloquio è iniziato con i materiali scelti dalla Commissione e attinenti alle Linee guida per gli Istituti Professionali. La scelta dei materiali proposti è avvenuta sulla base del percorso effettivamente svolto.
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 serietà da parte degli studenti presenti, che, su proposta della Commissione hanno dovuto:
- **analizzare** testi, documenti, esperienze, progetti, problemi affinché la commissione potesse verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità argomentativa e critica del candidato;

- **esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro** (ora denominata "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento"). In tale relazione, 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.

Presidente:

Il Dirigente Scolastico prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: prof.ssa Barbara Bartucci

DISCIPLINA	NOMINATIVO	FIRMA
Religione	Castiglione Antonio	
Italiano	De Luca Rita Rosa	
Storia	De Luca Rita Rosa	
Francese	Grossi Ginevra	
Inglese	Bartucci Barbara	
Matematica	Gervino Marilena	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Nitti Giovanna	
Diritto e tecniche ammnistrative	Zinno Maria	
Sala e vendita	Arlia Alfredo	
Enogastronomia	Funari Antonio	
Scienze Motorie	Isoldi Giuseppina	

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

Affisso all'albo in data 15/05/2019