Istituto d'Istruzione Superiore " Mancini – Tommasi "

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5ª Sez. C

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta dell' 11/05/2019

Affisso all'albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore
Prof.ssa Sassone Silvana

Il Dirigente Scolastico

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 pag.3 pag.3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2.1Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	Pag.3 pag.4 pag.5
3**.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE** 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3Storia della classe	pag.5 pag.5 pag.6 pag.7
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pag.8
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag.9 pag.9 pag.11 pag.11
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.11 pag.11 pag.12 pag.14 pag.15
7.TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER GLI ISTITUTI TECNICI 7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag.18 pag.19
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 8.1 Strumenti di verifica utilizzati 8.2Criteri di valutazione 8.3Criteri di attribuzione crediti 8.4Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni 8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato: indicazioni ed osservazione del colloquio e prove INVALSI	pag.29 pag.29 pag.30 pag.31 pag.32 pag.33
ALLEGATO 1 –UDA complete (I-II-III Trimestre)	pag.35
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio	pag.76
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag.102
ALLEGATO 4 – Documentazione alunni diversamente abili, BES e DSA	pag.109
ALLEGATO 5 – Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex ASL)	pag.110
ALLEGATO 6 – Credito scolastico	pag.116
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.118

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 rela-

zione 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
Italiano	4
Storia	2
Inglese	3
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
Francese	3
Diritto e tecniche amministrative	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2
Religione	1

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Presidente: il Dirigente Scolastico prof.ssa Graziella Cammalleri _____

Coordinatore: prof.ssa Silvana Sassone _____

DISCIPLINA	DOCENTE
Religione	Cipparrone Lina
Italiano	Santoro Giancarlo
Storia	Santoro Giancarlo
Francese	Sassone Silvana
Inglese	Guarnieri Ester
Matematica	De Marco Rita
Scienze e cultura dell'alimentazione	Pellegrini Loredana
Diritto e tecniche amministrative	Pastore Luigi
Sala e vendita	Verrina Giuseppe
Enogastronomia	Amoroso Salvatore
Educazione fisica	Isoldi Giuseppina
Rappresentanza componente genitori	Rende Annamaria
Rappresentanza componente studenti	M. Leonetti – E. Marino

3.2 Continuità docenti

VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
RELIGIONE	SI	SI	SI
ITALIANO	SI	NO	NO
STORIA	SI	NO	NO
MATEMATICA	SI	NO	NO
INGLESE	SI	NO	NO
FRANCESE	SI	NO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	NO	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SI	NO	NO
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	SI	NO	SI
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	SI	NO	SI
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA	SI	NO	SI
EDUCAZIONE FISICA	SI	SI	SI

3. 3 Storia della classe

La classe VC ad indirizzo Enogastronomia è composta da 13 alunni di cui solo tre di sesso femminile.

Pochi risiedono in città, giacché la maggior parte degli allievi abitano nell'hinterland cosentino e sono quindi costretti a viaggiare e a subire il disagio che spesso i trasporti comportano. L'ambiente di provenienza degli alunni è modesto per cui gli stimoli ad un approfondimento culturale e ad un impegno domestico più preciso e puntuale vengono a mancare. Tuttavia nella classe sono presenti degli alunni che si sono sempre mostrati desiderosi di apprendere, sempre disponibili al dialogo educativo, interessati alle varie discipline, capaci di orientarsi con sufficiente sicurezza all'interno delle varie e differenziate proposte. Vi è anche un gruppo di alunni che ha sempre avuto bisogno di essere sollecitato e supportato in ogni circostanza dal momento che sono state rilevate delle difficoltà nell'adozione di un metodo di studio efficace, perché spesso i ragazzi appaiono eccessivamente legati al testo, agli appunti presi durante le lezioni, senza ampliare le loro cognizioni, anche se , quando questo lavoro viene proposto in classe e sotto la guida dell'insegnante, si mostrano interessati alla possibilità di sviluppo del proprio senso critico che tale metodo offre.
Bisogna evidenziare che molto è stato fatto da parte di tutti i docenti per rendere gli alunni capaci di destreggiarsi fra le differenti prospettive culturali che sono state presentate al fine di sviluppare le adeguate competenze spendibili in ambito professionale e dal momento che ci si è trovati davanti a ragazzi in procinto di affrontare gli Esami di Stato e di uscire dalla Scuola Superiore, si è stimolato

al massimo il formarsi ed il consolidarsi di una visione personale degli argomenti di studio, al fine di renderli capaci di rafforzare la propria opinione, il senso critico, la capacità di orientarsi e di saper scegliere in quanto appare di particolare rilevanza considerare gli alunni cittadini adulti per la società .I docenti hanno messo in atto una didattica tesa a favorire la maturazione personale ed il possesso di un'adeguata base culturale. La programmazione didattico-educativa per Assi-culturali, la definizione di tre percorsi pluridisciplinari (UDA) è stata una strategia sistematica di insegnamento-apprendimento che ha cercato di motivare l'impegno ed il senso di responsabilità degli allievi. Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati sottoposti allo svolgimento di prove scritte ed orali, sono stati informati sulle procedure e sulle modalità di svolgimento degli Esami di Stato. Sono state effettuate le Prove INVALSI, 2 simulazioni della I e della II Prova scritta ed una simulazione del Colloquio. Tutti i docenti membri del Consiglio di classe hanno adattato alle esigenze della classe le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento dei diversi contenuti disciplinari, effettuando anche interventi in itinere, pause didattiche. Nella classe è presente un alunno diversamente abile, che ha seguito un PEI paritario. Tale alunno, facente parte del gruppo classe negli anni scolastici precedenti, per motivi di famiglia, si è dovuto trasferire nella città di Monza all'inizio dell'a.s. 2018/19 ed ha seguito regolarmente gli studi presso l'IPSSC Adriano Olivetti di Monza. Sempre per motivi familiari è ritornato nuovamente a Cosenza ed ha chiesto di essere reinserito nella classe dal 19 febbraio 2019 . L'alunno è stato seguito, come nello scorso a.s. 2017/18., dalla prof.ssa Liberata Fuoco per un numero complessivo di 12 ore settimanali e dalla prof.ssa Eloise Pitaro per altre 9 ore settimanali . La relazione dei docenti di sostegno è allegata alla documentazione riservata alla Commissione degli Esami di Stato. L'alunno sarà sottoposto a prove equipollenti, considerate le difficoltà che potrebbe incontrare durante lo svolgimento dell'Esame di Stato e sarà supportato dall'insegnante di sostegno, prof. L. Fuoco, che conosce l'alunno da più tempo.
Per quanto concerne l'aspetto disciplinare la maggior parte della classe ha sempre dimostrato un comportamento corretto. Solo in pochi casi si è dovuto intervenire, per poca maturità o superficialità, nei confronti di qualche alunno che ha mancato di rispettare il Regolamento d'Istituto. La frequenza alle lezioni e la partecipazione al dialogo educativo non sempre è stata costante, per cui è stato necessario avvisare ed interagire con le famiglie al fine di ottenerne un giusto e proficuo miglioramento nella condotta, anche se, non sempre, si è riusciti a mediare in modo positivo per risanare le criticità venutesi a creare. In linea di massima e nella maggior parte dei casi, il grado di conoscenze, competenze, abilità raggiunte dagli alunni è adeguato per alcuni, soddisfacente per altri. Mediamente gli alunni possiedono: la conoscenza fondamentale dei contenuti oggetto delle programmazioni disciplinari e la conoscenza del funzionamento degli strumenti del settore ristorativo; la competenza di applicare, in autonomia o in équipe, in modo concreto, la teoria acquisita; la capacità di svolgere compiti e mansioni nell'ambito del profilo professionale

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

L'I.I.S. "Mancini-Tommasi", è un Istituto da sempre impegnato in azioni che danno centralità alla dimensione umana ed alla personalizzazione dell'apprendimento. La complessità "alberga" nella nostra società e quindi anche nelle nostre aule, accreditandosi come attributo dinamico della condizione umana. L'inclusione presuppone un'attività incessante che si preoccupi della partecipazione

attiva dell'alunno nel rapporto pedagogico e nella relazione sociale. La definizione di inclusione riconosce comunque l'esistenza del rischio di esclusione che il corpo docenti dell'IIS "Mancini - Tommasi" s'impegna a prevenire attraverso la trasformazione delle strategie organizzative e del curricolo della scuola. È possibile affermare che l'inclusione promossa dal nostro istituto "rappresenta un processo in grado di fornire una cornice dentro la quale gli alunni possono essere ugualmente valorizzati, trattati con rispetto e forniti di uguali opportunità". L'IIS "Mancini - Tommasi" ha predisposto per l'a. s. 2018-2019 il Protocollo per l'Inclusione: una linea-guida per valorizzarne i diversi stili di apprendimento degli allievi. Attraverso le azioni previste si delinea una "presa in carico" dell'alunno con BES da parte dell'Istituto. L'allievo sarà supportato nelle diverse fasi del suo percorso scolastico, dall'accoglienza fino alla completa integrazione.

ALUNNI DISABILI E CON DSA

Normativa di riferimento

DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, n.62 art 20

OM 11/03/2019 n.205

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

ART. 20

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

RICHIESTA di PROVE SCRITTA EQUIPOLLENTI

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

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

ESAME DEI CANDIDATI CON DSA E BES

La commissione d'esame, sulla base di quanto previsto dal DM n.5669 del 2011, di attuazione della legge 8 ottobre 2010, n 170, considerati gli elementi forniti dal C d C , tiene in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive adeguatamente certificate e, in particolare , le modalità di-

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

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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

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

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

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

mete educative e formative rinvenibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) e nei documenti nazionali, individua nelle 8 competenze chiave europee, a cui si riconnettono anche le competenze di cittadinanza, il nesso unificante del percorso formativo, adotta per la definizione degli standard formativi, le evidenze e i livelli di qualificazione del life long learning, in coerenza con il sistema EQF. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe deve essere orientato a coniugare la gestione dei saperi essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace; a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario. La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in unità di apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione; a tal proposito si recepiscono le nuove competenze di cittadinanza, emanate con la nuova "Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea sulle Competenze Chiave per l'apprendimento permanente" , del 22 maggio 2018, ed il decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 , sulla "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale" , valido a partire dal corrente anno scolastico e limitatamente alle classi prime. Le unità di apprendimento sviluppate sono finalizzate ai seguenti risultati:
- Sviluppo delle competenze di base;
- Sviluppo delle competenze di cittadinanza; - Rafforzamento delle competenze trasversali;
- Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro;
- Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale;
- Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi;
- Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche;
- Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi;
- Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "glocale";
- Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

Metodologie utilizzate:
- Lezione frontale/interattiva
- Lezione dialogata
- Discussione guidata
- Metodo induttivo e deduttivo
- Scoperta guidata
- Lavori di gruppo
- Lavoro individuale
- Ricerca ed elaborazione dell'informazione
- Uso di manuali
- problem solving;
- peer education;
- flipped classroom;
- brain storming
- attività laboratoriale

5.2 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO *(V. Allegato 5)*

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

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

Libri di testo- Testi di supporto- Presentazione multimediali- Fotocopie- Schede predisposte- Filmati- Cd rom/ DVD Computer.

Aula- Laboratorio multimediale- Laboratorio di cucina- Laboratorio di sala e vendita- Palestra.

Il percorso formativo è stato suddiviso in tre unità di apprendimento, una a trimestre.

6 ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

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

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Il nostro Istituto pone come priorità fondamentale della propria progettazione educativa e formativa lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno all'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della consapevolezza dei diritti e dei doveri di tutti e di ciascuno. Il tutto nella consapevolezza che i valori della pace e della diversità culturale debbono costituire il fondamento di una cittadinanza consapevole e dialogica, nell'obiettivo di dotare i discenti di conoscenze, abilità e competenze e sviluppando le loro attitudini e i loro comportamenti, rendendoli capaci di contribuire alla costruzione e alla difesa di una cultura universale dei diritti umani e del rispetto delle libertà fondamentali. In tale ambito, sono state attivate specifiche iniziative.

Si è puntato all'acquisizione delle linee fondamentali della Costituzione italiana, estendendo l'interesse ai documenti nazionali europei e internazionali (dichiarazione universale dei diritti dell' uomo).
Nello specifico si è puntato verso la conoscenza dell'Ordinamento della Repubblica Italiana, l'organizzazione politica ed economica dell'Europa, fino ad una sommaria conoscenza degli organismi internazionali.
Sono stati illustrati diritti e doveri di ogni cittadino con particolare riferimento ad alcuni articoli della nostra Costituzione che regolano i rapporti civili, i rapporti, etico-sociali, i rapporti economici e i rapporti politici, mentre, per la parte riguardante i principi fondamentali si è parlato del valore della libertà: un diritto di ogni cittadino nel rispetto delle leggi, ognuno è libero di agire, pensare, scrivere, manifestare la propria opinione rispettando gli altri e le leggi dello Stato.
Nel corso dell'insegnamento, sono stati illustrati i principali organi dello Stato: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Regione, Province, Comuni, Magistratura e Corte Costituzionale.
Successivamente, gli allievi sono stati documentati sulla situazione attuale dell'Italia che fa parte della Commissione Europea, avente sede a Bruxelles, e che controlla se leggi e regolamenti vengono rispettati: essere cittadini europei significa libera circolazione delle persone, del denaro, delle merci e dei servizi.
Infine, gli alunni sono stati informati sull'appartenenza dell'Italia, a 22 organismi internazionali, i più importanti sono: ONU, FAO, NATO, UNICEF.
ln merito all'insegnamento di Cittadinanza, agli allievi sono stati illustrati alcuni punti che rientrano in quest'ambito, quali:
N 1 Elaborare progetti, utilizzando le proprie conoscenze.
N 2 Comprendere messaggi di diverso genere (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico).
N 3 Rappresentare eventi, concetti, norme, stati d'animo, emozioni utilizzando linguaggi diversi e conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti {cartacei, informatici e multimediali).
N 4 Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista e valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo alla realizzazione delle attività collettive.
N 5 Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, affrontare situazioni problematiche, utilizzando secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
N 6 Elaborare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo.
N 7 Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.

PERCORSI INTER-DISCIPLINARI	**DISCIPLINE**	**DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI**	**ATTIVITÀ/TIROCINI**
Educazione alla legalità: progetto Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» Faccia a faccia con il Procuratore della Repubblica di Catanzaro Nicola Gratteri e il giornalista Arcangelo Badolati, Auditorium	Italiano, Storia, Diritto		Convegno Antimafia

Guarasci, CS			
Educazione alla legalità: progetto “Teatro in note”, incontro con don Giacomo Panizza, presso ”Cinema Citrigno”, Cs	Italiano, Storia, Diritto		Convegno Antimafia
«5 Giorni di Musica contro le mafie» Guest « Roberta Rei (Le Iene), Teatro Morelli, CS			
Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» Proiezione film su Pippo Fava » Prima che la notte» incontro con Claudio Fava, Auditorium Guarasci, CS			
«Per non dimenticare» Giornata della memoria	Tutte		

6.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL’ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
Progetti e Manifestazioni culturali	Celebrazione «Giorno dell’Unità nazionale e Giornata delle Forze Armate»	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	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
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Seminario formativo+visita Museo Concorso «Pensami la storia»	Villa Rendano, CS	1 giorno

	Progetto Cinema Progetto Teatro	Cinema Citrigno Teatro Rendano	5 giorni 1 giorno
	«5 Giorni di Musica contro le mafie» Guest « Roberta Rei (Le Iene)	Teatro Morelli, CS	1 giorno
	Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» ShowCooking, con Lorenzo Biagiarelli	Enoteca Regionale, CS	1 giorno
	Convegno «Presentazione Guide Slow food» La cultura del buon cibo e del buon bere. Degustazione con osterie e i produttori	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Concorso Teatro in note Incontro con G.Marchese	IPSEOA, Via Gravina, CS	1 giorno
Incontri con esperti	Concorso Teatro in note Incontro con Salvatore Striano	Teatro Rendano,CS	1 giorno
	Concorso Teatro in note Incontro con P. Mazzotta	Teatro Rendano,CS	1 giorno
Orientamento	Orientamento in uscita organizzato da «In cibum» Alta scuola di specializzazione di Pontecagnano (SA)	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Alma – Scuola Internazionale di Cucina italiana Concorso UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a km 0- Orientamento in uscita	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Seminario di formazione ALMA, Alta Scuola di Cucina	IPSEOA, Via Gravina e via Consalvo Aragona	1 giorno

6.4 Percorsi interdisciplinari

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019
NELLA CLASSE V SEZ. C indirizzo Enogastronomia

DISCIPLINE: Lab. Cucina; Lab. Sala/Vendita; Italiano; Matematica; Inglese; Francese; Scienza e Cultura dell'Alimentazione; D.T.A.; Ed. Fisica; Religione.

DOCENTI: Amoroso; Verrina; Santoro; De Marco; Guarnieri; Sassone; Pellegrini; Pastore; Isoldi; Cipparrone.

U.D.A. N.1- I TRIMESTRE
TITOLO: Oggi cucino e servo io

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ

Asse dei linguaggi Lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera (es: utensili, alimenti, bevande, menu, ricette, personale di cucina e sala...) Funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziale Composizione di ricette e menu Elaborazione di verbali e/o relazioni Asse storico-sociale Fatti e fenomeni storico-culturali relativi alla ricetta. Località di interesse turistico significative del proprio territorio Asse scientifico-tecnologico-matematico Metodologie di lettura ed ascolto delle consegne e dei compiti. Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall'idea al prodotto) Il metodo della progettazione Operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione Area professionale Uso corretto delle attrezzature di settore Processi di produzione della ricetta Tecniche di comunicazione scritta e orale. Comunicazione non verbale. Cittadinanza La consegna Le regole formali e informali. Il lavoro nel piccolo gruppo guidato e le sue dinamiche.	Competenze assi culturali Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi Utilizzare e produrre testi multimediali Comprendere il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione della ricette e l'analisi dei costi merceologici Competenze professionali Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente Acquisire un metodo nella gestione delle capacità personali Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Competenze di cittadinanza Comunicare Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. Collaborare e partecipare Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte	Asse dei linguaggi Comprendere i punti essenziali di testi di settore semplificati (ricette, menu, semplici brani divulgativi di settore) Ricercare e selezionare informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo Produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera Interagire utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. Rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati Asse storico-sociale Individuare i fatti e i fenomeni storici relativi alla ricetta Valorizzare le risorse storiche, artistiche e culturali del proprio territorio Asse scientifico-tecnologico-matematico Comprendere le consegne orali e scritte relative ai propri compiti ed i relativi requisiti di qualità. Adottare semplici progetti per la risoluzione dei problemi pratici Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni cercare informazioni in rete e per produrre testi Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale Area professionale Riconoscere il proprio ruolo nei diversi laboratori e agire di conseguenza. Saper utilizzare gli strumenti di lavoro e le corrette tecniche di lavorazione. Saper utilizzare le tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali Cittadinanza Organizzare il lavoro. Utilizzare razionalmente il tempo. Rispettare le consegne Collaborare e partecipare Affrontare situazioni di incertezza provando a trovare so-

		luzioni autonomamente o con la guida dell'insegnante

U.D.A. N.2 - II TRIMESTRE
TITOLO: Incontriamoci al bar

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

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

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

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 Co-

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

7.1 SCHEDA INFORMATIVA DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: FRANCESE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Comunicare in lingua Francese e	Comunicare in lingua francese in contesti	Leggere, comprendere, produrre ed interpretare testi scritti e	Alimentation et santé: régime	Lavori di gruppo Simulazioni

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)	comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; Comprendere testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; Collaborare e partecipare; Imparare ad imparare; Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive; Agire in modo autonomo e responsabile; Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	orali, in lingua francese. Comunicare e a interagire nel gruppo classe in modo costruttivo. Possedere una sufficiente competenza linguistica e comunicativa, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali. Utilizzare le nuove tecnologie per fare ricerche ed approfondire argomenti.	cretois; pyramide alimentaire; produits BIO; OGM; présentation de plats typiques français (histoire, cuisine, tradition); Les cafés en France (lieux de rencontre et de convivialité). Les différents tipes de buffets. L'apéritif. Happy hour. Brunch. Le cocktail. Le champagne et les eaux de vie. Le système HACCP. Les formules de la restauration commerciale. Le bistrot. La brasserie. Le bar. Le fast food. La pizzeria. La crêperie . La Steak house. Le street food. La restauration à thème et collective.	Mappe concettuali Problem solving costruzione di Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Tempi: 1°, 2° e 3° trimestre

DISCIPLINA: Inglese

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Comunicare in lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune	Gli alunni: • Ricercano e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. • Interagiscono in	Gli alunni: • Comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere. • Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto. • Esprimono in mo-	The geography of Britain: the land The USA: the land and the country The British System The American System HACCP HACCP principles	**I TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning

europeo di riferimento per le lingue (QCER);	modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui. • Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari .	do semplice le proprie argomentazioni. • Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.	The Mediterranean diet Alternative diets Eating disorders Food allergies and intolerances The art of ice cream making Buffet service and finger food Breakfast menus Afternoon tea menus Dessert menus Cheese menus Food preservation Banqueting and special events menus Religious menus Types of restaurants	Problem solving **II TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving **III TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving

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	Lavorano in gruppo in maniera collaborativa, rispettando i ruoli. Agiscono in modo autonomo e responsabile nel rispetto di sé, degli	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	Esercitazioni pratiche Giochi sportivi Norme di Igiene	Lezione frontale Lezione dialogata Problem solving Lavoro di gruppo

dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo	altri e delle regole.	di gioco e le sanno applicare Conoscono e sanno applicare le norme basilari per la tutela della salute propria e della collettività		

DISCIPLINA: STORIA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	-Gli allievi sanno comunicare, collaborare e partecipare, sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive. Agire in modo autonomo e responsabile. Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	-Gli allievi sanno analizzare il quadro storico e le caratteristiche dei periodi e dei fenomeni presi in esame: individuare le connessioni fra l'Italia giolittiana e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali. Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui. Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze. Integrare le cause sociali e politiche della Grande guerra con le storie settoriali, facendo	**Storia, economia, cultura e società del primo novecento, la grande guerra.** Il sistema economico internazionale La nuova industria Giovanni Giolitti L'età giolittiana in Italia. La Grande Guerra Il dopoguerra in Italia e in Europa	**Attività** di ricerca, selezione e rielaborazione personale di fonti storiche. **Metodologia** Lezione frontale, lezione partecipata. **Tempi** Primo trimestre

		dialogare le scienze storico-sociali con la scienza e la tecnica. Collegare l'economia, la scienza e le istituzioni politiche del primo Novecento ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale. - La fondazione dello Stato fascista: politica interna, estera ed economica. -Dalla produzione in serie alla sovrapproduzione (crollo della Borsa di Wall Street e Grande Depressione) al New Deal. -L'ascesa di Hitler:nazificazione della Germania e politica espansionistica. Individuare le connessioni fra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia. Utilizzare le nuove tecnologie per fare ricerche e approfondire argomenti.	La crisi del dopoguerra. **-L'Europa dei totalitarismi.** La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin. Mussolini inventore del fascismo. La crisi del 1929. Il nazismo. **Il crollo dell'Europa.** La Seconda guerra mondiale. La “guerra parallela” dell'Italia. Il quadro internazionale del dopoguerra. L'avvento del Fascismo e del Nazismo. -La Seconda Guerra Mondiale. Storia, economia, cultura e società dal secondo dopoguerra. La seconda guerra mondiale. Caratteri del Conflitto Mondiale. Cause e conseguenze.	Secondo trimestre Terzo trimestre

			Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi. Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica.	

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	**Comunicare** Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione **Comprendere** 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	**Positivismo, Naturalismo e Verismo** **L. Capuana:** vita, pensiero,opere Giacinta **G.Verga:** vita, pensiero, opere Mastro Don Gesualdo Nedda I Malavoglia **La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento** -La crisi secondo Nietzsche:relativismo e nichilismo -La crisi dell'io nella psicoanalisi di Freud **Il Decadentismo** -I caratteri salienti del Decadentismo -Simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico **G. D'Annunzio:** vita,pensiero,opere La pioggia nel pineto **G. Pascoli:** vita, pensiero,opere X Agosto Il tuono **L'età dei Totalitarismi** **L. Pirandello:** vita,pensiero,opere L'umorismo Il treno ha fischiato **I. Svevo:** vita, pensiero,opere Una vita Senilità La coscienza di Zeno **G.Ungaretti:** vita,pensiero,opere San Martino del Carso	**Attività** Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali **Metodologia** Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Lettura di testi poetici, documenti e brani d'opera Discussione in classe **Tempi** **<u>I Trimestre</u>** -Positivismo, Naturalismo e Verismo -La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento **<u>II Trimestre</u>** Il Decadentismo **<u>III trimestre</u>** L'eta' dei Totalitarismi

		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.	Veglia Fratelli **S. Quasimodo:**vita,pensiero,opere Uomo del mio tempo Ed è subito sera **E. Montale:** vita,pensiero,opere Meriggiare pallido e assorto Spesso il male di vivere ho incontrato **P. Levi:** vita,opere Se questo è un uomo	

DISCIPLINA: MATEMATICA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Gli studenti sanno - sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere problemi in situazioni quotidiane; - usare consapevolmente le nuove tecnologie; -sanno riflettere su se stessi e gestire efficacemente il tempo e le informazioni; -sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive.	Gli studenti sono in grado di : - confrontare ed analizzare rappresentazioni grafiche, individuando relazioni; - individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; - analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l' ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo; - utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	**U.A.N.1**-Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte Funzioni reali di variabili reale. Funzioni algebriche razionali intere e fratte. Funzioni algebriche irrazionali. Funzione esponenziale e funzione logaritmica . **U.A.N.2**-Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata. Asintoti verticali , orizzontali. **U.A.N.3**-Derivate delle funzioni elementari. Regole di derivazione. Massimi e minimi relativi e assoluti.	**Tempi:** U.A.N.1 dal 17/09/2018 al 18/12/2018 U.A.N.2 dal 07/01/2019 al30/04/2019 U.A.N.3 dal 30/04/2019 al termine delle lezioni. **Attività e metodologie:** Lavori di gruppo Simulazioni Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata Tipologia delle prove di verifica: colloqui; interrogazioni alla lavagna; prove scritte di tipo aperto, prove strutturate.

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Attraverso l'articolazione del percorso proposto il discente sarà in grado di comprendere e utilizzare il lessico specifico dei vari contenuti, avendo cognizione della vite, dell'abbinamento cibo-vino, dei distillati e dei liquori. Sarà in grado inoltre, di tradurre l'esperienza teorica in attività pratica mediante l'organizzazione e gestione di banchetti, buffet ed eventi nelle diverse tipologie di strutture ristorative.	La disciplina in questione è per molti versi emblema di integrazione e socializzazione. Premessa fondamentale per l'efficienza in un contesto sempre più globale per l'esportazione del made in Italy è la **conoscenza delle lingue e dei vari tecnicismi**. Inoltre il rapporto con la clientela presuppone il possesso di tolleranza e affabilità al fine di ottimizzare il processo relazionale. Infine, l'appartenenza ad un team di lavoro presuppone l'interdipendenza tra i membri e l'accettazione di ruoli, strategici e funzionali per l'erogazione di attività e servizi ristorativi.	**Competenze teoriche:** 1. Il discente ha acquisito conoscenze sulla vite e sulle operazioni di vinificazione. Conosce le basi per un corretto servizio e abbinamento del vino. 2. Sa controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Utilizza lo shaker, e le diverse attrezzature. 3. Il discente sa organizzare il lavoro di sala. Conosce le varie offerte della ristorazione e imposta in modo corretto il menù (mise en place e stili di servizio). **Competenze pratiche:** 1. Sa presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto, nonché abbinarlo con le vivande. 2. Sa identificare e utilizzare correttamente gli strumenti della miscelazione applicando le corrette tecniche. 3. Utilizza attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. È in grado di elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. 4. Il discente sa organizzare una sala (disposizione dei tavoli e dei coperti). Realizza la Mise en Place per buffet, banchetti e catering. Organizza servizi di ristorazione e realizza le porzionature in sala	- Le malattie della vite - La filossera e la peronospera - I vini principali delle varie regioni italiane - La vinificazione - Gli strumenti del sommelier - La vite americana e la vite europea - La produzione dei distillati - Il Rum, il Gyn, la vodka, la Grappa. - Schemi dei tavoli, dimensione e forma.	- Attività di ricerca - Laboratori di informatica - Lezioni frontali - Simulazioni laboratoriali - Tempo previsto: 30 ore

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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

Disciplina : ENOGASTRONOMIA / CUCINA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	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: - adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati - realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione. - realizzare piatti con prodotti del territorio - Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche. -realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. -Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Simulare un piano di HACCP - Conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti utilizzati nelle attività di laboratorio in particolare quelli del territorio - elaborazione di menu e carte. -Stili alimentari e dieta equilibrata.	- La forza del territorio; - Marchi di qualità; - I prodotti tipici alimentari. - Realizzare un menù; - Intolleranza alimentare; - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. - Sistema H.A.C.C.P. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo. Attività pratiche di laboratorio Attività di ASL	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività pratiche di laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Mappe concettuali - Problem solving - Lezione individualizzata

DISCIPLINA: 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	**-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare** **-Competenze imprenditoriali** **-Competenza digitale**	-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali,	-Cibo e religioni -Nuovi prodotti alimentari -La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche -Diete e stili alimentari. L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Visite guidate. Partecipazione a

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	**-Competenze di cittadinanza** **-Competenze matematiche, in scienza tecnologia ed ingegneria** **-Competenze multilinguistiche** **-Competenza alfabetica funzionale** **-Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale**	culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnologia negli specifici campi professionali di riferimento. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	- 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.	manifestazioni sul territorio. Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni I, II, III trimestre

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Acquisire una coscienza civica e civile attraverso l'educazione ai valori e alla legalità. Comprendere e utilizzare i linguaggi specifici nei diversi ambiti di pertinenza. Riconoscere e apprezzare i valori religiosi e com-	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 aper-	**1** I giovani nel mondo politico e lavorativo, testimoni di Cristo. **2** Etica e dottrina sociale cristiana. **3** Lo sfruttamento minorile, Il commercio equo e solidale. **4** Scienza e fede. Bioetica, eutanasia, clonazione. La persona umana fra le novità tecnico-	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

prenderne la funzione nella realizzazione della persona umana.		to al mondo del lavoro e della professionalità.	scientifiche e le ricorrenti domande di senso. **5** Elementi principali di storia del cristianesimo e loro effetti. **6** L'uomo secondo il cristianesimo. Le beatitudini. La famiglia prima società naturale. Matrimonio cristiano. Pace , giustizia solidarietà, mondialità, il lavoro.	●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**	**ACC. TUR.**	**SC.MOTORIE**	**RC**
Questionari	X		X	X							X
Analisi di testo /di casi	X										
Tipologie I Prova Esame di Stato	X										
Tipologie II Prova Esame di Stato						X		X			
Verifiche orali e scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo			X		X	X		X	X	X	
Problemi ed esercizi			X	X	X		X				

Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate/ semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2 Criteri di valutazione

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

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.

- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.

- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale, per rilevare se i traguardi educativi e formativi di una determinata procedura sono stati raggiunti; essa viene effettuata a fine modulo e a fine trimestre ed ha avuto la funzione di bilancio consuntivo sull'attività scolastica e sugli apprendimenti. Per questo tipo di verifica si sono utilizzate prove orali, prove scritte strutturate e non strutturate, prove pratiche.

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

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

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

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

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

- Misurazione (o verifica) delle prestazioni in termini di conoscenza, abilità, competenza

- Osservazioni sistematiche su: rispetto delle regole e delle consegne, autocontrollo, partecipazione, impegno e frequenza alle lezioni.

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

Conoscenze

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

Abilità

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

Competenze

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

8.3 Criteri di attribuzione crediti

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

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

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

- **Frequenza corso Alternanza Scuola-Lavoro**
- **Frequenza regolare**
- **Partecipazione al dialogo educativo**
- **Partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative**

Il credito formativo

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

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

NUOVA TABELLA MINISTERIALE

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

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

Gli alunni hanno effettuato due simulazioni della prima prova dell'Esame di Stato. Per quanto concerne la simulazione effettuata in data 19/02/2019, su un totale di dodici alunni :

- dieci hanno scelto la tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario) e

-due hanno scelto la tipologia C (Testo espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

In generale i risultati degli elaborati sono stati soddisfacenti per i seguenti motivi:

- esposizione corretta e lineare;

- competenza lessicale appropriata;

-riferimenti culturali semplici, ma ben organizzati;

-svolgimento pertinente alla traccia.

- espressione critica discreta.

Per quanto riguarda la prova effettuata il 26/03/2019, su un totale di undici alunni :

-dieci hanno scelto la tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) e

-un solo alunno ha scelto la tipologia C (Testo espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

In generale i risultati degli elaborati sono stati soddisfacenti per i seguenti motivi:

- articolazione dell'elaborato in forma chiara e appropriata;

-esposizione pertinente, efficace e organica;

-buone e corrette competenze lessicali;

conoscenze e riferimenti culturali complessivamente completi e pertinenti.

Considerazioni sulle simulazioni della seconda prova

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 e 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 , si è scelto di fare svolgere le due parti nello stesso giorno, secondo i tempi di consegna stabiliti dal Ministero .

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

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

Gli studenti hanno affrontato le prove

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

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

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

- comprensione della lettura;
- riflessione sulla lingua.

La sezione di comprensione della lettura è stata costituita da 5 - 7 testi di varia tipologia, di cui uno narrativo
Prova di Matematica
Sono stati proposti non esercizi specifici per le classi quinte, ma esempi significativi delle prove svolte negli anni scorsi
Prova di Inglese
La prova è stata unica per tutti gli indirizzi, con domande di reading, listening e uso linguistico.

Modalità svolgimento Simulazione colloquio

La Commissione d'Esame della classe 5C ha dedicato un'apposita sessione alla preparazione del colloquio**.** Nel corso di tale sessione la commissione ha predisposto un numero di buste pari a quello dei candidati aumentato di due unità. In tal modo, anche l'ultimo candidato potesse esercitare la scelta fra tre differenti buste. Le stesse sono state adeguatamente custodite nella cassaforte della scuola, prima del giorno del colloquio
Il Presidente della commissione, nominato dal Dirigente tra i docenti di Italiano dell'istituto, dopo essersi assicurato che le buste fossero integre e garantissero la riservatezza del materiale in esse contenuto, alla presenza di tutti gli studenti della classe, ha proceduto al sorteggio di 5 candidati tra tutti gli studenti presenti della classe; in seguito, procedendo in ordine alfabetico, tra i 5 estratti, ha preso tre buste (tra quelle precedentemente predisposte) contenute in un contenitore ben visibile a tutti e le ha sottopone allo stesso. Il candidato ha scelto una delle buste della terna. I materiali delle buste scelte dai candidati, ovviamente non sono stati riproposti nei successivi colloqui, bensì inserite nei rispettivi fascicoli creati appositamente per i candidati. Il colloquio è iniziato con i materiali (testi, documenti, esperienze, progetti…) scelti dalla commissione e attinenti alle Linee guida per gli istituti Professionali.
Anche la simulazione del **Colloquio**, volto ad accertare il conseguimento, da parte dei candidati, di quanto previsto dal Profilo Culturale, Educativo e Professionale degli studenti, si è svolto in un clima di propositività e serietà da parte di tutti gli studenti, che, su proposta della commissione dovevano:

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

Il colloquio ha accertato anche le conoscenze e le competenze maturate dallo studente nell'ambito delle attività relative a "**Cittadinanza e Costituzione"**
In ottemperanza all'O.M. , i materiali suddetti sono stati soltanto lo spunto per l'avvio della prova**,** che si è sviluppata in una più ampia e distesa trattazione di carattere pluridisciplinare che potesse esplicitare al meglio il conseguimento del Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente.
La scelta dei materiali proposti al candidato è avvenuta sulla base del percorso effettivamente svolto.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ C

Presidente:

Il Dirigente Scolastico: Prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: Prof.ssa Silvana Sassone

DISCIPLINA	**DOCENTE**	**FIRMA**
Religione	Cipparrone Lina	
Italiano	Santoro Giancarlo *Sostituito da Porco Elvira*	
Storia	Santoro Giancarlo *Sostituito da Porco Elvira*	
Francese	Sassone Silvana	
Inglese	Guarnieri Ester	
Matematica	De Marco Rita	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pellegrini Loredana	
Diritto e tecniche amministrative	Pastore Luigi	
Sala e vendita	Verrina Giuseppe	
Enogastronomia	Amoroso Salvatore	
Scienze Motorie	Isoldi Giuseppina	
Sostegno	Fuoco Liberata	
Sostegno	Pitaro Eloise	