



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



Istituto d'Istruzione Superiore " Mancini – Tommasi ”

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a Sez. E

Indirizzo: Enogastronomia

Settore: Servizi

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

Affisso all'Albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore

Prof.ssa Maria Gabriella Pugliese

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	pag.3
1.2 Presentazione Istituto	
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag.4
2.2 Quadro orario settimanale	pag.5
3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
3.1 Composizione consiglio di classe	pag.6
3.2 Continuità docenti	pag.7
3.3 Storia della classe	pag.8
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pag.9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	pag.12
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)	pag.13
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag.14
6.ATTIVITÀ DI RECUPERO POTENZIAMENTO E PROGETTI	
6.1 Attività di recupero e potenziamento	pag.17
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	pag.18-19
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag.20
6.4 Percorsi interdisciplinari	pag.22
7.TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI	pag.26
7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag.27
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	pag.38
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	pag.39
8.2 Criteri di valutazione	pag.39
8.3 Criteri di attribuzione crediti	pag.39
8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni	pag.40
8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato: indicazioni ed osservazione del colloquio e prove INVALSI	pag.41
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.43
ALLEGATO n.1 – U.D.A. (I-II-III Trimestre)	
ALLEGATO n.2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio	
ALLEGATO n.3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	
ALLEGATO n.4 – Documentazione alunni diversamente abili, BES e DSA	
ALLEGATO n.5 – Elenco studenti e valutazione dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)	
ALLEGATO n.6 – 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. Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori:

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

A ciò si aggiunge il pendolarismo, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento. Dal quadro esemplificativo si deduce che l'Istituto per l'utenza non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee.

Si vuole evidenziare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia.

Tale servizio si incentra sull'educazione, fattore specifico della nostra istituzione, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso.

La dimensione ambientale si riverbera direttamente sul vissuto degli studenti, sulla loro maturazione personale e sulle opportunità professionali.

L'intento generalizzato è quello di attuare un curriculum che tenga conto delle identità e del valore "persona" di ciascuno dei nostri studenti, da porre sempre al centro dell'azione educativa. Ciò si potrà attuare, secondo criteri realistici ed operativi all'interno delle aule scolastiche, ma anche in ambienti esterni utilizzati come aule decentrate che diventeranno spazi di apprendimento e di crescita culturale.

1.2 Presentazione Istituto

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

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

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

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

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

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

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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

Nell'articolazione **“Enogastronomia”**, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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

Nell'articolazione **“Accoglienza turistica”**, vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in

relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'Enogastronomia** è in grado di:

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

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

2.2 Quadro orario settimanale

Discipline	Quadro orario
Religione	1
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	3
Francese	3
Scienza e Cultura dell'alimentazione	3
Diritto e Tecniche Amministrative	5
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	4
Laboratorio di Servizi di Sala	2
Scienze Motorie e Sportive	2
Totale ore	32

3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di Classe

Dirigente Scolastico: Presidente: Prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: Prof.ssa Maria Gabriella Pugliese

DISCIPLINA	DOCENTI
Religione	Cipparrone Lina
Italiano	Pugliese Maria Gabriella
Storia	Pugliese Maria Gabriella
Francese	Greco Rosina
Inglese	Aiello Rosina
Matematica	De Luca Mario
Scienze e cultura dell'alimentazione	Pellegrini Loredana
Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	D'Ippolito Luciano
Laboratorio di Sala e vendita	Musolino Giuseppe
Laboratorio di Enogastronomia	Fabbricatore Carmelo
Scienze Motorie e Sportive	Donnici Angela
Sostegno	Cirino Groccia M.Cristina
Sostegno	Miceli Laura
Sostegno	Reda Simona
Componente genitori	Ruffolo Maria Luisa Zanfino Elisa
Componente studenti	Gagliardi Manuele Travo Noemi

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	SI	NO	SI
Storia	SI	NO	SI
Matematica	SI	SI	SI
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
Scienze Motorie e Sportive	SI	NO	SI
Sostegno	SI	SI	SI

3.3 Composizione e storia della classe

La classe 5^a sezione E dell'indirizzo Enogastronomia, ubicata nella sede staccata di via Gravina, risulta composta da 16 allievi, di cui quattro studentesse e dodici studenti, tutti provenienti dalla precedente 4^a E. Solo pochi provengono dall'hinterland cosentino, tutti gli altri da Comuni, più o meno distanti e, quindi sottoposti alle difficoltà conseguenti del pendolarismo. Gli alunni hanno dimostrato, nel corso del triennio, di essere molto affiatati e solidali fra loro, mantenendo un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dei docenti, del personale e nel rapporto interpersonale con gli altri studenti. Molti di loro, nonostante lavorino, sono stati sempre presenti a scuola, affrontando non poche difficoltà.

In generale, le studentesse e gli studenti si sono sempre distinti per l'interesse, la propositività e la disponibilità che hanno sempre manifestato nei riguardi delle numerose e formative iniziative proposte dall'Istituto, tra le quali i Concorsi culturali sia locali che regionali, tanto da risultare come uno dei migliori gruppi classe all'interno dell'Istituto.

La classe si è caratterizzata anche per la partecipazione al progetto didattico, espletato tutti i giovedì per la preparazione di circa 150 pasti per il servizio mensa del Convitto Nazionale.

Seria e professionale la partecipazione all'allestimento dei numerosi banchetti, anche in orario serale.

La frequenza è risultata abbastanza regolare per la maggior parte degli studenti tranne che per tre allievi che hanno fatto registrare numerose assenze; le cause sono state per due di loro i gravi problemi economici e familiari, che hanno impedito ai ragazzi di potersi recare a scuola, per l'altro una seria patologia fisica e psichica. Tutte le assenze, però, sono state debitamente giustificate e comprovate da dichiarazioni personali dei genitori e da certificati medici di ricovero ospedaliero.

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, gli alunni sono stati penalizzati dal continuo ricambio di docenti subito nel corso del triennio. Nel passaggio dal secondo al terzo anno si è verificato il ricambio di tutti i docenti, perché gli allievi si sono spostati dalla sede centrale al plesso di via Gravina; dal terzo al quarto anno si sono avvicendati i docenti di Sostegno, Matematica, Scienze degli alimenti e Religione; dal quarto al quinto anno quelli di Italiano, Storia, Religione e Matematica. La mancanza di una presenza costante dei docenti non ha garantito alle studentesse e agli studenti il consolidarsi di un rapporto di conoscenza, di fiducia e di reciproca disponibilità che avrebbe sicuramente costituito un punto di forza per tutti.

Nella classe è presente uno studente diversamente abile, con PEI paritario semplificato, seguito per l'anno scolastico 2018-2019 da tre insegnanti di sostegno (come da sperimentazione proposta e attuata per il corrente a.s.) per 18 ore settimanali. (vedi allegato n4).

Il Consiglio di classe ritiene che, durante lo svolgimento delle prove scritte e orali del colloquio dell'Esame di stato, momenti molto impegnativi per l'alunno, sia necessaria la presenza costante del docente di sostegno per supportare il discente sia sul piano emotivo che su quello didattico e permettere, quindi, allo stesso di trovarsi nelle migliori condizioni psico-fisiche necessarie per affrontare le prove.

La relazione delle docenti di sostegno è allegata alla relativa documentazione riservata alla Commissione Esaminatrice degli Esami di Stato.

Un gruppo di cinque- sei elementi si è dimostrato interessato ed ha valorizzato gli stimoli forniti dai docenti traducendoli in una crescita personale espressa da un buon grado di capacità critica e di autonomia di giudizio. Il restante gruppo non ha accompagnato l'esperienza scolastica con consapevolezza e impegno adeguati, a volte, ha operato con atteggiamenti superficiali e con metodo di studio prevalentemente utilitaristico che hanno prodotto una strutturazione di competenze, in alcuni casi, problematica e frammentaria.

In generale, molte competenze di base e capacità sono state acquisite grazie alla motivazione e all'impegno stimolati con riferimenti costanti all'ambito professionale; nell'area tecnico – pratica, infatti, tutti gli allievi hanno evidenziato interesse, partecipazione ed impegno.

Nel complesso, la classe ha raggiunto un livello soddisfacente di conoscenze, abilità e competenze, anche se, naturalmente, i risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado di impegno e al differente livello della

situazione di partenza: alcuni elementi hanno raggiunto discreti risultati, grazie alla volontà, alle proprie capacità, all'attiva partecipazione e al costante impegno; altri, pur disponendo di conoscenze essenziali, hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo, in parte, a superare le difficoltà espositive o applicative in alcuni ambiti disciplinari e ad attestarsi su un livello mediamente sufficiente.

A livello professionale, come già si evidenziava, tutti gli allievi hanno sempre dimostrato interesse, partecipazione ed impegno. Tutti sono stati coinvolti, in diversa misura, in molteplici iniziative, che hanno mirato all'arricchimento formativo e professionale, ma anche culturale, come seminari, convegni, concorsi durante i quali hanno mostrato interesse, partecipazione, attenzione ed affidabilità nelle consegne, determinando un conseguente sviluppo di competenze multimediali, come la tecnica dello storytelling, del cortometraggio, dello spot e della scrittura creativa e meritando, pienamente, di salire sul podio dei vincitori con il cortometraggio "Cosenza si racconta..."

Tutti si sono impegnati in banchetti e attività extrascolastiche palesando ottime attitudini professionali; in attività di orientamento; in seminari, nel Progetto cinema e nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento ex ASL/ (vedi allegato n 5).

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

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

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

- docenti di sostegno che, in compresenza con i curricolari, promuovono all'interno delle classi in cui operano attività individualizzate con i propri alunni ma anche, in presenza di altre tipologie di BES, si operano nel dare il proprio supporto ai colleghi curricolari;
- assistenti alla comunicazione che cercano, con la loro professionalità, di favorire interventi educativi finalizzati al raggiungimento di una maggiore autonomia in favore degli alunni con disabilità sensoriale;
- funzioni strumentali (orientamento, integrazione ...) che coordinano le attività della scuola e si occupano del raccordo tra le varie istituzioni;
- figure specialistiche di supporto ai docenti, alle famiglie e agli alunni con disabilità/BES/DSA (educatore, counselor, psicologo dell'apprendimento) che, con la loro professionalità possono far accrescere il livello di autonomia personale e di inclusione di tutti gli alunni favorendo una qualitativamente migliore partecipazione degli stessi alla vita scolastica. Tutte le figure collaborano in maniera sinergica per la realizzazione del PEI e del PDP contribuendo, ciascuno con le proprie competenze, ad attuare le strategie didattiche educative atte a favorire il processo d'inclusione dell'allievo e il suo pieno successo formativo. Il P.A.I (Piano Annuale per l'Inclusione), approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione in data 01/06/2018 e deliberato dal Collegio dei Docenti in data 27/06/2018 è allegato a questo Piano Triennale dell'Offerta Formativa

4.1 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.d.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 PROVA SCRITTA EQUIPOLLENTE

Essa deve essere omogenea col percorso svolto, realizzabile con le stesse modalità, tempi e assistenza utilizzati durante l'anno e previste nel PEI (104/92- D. Lgs 297/94 01).

Nella prova equipollente 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 D. Lgs 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 di anno scolastico o comunque siano funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte.

I candidati con DSA con certificazione, che, 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 curricula 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 predisponde 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 fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adattate alla classe e che, insieme alla lezione frontale, partecipata e personalizzata, favorissero i lavori di gruppo, i Circle time e i Problem solving.

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 all'interno del gruppo classe, individuando strategie didattiche adeguate alle reali capacità di apprendimento degli studenti, stimolando gli stessi, sia per il potenziamento delle stesse capacità, sia per quelli più preparati e motivati, ad una migliore percezione di sé ed all'acquisizione graduale, di un organico metodo di studio, finalizzato al superamento delle difficoltà registrate dove necessario, condividendo, secondo le proprie attitudini ed interessi, le scelte ed i percorsi educativo- didattici.

I contenuti sono stati affrontati con graduale difficoltà, con l'ausilio della sala informatica, del computer, e di altro materiale didattico opportunamente predisposto dai docenti; le esercitazioni di laboratorio, i lavori individuali e di gruppo, hanno perseguito l'obiettivo di sviluppare la capacità di organizzare il proprio "tempo studio", come potenziamento dell'impegno individuale, come acquisizione di autonomia, come sperimentazione di tecniche diversificate per apprendere prima ed organizzare poi le conoscenze acquisite.

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

Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti. In merito alle competenze di Cittadinanza e Costituzione, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole vigenti all'interno dell'Istituto. Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, prove nazionali simulate, prove strutturate e questionari, dimostrazioni in laboratorio e prove orali, che sono state somministrate nel corso dell'anno, sia a livello disciplinare che multidisciplinare (in questo ultimo caso attraverso l'elaborazione di tre UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio, dai titoli: "*Oggi cucino e servo io*"; "*Incontriamoci al bar*" e "*La Gastronomia nelle diverse strutture ristorative*". Le tre UDA, allegare 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)

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

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

Le famiglie, in verità, hanno sempre risposto positivamente, garantendo presenza, partecipazione e disponibilità a condividere fattivamente con la scuola i nuclei fondanti dell'azione educativa e formati.

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

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

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

- *Primo Anno: Dieta Mediterranea*
- *Secondo Anno: Arte bianca*
- *Terzo Anno: Arte bianca*
-

**CLASSE QUINTA
SEZ E**

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE: SERVIZI

Sintesi del Percorso

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

Le Fasi:

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

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:

È 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;
- capire le cause di una determinata situazione;
- risolvere un problema;
- comunicare;
- prendere una decisione;
- 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*

Valutazioni relative ad ogni singolo studente (vedi allegato n.5)

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 della 5E ha preso in considerazione tutti i fattori che intervengono in un processo di apprendimento: insegnanti, compagni, strumenti, relazioni interpersonali e affettive, spazio accogliente, caldo, curato, stile educativo improntato all'ascolto, alla cooperazione, alla fiducia. Le scelte culturali, educative e didattiche che sono state alla base del nostro percorso formativo, hanno inteso guidare gli studenti alla costruzione del proprio sapere, tenendo conto non solo della sfera cognitiva, ma anche di quella emotiva e relazionale, al fine di valorizzare le intelligenze multiple e i diversi stili di apprendimento, utilizzando specifiche strategie didattiche/educative, tra le quali:

- Relazione di aiuto-inclusione: volta all'accoglienza, all'ascolto, alla condivisione, allo scambio e al sostegno emotivo;
- Strutturazione attenta di spazi e tempi, come "intenzionalità didattica volta a promuovere sollecitare la sicurezza di sé e la conquista dell'autonomia";
- 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 e a ciascuno di "imparare ad imparare", costruire un efficace metodo di studio; sviluppare le proprie competenze in modo consapevole;
- Collaborazione e l'interazione fra pari: per stimolare il lavoro cooperativo e di gruppo;
- Valorizzazione delle differenze
- 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".
- Utilizzo dei vari linguaggi multimediali, come ambienti di apprendimento; utilizzo di Prezi, Power point, Movie maker, Cmap tools.

6 ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
Religione	Recupero in itinere
Italiano	"
Storia	"
Matematica	"
Inglese	"
Francese	"
Scienza e Cultura dell'alimentazione	"
Diritto e Tecniche Amministrative	"
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	"
Laboratorio di Servizi di Sala	"
Scienze Motorie e Sportive	"

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico- sociale e giuridico- economico; interessano, però, anche le esperienze di vita e, nel triennio, le attività di alternanza scuola- lavoro, con la conseguente valorizzazione dell'etica del lavoro.

In questa prospettiva, il bagaglio culturale dei giovani è frutto della interazione tra apprendimenti formali e non formali; la cultura della cittadinanza e della legalità è il risultato dell'esperienze e delle conoscenze acquisite anche fuori della scuola, e, contemporaneamente, evidenzia come l'educazione alla democrazia ed alla legalità trova 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.

È un orientamento tendenzialmente finalizzato a prevenire il diffuso malessere dei giovani nella scuola e nella società, che si esprime in molteplici forme e dimensioni come l'abbandono precoce, lo scarso rendimento scolastico, le difficoltà di apprendimento, la fuga dalle regole del vivere civile e sociale.

Nell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione", che è un percorso curricolare del nostro Istituto, 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 curricolari, ma anche con il costante esercizio di democrazia interna attraverso le assemblee di classe e le assemblee di Istituto, e le elezioni e l'impegno di rappresentanti di classe, rappresentanti di Istituto e rappresentanti alla Consulta degli studenti.

Competenze

Gli studenti sanno:

- Selezionare fonti in ambito territoriale ed in rete.
- Esporre in pubblico in modo efficace.
- Applicare le competenze informatiche e di cooperative learning nel lavoro di gruppo.
- Organizzare presentazioni nelle modalità consentite dalle tecnologie (video, power point..)
- Applicare le regole ed evitare i pericoli del mondo digitale e dell'uso improprio di Internet;
- 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, i Goals dell'Agenda 2030, nella prospettiva di accrescere le competenze di cittadinanza.

Un altro importante adempimento attivato dal C.d.C., 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** le 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 C.d.C., attraverso laboratori di lettura e scrittura, partecipazione a convegni e concorsi, elencati nella tabella successiva, ha consentito agli allievi di partecipare a percorsi di educazione alla cittadinanza attiva ispirati agli articoli più significativi della Costituzione Italiana e alle norme che regolano la vita comunitaria, al fine di consentire agli studenti di collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	DISCIPLINE	DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI	ATTIVITÀ/TIROCINI
Educazione alla legalità: progetto Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	“Faccia a faccia con il Procuratore della Repubblica di Catanzaro Nicola Gratteri e il giornalista Arcangelo Badolati”, Auditorium Guarasci, CS	Convegno Antimafia
Educazione alla legalità: progetto “Teatro in note”	Tutte	Incontro con don Giacomo Panizza, presso “Cinema Citrigno”, Cs	Convegno Antimafia
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con lo psicologo G.Marchese, Aula Magna, IPSEOA, Via Gravina	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con il regista L.Simone	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con l’esperta di scrittura creativa Mirabelli	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in note	Tutte	Incontro con Antonia Guarini, psicoterapeuta e psicodrammatista	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in note	Tutte	Incontro con Salvatore Striano	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
«5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	Guest « Roberta Rei (Le Iene), Teatro Morelli, CS	Convegno Antimafia
Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	Proiezione film su Pippo Fava » Prima che la notte» incontro con Claudio Fava, Auditorium Guarasci, CS	Proiezione film sulle vittime di mafia
Progetto “La scuola a Cinema”	Tutte	Cinema Citrigno, CS	Film “La siciliana ribelle” dibattito
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

6.3 Altre attività di arricchimento dell' Offerta Formativa

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Viaggio di istruzione		Grecia	5 giorni
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
	Sapori d'Autunno – XXXVIIIma Ed. Sagra dell'uva e del vino	Donnici, CS	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
	XVma Sagra della Castagna	Cellara, 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
	Progetto “Pensami la Storia”	Villa Rendano, CS	1 giorno
	“Festa del cioccolato”	Corso Mazzini, CS	3 giorni
	Attività Chef Stellato Paolo Cappuccio	Ristorante Agorà -Rende	1 giorno
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Seminario formativo+visita Museo Concorso «Pensami la storia» Produzione cortometraggio	Villa Rendano, CS	1 giorno 15 giorni
	«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
	Workshop e Open evening« Identità d'eccellenza calabresi» – LE FILIERE PRODUTTIVE	ITA, Via G.Tommasi,CS	1 giorno
	Manifestazione “Sagra del maiale”	IPSEOA, sede centrale Consalvo Aragona (CS)	1 giorno
	Progetto “Mt Magazine” Giornale Scolastico	Rappresentanza studenti e docenti dell'IPSEOA - ITA	Tutto l'anno
	Convegno «Presentazione Guide Slow food» La cultura del buon cibo e del buon bere. Degustazione con osterie e i produttori	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
Incontri con esperti	Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine» Incontro con il regista L.Simone	ITA, Via G.Tommasi,CS	1 giorno

	Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine» Incontro con l'esperta di scrittura creativa Mirabelli	ITA, Via G.Tommasi,CS	1 giorno
	Concorso Teatro in note Incontro con Antonia Guarini, psicoterapeuta e psicodrammatista	Teatro Rendano,CS	1 giorno
	Concorso Teatro in note Incontro con G.Marchese	IPSEOA, Via Gravina, CS	1 giorno
	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	Pontecagnano (SA)	1 giorno
	Alma – Scuola Internazionale di Cucina italiana Concorso UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a km 0- Orientamento in uscita	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Incontro al Salone dell'Orientamento	Palazzo della regione, RC	1 giorno

6.4 Percorsi interdisciplinari (UDA)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019 NELLA CLASSE V SEZ. E indirizzo Enogastronomia		
DISCIPLINE: TUTTE		
DOCENTI: TUTTI		
U.D.A. N.1- I TRIMESTRE TITOLO: Oggi cucino e servo io		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
<p>Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . Le funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziali. <p>Asse storico-sociale Gli allievi conoscono fatti e fenomeni storico-culturali relativi alle ricette studiate .</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono :</p> <ul style="list-style-type: none"> le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione <p>Area professionale Gli allievi conoscono</p> <ul style="list-style-type: none"> i processi di produzione delle ricette. 	<p>Asse dei linguaggi Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi <p>Asse storico-sociale Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> Gli allievi sono in grado di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione della ricette e l'analisi dei costi merceologici. <p>Area professionale Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> si orientano all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le 	<p>Asse dei linguaggi Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> comprendono i punti essenziali di testi di settore . ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. <p>Asse storico-sociale Gli allievi individuano i fatti e i fenomeni storici relativi alla ricetta</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Area professionale Gli allievi</p> <ul style="list-style-type: none"> riconoscono il proprio ruolo nei diversi

<ul style="list-style-type: none"> Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. <p>Cittadinanza Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> le regole formali e informali. L'importanza della comunicazione e della socializzazione. 	<p>correlazioni esistenti tra i vari reparti</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzano le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. Si orientano nel tessuto produttivo del proprio territorio <p>Cittadinanza Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.</p>	<p>laboratori .</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . <p>Cittadinanza Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> utilizzano razionalmente il tempo. Rispettare le consegne. Collaborano e partecipano
---	---	---

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

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
<p>Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . Le funzioni linguistiche per descrivere il caffè come salotto letterario nelle letteratura italiana e straniera. <p>Asse storico-sociale Gli allievi conoscono fatti e fenomeni storico-culturali relativi al caffè come salotto letterario.</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono :</p> <ul style="list-style-type: none"> le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. I diritti e i doveri dei lavoratori. L'importanza di un comportamento igienico sul 	<p>Asse dei linguaggi Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi <p>Asse storico-sociale Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse epoche storiche.</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi :</p> <ul style="list-style-type: none"> utilizzano le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. Conoscono le regole di sicurezza e igiene, i diritti e i 	<p>Asse dei linguaggi Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> comprendono i punti essenziali di testi di settore . ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. <p>Asse storico-sociale Gli allievi individuano fatti e fenomeni storici e li descrivono utilizzando un lessico semplice e appropriato.</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni in rete e per produrre testi

<p>lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie e pulizia dell'ambiente.</p> <p>Area professionale Gli allievi conoscono</p> <ul style="list-style-type: none"> • I processi di produzione . • Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. • Le diverse tipologie di bar. <p>Cittadinanza Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole formali e informali. • L'importanza della comunicazione e della socializzazione. 	<p>doveri dei lavoratori.</p> <p>Area professionale Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzano le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. • Si orientano nel tessuto produttivo del proprio territorio <p>Cittadinanza Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene . <p>Area professionale Gli allievi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori . • Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . <p>Cittadinanza Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzano razionalmente il tempo. • Rispettare le consegne. • Collaborano e partecipano
--	--	--

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

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
<p>Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . • Le funzioni linguistiche per descrivere le diverse tipologie di ristorante e la cucina italiana e straniera. <p>Asse storico-sociale Gli allievi stabiliscono collegamenti tra le tradizioni culturali locali, regionali, nazionali e internazionali</p>	<p>Asse dei linguaggi Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. • Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi. <p>Asse storico-sociale Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse epoche storiche.</p>	<p>Asse dei linguaggi Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendono i punti essenziali di testi di settore . • Ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. • Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. <p>Asse storico-sociale Gli allievi individuano fatti e fenomeni storici e li descrivono utilizzando un lessico semplice e appropriato.</p>

<p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • L'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie e pulizia dell'ambiente. • Le metodologie per interpretare tabelle e dati e alcune tipologie di grafico. <p>Area professionale Gli allievi conoscono</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. • Le diverse tipologie e la gestione dei locali di ristorazione. • Sicurezza e igiene professionale • Gerarchia, rapporti e figure professionali. <p>Cittadinanza Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole formali e informali. • L'importanza della comunicazione e della socializzazione. 	<p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzano le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene, i diritti e i doveri dei lavoratori. • Utilizzano le informazioni statistiche di diversa origine. <p>Area professionale Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzano le tecniche di comunicazione scritta, orale e non verbale. • Inserirsi in un reparto di cucina. • Applicare le regole igieniche e di sicurezza. <p>Cittadinanza Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni in rete e per produrre testi • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene • Costruiscono e interpretano tabelle di dati e alcune tipologie di grafico. <p>Area professionale Gli allievi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori . • Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . <p>Cittadinanza Gli allievi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzano razionalmente il tempo. • Rispettare le consegne. • Collaborano e partecipano
--	--	--

**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;
Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
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;
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
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 PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE-
CONTENUTI DISCIPLINARI- - TEMPI - ATTIVITÀ – METODOLOGIE**

DISCIPLINA: ITALIANO

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ – METODOLOGIE
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</p>	<p>Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;</p> <p>Comunicare Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi;</p> <p>Collaborare e partecipare Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.</p>	<p>- Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati</p> <p>- Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato</p> <p>-Partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione</p> <p>-Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina.</p> <p>-Hanno consolidato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali.</p> <p>-Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.</p>	<p>Positivismo, Naturalismo e Verismo Il mondo dei vinti: G. Verga: vita, opere, poetica La lupa I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo La roba (30 ore)</p> <p>Simbolismo Giovanni Pascoli Vita, opere, poetica La poetica del fanciullino Il pensiero e la poetica "X agosto" (12 ore)</p> <p>Estetismo G. D'Annunzio vita, opere, poetica Romanzo "Il piacere" La pioggia nel pineto (30 ore)</p> <p>Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo "Il fu Mattia Pascal" La patente(15 ore)</p> <p>La Poesia Ermetica di G.Ungaretti vita, opere, poetica "Soldati" "San Martino del Carso" (15 ore)</p> <p>Salvatore Quasimodo vita, opere, poetica "Alle fronde dei salici" (15 ore)</p> <p>Neo Realismo Primo Levi "Se questo è un uomo" La shoah (15 ore) Totale ore: 132</p>	<p>Lavori di gruppo Simulazioni Costruzione di mappe concettuali e mentali Dibattiti guidati Prove strutturate/ Semi-strutturate 30 ore</p> <p>Peer tutoring Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione personalizzata Lezione interattiva</p>

**7.1 PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE-
CONTENUTI DISCIPLINARI- ATTIVITÀ – METODOLOGIE - TEMPI**

DISCIPLINA: STORIA

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ – METODOLOGIE
<p>Correlare la conoscenza storica generale Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini</p>	<p>Comunicare Comprendono testi e messaggi di genere 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.</p>	<p>Gli studenti hanno acquisito: - i processi di trasformazione dagli inizi del Novecento ad oggi in Italia, in Europa e nel mondo; -specifiche conoscenze finalizzate all'esercizio di cittadinanza attiva - Colgono diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici</p>	<p>L'Italia nell'età giolittiana Giolitti e la stagione delle riforme La politica del “doppio volto” (ore 20) La Prima Guerra Mondiale Cause e conseguenze del conflitto (ore 20) I trattati di pace e i problemi del dopoguerra La conferenza di Parigi. La crisi del '29: dagli Stati Uniti al resto del mondo. L'Italia nel primo dopoguerra. La “vittoria mutilata”. Il “biennio rosso”. Mussolini e la nascita del fascismo: la “marcia su Roma”. Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti. L'instaurazione della dittatura. I rapporti con la Chiesa: i “Patti Lateranensi”. Le leggi razziali. (ore 10) La seconda Guerra Mondiale (ore 10) Guerra e memoria: la Shoah (ore 6) Totale ore: 66</p>	<p>Lavori di gruppo Simulazioni Costruzione di mappe concettuali e mentali Dibattiti guidati Prove strutturate/ Semi-strutturate 30 ore Peer tutoring Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione personalizzata Lezione interattiva</p>

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

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

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
<p>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);</p>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ricerca e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. -Interagiscono in modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui. -Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari . 	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere. -Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto. -Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni. -Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato. 	<p>The geography of Britain: the land The USA: the land and the country British Institutions American Institutions HACCP The Food Pyramid The Mediterranean diet Teenagers and diet Vegetarian and vegan diets I TRIMESTRE</p> <p>Talking about bars How to promote your business Understanding menus Breakfast, lunch and dinner menus Afternoon tea menus Dessert menus Cheese menus Food preservation II TRIMESTRE</p> <p>Banqueting and special events menus Religious menus Types of restaurants II TRIMESTRE</p>	<p>Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving</p> <p>Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving</p> <p>III TRIMESTRE</p> <p>Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving</p>

DISCIPLINA: MATEMATICA

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ricerca e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. -Interagiscono in modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui. -Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari . 	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuano strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello equazioni, disequazioni o funzioni di secondo grado e saperle applicare in contesti adeguati. Hanno sviluppato la capacità di calcolo. Riconoscono, classificano ed operano con le funzioni elementari, il simbolismo matematico riconoscendo le regole con particolare riferimento al concetto di funzione reale ad una variabile. 	<p>Disequazioni di secondo grado intere e fratte e di grado superiore al secondo. Sistemi di disequazioni I Trimestre</p> <p>Classificazione di Funzioni Razionali ed Irrazionali Limiti di funzioni in forma determinata ed in forma indeterminata II Trimestre</p> <p>Riconoscere il punto di max, min e di flesso di una funzione dalla lettura del grafico . Leggere e interpretare il grafico di una funzione. Disegnare il grafico di una funzione di cui si sono calcolati tutti gli elementi utili. III Trimestre</p>	<p>Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving</p> <p>Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving</p> <p>Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving</p>

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

DISCIPLINA : ENOGASTRONOMIA / CUCINA

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
<p>- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>Gli studenti sanno:</p> <p>-Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p> <p>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p>	<p>Gli studenti sono in grado di:</p> <p>- adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati</p> <p>- realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.</p> <p>- realizzare piatti con prodotti del territorio</p> <p>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche.</p> <p>-realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>-Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>- Simulare un piano di HACCP</p> <p>- Conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti utilizzati nelle attività di laboratorio in particolare quelli del territorio</p> <p>- elaborazione di menu e carte.</p> <p>-Stili alimentari e dieta equilibrata.</p>	<p>- La forza del territorio;</p> <p>- Marchi di qualità;</p> <p>- I prodotti tipici alimentari.</p> <p>- Realizzare un menù;</p> <p>- Intolleranza alimentare;</p> <p>- La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro.</p> <p>- Sistema H.A.C.C.P.</p> <p>- Il servizio di catering e di banqueting.</p> <p>- Software per il settore ristorativo.</p> <p>Attività pratiche di laboratorio</p> <p>Attività di ASL</p> <p>Tutto l'anno</p>	<p>- Lezioni frontali</p> <p>- Lezioni dialogate</p> <p>- Lezioni interattive</p> <p>- Attività pratiche di laboratorio</p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>- Simulazioni</p> <p>- Mappe concettuali</p> <p>- Problem solving</p> <p>- Lezione individualizzata</p>

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI ART. SALA & VENDITA

PECUP TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
<p>-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>- Conoscere le difficoltà attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;</p> <p>-Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;</p> <p>Utilizzare 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;</p> <p>-Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.</p>	<p>Gli studenti sanno esprimersi utilizzando la terminologia professionale</p> <p>Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi</p> <p>Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso</p> <p>Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione</p> <p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificano ipotesi e simulazione di attività lavorativa</p>	<p>-Sanno utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, ei servizi di ristorazione e di ospitalità</p> <p>-Sanno applicano le norme attinenti il calcolo del drink cost</p> <p>-Redigono un menu e una lista delle vivande</p> <p>-Utilizzano le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p> <p>-Curano la ricerca per valorizzare il patrimonio delle risorse artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p> <p>- Hanno raggiunto un soddisfacente livello di competenza professionale nel settore enogastronomico.</p>	<p>I Trimestre Il banqueting banqueting catering preparazione di un evento - attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.</p> <p>II Trimestre Dalla gastronomia all'enogastronomia 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.</p> <p>III Trimestre Classificazione dei vini in base alle modalità di produzione Analisi sensoriale e degustazione I vini di qualità e i vini speciali I vini liquorosi I vini aromatizzati Champagne e spumante Classificazione degli alimenti e delle bevande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione Frontale • Lezione partecipata • Lavori di gruppo • Simulazioni • Mappe concettuali • Problem solving • Attività collaborative e cooperative

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>I candidati sanno comunicare nella disciplina utilizzando linguaggi tecnici adeguati alla situazione:</p> <p>Comunicare</p> <p>Comprendere testi e messaggi diversi</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Sanno collaborare ed interagire in squadra.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri in modo responsabile.</p>	<p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.</p> <p>-Adeguare la produzione e la vendita ai servizi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>-Utilizzo di tecniche e produzione del calcolo aritmetico e algebrico</p> <p>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>-Individuare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>-Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati</p> <p>-Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p>	<p>-L'analisi dei costi e dei ricavi</p> <p>-La gestione e il reddito d'esercizio</p> <p>-Il bilancio d'esercizio</p> <p>-Turismo e mercato turistico</p> <p>-Il marketing management</p> <p>-Business idea e progetto imprenditoriale</p> <p>-Analisi economica-finanziaria</p> <p>-Le filiere agroalimentari e forme di commercializzazione</p> <p>-Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari.</p> <p>Tutto l'anno</p>	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Utilizzo di schemi e sintesi da applicare. Lavori di gruppo Lezione individualizzata Settembre – Termine delle lezioni</p>

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
<p>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</p>	<p>Lavorano in gruppo in maniera collaborativa, rispettando i ruoli.</p> <p>Agiscono in modo autonomo e responsabile nel rispetto di sé, degli altri e delle regole.</p>	<p>Sono in grado di individuare le proposte motorie atte a migliorare le proprie capacità e sanno utilizzare in maniera autonoma i vari segmenti corporei</p> <p>Conoscono l'importanza del rispetto delle regole di gioco e le sanno applicare</p> <p>Conoscono e sanno applicare le norme basilari per la tutela della salute propria e della collettività</p>	<p>Esercitazioni pratiche</p> <p>Giochi sportivi</p> <p>Norme di Igiene</p> <p>Traumi e primo soccorso</p> <p>Effetti dell'alcol e delle sostanze nell'organismo</p> <p>Alimentazione e sport</p> <p>ore 33</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Problem solving</p> <p>Lavoro di gruppo</p>

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI	ATTIVITÀ, METODOLOGIE
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p> <p>ore 33</p>	<p>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.</p>

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

ATTIVITÀ	Questionari	Analisi di testo /di casi	Tipologie I Prova Esame di Stato	Tipologie II Prova Esame di Stato	Verifiche orali e scritte	Lavori di gruppo	Problemi ed esercizi	Colloqui	Dibattiti guidati	Prove strutturate e Semistrutturate
MATERIA										
Italiano	X	X	X		X	X		X	X	X
Storia		X			X	X		X	X	X
Francese	X				X	X		X		X
Inglese	X				X	X		X		X
Diritto e tecnica amministrativa	X				X	X		X	X	X
Scienze e Cultura Alimentare	X			X	X	X		X	X	X
Matematica							X	X		
Laboratorio dei servizi enogastronomici	X			X	X	X		X	X	X
Accoglienza Turistica	X			X	X	X		X	X	X
Religione Cattolica	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 e i suoi bisogni.

8.3 Criteri di attribuzione crediti

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 l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi e comportamento, secondo quanto deliberato dal Collegio

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

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

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

- **frequenza corso Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)**
- **frequenza regolare**
- **partecipazione al dialogo educativo**
- **partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.T.O.F.**
- **uno o più crediti formativi**

Il Credito Formativo

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

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

Nuova Tabella Ministeriale

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

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.6)

8.4 Simulazione delle prove scritte: Indicazioni e osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato

La risposta generale degli studenti della classe 5E, in termini di impegno e partecipazione, è stata positiva; tutti hanno ritenuto decisamente stimolanti i testi proposti dal MIUR. Le consegne, rispetto al passato, secondo noi docenti, sono state formulate in modo più chiaro, articolato e puntuale. Le richieste sono state finalizzate ad accertare l'effettiva comprensione dei testi e la capacità di interpretare e riflettere.

In tutte le tipologie le richieste sono formulate in modo tale da guidare lo studente suggerendogli piste di analisi e 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.

In tutte le tipologie della I Prova, si nota una significativa attenzione al testo, alla sua comprensione e interpretazione, e meno agli aspetti tecnici e stilistici in senso stretto o alla contestualizzazione letteraria.

Per le indicazioni sulla struttura del testo da produrre, la divisione in paragrafi è suggerita e non imposta, non esistono obblighi in merito all'utilizzo di particolari mosse argomentative e non è mai presente un vincolo di lunghezza. Lo studente, nelle diverse tipologie di traccia della I Prova, è stato ripetutamente invitato a fare riferimento alle proprie "conoscenze", culturali e di settore, alle proprie "letture ed esperienze personali", alla propria "sensibilità".

Anche la II Prova si è svolta in un clima sereno. 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.(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, che si è svolta a partire dal 4 marzo 2019, 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.

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, ma divisa in due parti: una di reading e una di listening.

Modalità svolgimento Simulazione colloquio

La Commissione d'Esame della classe 5E 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 ha potuto esercitare la scelta fra tre differenti buste. Le stesse sono state adeguatamente custodite nella cassaforte della scuola, prima del giorno del colloquio

Il Presidente della commissione, nominato dal Dirigente tra i docenti di Italiano dell'istituto, dopo essersi assicurato che le buste fossero integre e garantissero la riservatezza del materiale in esse contenuto, alla presenza di tutti gli studenti della classe, ha proceduto al sorteggio di 5 candidati tra tutti gli studenti presenti della classe; in seguito, procedendo in ordine alfabetico, tra i 5 estratti, ha preso tre buste (tra quelle precedentemente predisposte) contenute in un contenitore ben visibile a tutti e le ha sottoposte al candidato. 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 inseriti 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) 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 ha sviluppato 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, hanno rappresentato soltanto lo spunto per l'avvio della prova, che si è sviluppata in una più ampia e distesa trattazione di carattere pluridisciplinare per 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.

(vedi allegato n.2)

Composizione Consiglio di Classe

Dirigente Scolastico: Presidente: Prof.ssa Graziella Cammalleri _____

Coordinatore: Prof.ssa Maria Gabriella Pugliese _____

DISCIPLINA	DOCENTI	FIRMA
Religione	Cipparrone Lina	
Italiano	Pugliese Maria Gabriella	
Storia	Pugliese Maria Gabriella	
Francese	Greco Rosina	
Inglese	Aiello Rosina	
Matematica	De Luca Mario	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Pellegrini Loredana	
Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	D'Ippolito Luciano	
Laboratorio di Sala e vendita	Musolino Giuseppe	
Laboratorio di Enogastronomia	Fabbricatore Carmelo	
Scienze Motorie e Sportive	Donnici Angela	
Sostegno	Cirino Groccia M.Cristina	
Sostegno	Miceli Laura	
Sostegno	Reda Simona	