Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini – Tommasi"

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5ª Sez**. G**

Indirizzo: **Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

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

Affisso all'albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore
Prof.ssa Marilena Gervino
_____

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Graziella Cammalleri
_____

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	pag. 3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	pag. 4 pag. 5
3.**DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE** 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Storia della classe	pag. 6 pag. 7 pag. 8
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pag. 9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag. 11 pag. 13 pag. 16
6.ATTIVITÀ E PROGETTI 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.4 Percorsi interdisciplinari	pag. 16 pag. 17 pag. 18 pag. 19
7.TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI 7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag. 20
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 8.1 Strumenti di verifica utilizzati 8.2 Criteri di valutazione 8.3 Criteri di attribuzione crediti 8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni 8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato: indicazioni ed osservazione del colloquio e prove INVALSI	pag. 32 pag. 33 pag. 33 pag. 34 pag. 35
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	
ALLEGATO 1 –UDA complete (I-II-III Trimestre)	
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio	

ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	
ALLEGATO 4 – Documentazione alunni diversamente abili, BES e DSA	
ALLEGATO 5 – Alternanza Scuola Lavoro	
ALLEGATO 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. La percentuale di studenti con entrambi i genitori disoccupati è, di poco, inferiore al dato regionale ma superiore al dato nel Sud e nelle isole e a quello nazionale. Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori:
- aspetti strumentali che risultano di modesto livello;
- deboli motivazioni allo studio;
- stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- a volte, persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo;

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

1.2 Presentazione Istituto

Il nostro Istituto, costituito, a seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico, da due tipologie di scuole, l'alberghiero IPSEOA Mancini e l'Istituto Tecnico Agrario ITA Tommasi, tenta di dare delle risposte concrete e si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come "spazio formativo" del libero e autonomo sviluppo della coscienza individuale.
La popolazione scolastica è distribuita tra la sede centrale, in via Consalvo Aragona (centro città), il plesso in via Gravina (centro Storico) e la sede del Tecnico Agrario Tommasi, Via G. Tommasi, n. 1, 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
Presidente: il Dirigente Scolastico prof.ssa Cammalleri Graziella
Coordinatore: prof.ssa Gervino Marilena

DISCIPLINA	NOMINATIVO
Religione	Cipparrone Lina
Italiano e Storia	Pugliese Maria Gabriella
Francese	Grossi Ginevra
Inglese	Barca Carmela L.
Matematica	Gervino Marilena
Scienze e cultura dell'alimentazione	Nitti Giovanna
Diritto e tecniche amministrative	D'Ippolito Luciano
Laboratorio di Sala e vendita	Arlia Alfredo
Laboratorio di Enogastronomia	Funari Antonio
Scienze Motorie e Sportive	Donnici Angela
Sostegno	Iaquinta Luciana
Sostegno	Coscarella Maria Rita
Attività Alternativa alla Religione Cattolica	Aprigliano Giuseppina
Rappresentanti genitori	Da Sacco Claudio Miceli Domenico
Rappresentanti studenti	De Stefanis Gaia S. Da Sacco Ferruccio

3.2 Continuità docenti

VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

3.3 Composizione e storia della classe

Gli alunni componenti la classe V sezione G di indirizzo Enogastronomia sono in tutto 12, di cui quattro studentesse e otto studenti, tutti provenienti dalla IVG ENO e frequentanti presso la sede staccata di via Gravina. La maggior parte di questi alunni abita nei comuni della provincia di Cosenza ed ha affrontato le conseguenti difficoltà legate al pendolarismo. Il contesto familiare e socio-economico, al quale appartengono è medio. Gli alunni, nel corso del triennio, hanno dimostrato difficoltà sia dal punto di vista comportamentale che dell'affiatamento fra loro, in particolare l'eterogeneità dei luoghi di provenienza ed il carattere molto introverso e irrequieto di diversi di loro, non hanno consentito di essere compatti e solidali. In questo ultimo anno scolastico il comportamento degli alunni non è stato sostanzialmente corretto, solo alcuni sono stati sempre costanti nella frequenza e nell'impegno allo studio. Tra le cause principali di questa discontinuità si annoverano le attività lavorative, i motivi familiari e i disagi dovuti a motivi di salute o di difficoltà a raggiungere la sede scolastica a causa di maltempo e neve. Tutte le assenze, però, sono state debitamente giustificate e comprovate da dichiarazioni personali dei genitori e da certificati medici. Inoltre, la mancanza di una presenza costante dei docenti nel corso degli anni scolastici non ha garantito 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.

Tali elementi di criticità, uniti alla modestia degli strumenti personali, alle diverse situazioni di partenza, in termini di prerequisiti e di conoscenze di base, alla motivazione allo studio, alla consapevolezza del proprio ruolo hanno condizionato il percorso didattico - educativo della classe in maniera da far registrare un profitto ed un grado di preparazione per alcuni alunni appena sufficiente. Un gruppo esiguo 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. Un secondo 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, quasi tutti gli allievi hanno evidenziato interesse, partecipazione ed impegno. Gli studenti della VG di indirizzo Enogastronomia hanno partecipato alle iniziative formative proposte dall'istituto.

Tre alunni non si sono avvalsi dell'insegnamento della Religione Cattolica ed hanno svolto come attività alternativa un percorso formativo sul "Femminicidio e parità di genere". Nella classe è presente un allievo diversamente abile, con PEI paritario semplificato, seguito per l'anno scolastico 2018-2019 da due insegnanti di sostegno (come da sperimentazione proposta e attuata per il corrente a.s.) per 18 ore settimanali. Il Consiglio di classe ritiene che l'alunno debba sostenere l'esame di stato con prove equipollenti ed inoltre, che è necessaria la presenza del docente di sostegno per supportarlo sia sul piano emotivo che su quello didattico in maniera da consentire al discente 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. (Vedi Allegato 4)

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.

Gli studenti della VG di indirizzo Enogastronomia hanno partecipato alle iniziative formative proposte dall'istituto.

Tutti sono stati coinvolti, in diversa misura, in diverse iniziative, che hanno mirato all'arricchimento formativo e professionale. Si sono impegnati in banchetti e attività extrascolastiche dimostrando soddisfacenti attitudini professionali, in seminari e nel Progetto cinema.
La classe ha svolto, durante l'anno scolastico, numerose esercitazioni relative alla Prima e alla Seconda prova del Nuovo esame di Stato, oltre alle due simulazioni nazionali del MIUR, nei mesi di febbraio e marzo, una simulazione di colloquio nel mese di maggio e tre simulazioni nazionali Prove Invalsi, di Italiano, Matematica e Inglese.
Gli alunni sono stati adeguatamente informati, con mirati corsi di informazione/formazione sulle nuove modalità di svolgimento degli esami di Stato, con riferimento
delle prove scritte, al colloquio, alle valutazioni degli stessi, all'attribuzione dei crediti; allo svolgimento delle Prove Invalsi.
Nel Documento sono ampiamente delineati i contenuti delle singole discipline, gli obiettivi raggiunti, le metodologie adottate, le tipologie di verifica, i criteri di valutazione.

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

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 esser 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.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Tenendo presente che le situazioni di partenza degli alunni per quanto concerne la dimensione strumentale connessa alle conoscenze, alle competenze e alle capacità disciplinari in ingresso, e quindi, il modesto bagaglio di risorse cognitive e un'insufficiente preparazione nelle discipline di area comune, le difficoltà di ordine attentivo e di applicazione; il non sempre adeguato metodo di studio; l'attitudine per le attività di laboratorio; la labile aderenza alle regole dell'ambiente scolastico, dovuta a vari fattori pregressi.
Il consiglio di classe non si è sottratto ai carichi formativi dell'istruzione professionale, per cui si è attivato con ogni mezzo per migliorare progressivamente la situazione di partenza degli alunni.
A conclusione del percorso formativo è riuscito a perseguire concrete finalità specifiche di natura cognitivo - professionalizzante, attinenti cioè alla strutturazione di una buona cultura di base e di competenze propedeutiche per la concretizzazione dei futuri itinerari lavorativi. Si è trattato, in sostanza, di armonizzare nel corso del quinquennio le esigenze di crescita personale e le effettive risorse individuali con esigenze istituzionali a carattere istruttivo e formativo, anche attraverso una programmazione flessibile e una didattica sistematica che si è avvalsa di ogni forma di strategia metodologica utile al conseguimento degli obiettivi prefissati. 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. Gli stessi docenti hanno calibrato, sulla base delle esigenze espresse dagli alunni, le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento, in itinere, dei diversi contenuti disciplinari.
Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti. Nell'area della socialità, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole 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, allegate al presente documento, hanno previsto, oltre ad un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche, tre prove di verifica trimestrali pluridisciplinari, di volta in volta, focalizzate sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza e una rubrica di autovalutazione.
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 senso di responsabilità, 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.

Criteri e modalità per la valutazione

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

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorative

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

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

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

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

- ***Primo Anno: TECA***
- ***Secondo Anno: TECA***
- ***Terzo Anno: Tecniche di conservazione***

CLASSE QUINTA
SEZ. G

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

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 pianificano, verificato e valutato il percorso dello studente e la valutazione delle competenze al termine del periodo di permanenza in azienda.

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

→

Articolazione del Percorso			
Ripartizione ore	**III Anno**	**IV Anno**	**V Anno**
n° ore di orientamento/Sicurezza/Haccp	**20**		
n° ore di formazione specialistica		**10**	
n° ore di impresa simulata	**30**	**30**	
n° ore di permanenza in azienda	**100**	**140**	
n° ore analisi e valutazione			**10**
Totale	**150**	**180**	

COMPETENZE SPECIFICHE/TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
COMPETENZE DI BASE: Sono "Le fondamenta" dell'edificio di conoscenza e di capacità che una persona costruisce durante tutto l'arco della sua vita. Servono per: • l'accesso al mondo del lavoro; • lo sviluppo del proprio percorso individuale; • la propria formazione in generale. **COMPETENZE SPECIFICHE/PROFESSIONALI:** 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; • di capire le cause di una determinata situazione; • di risolvere un problema; • di comunicare; • di prendere una decisione; • di lavorare in gruppo. **Le competenze trasversali si raggruppano in:** • competenze relazionali (capacità di comunicazione verbale e meta-verbale, sensibilità empatica, disponibilità all'altro, gestione emotiva e autocontrollo, stile di comunicazione e lavoro collaborativi e pacifici, risoluzione dei conflitti, saper interagire, saper lavorare in gruppo; • competenze decisionali (saper risolvere problemi, saper valutare, saper decidere); • competenze diagnostiche (saper analizzare, saper controllare più variabili, saper reperire e trattare informazioni). • competenze gestionali (motivazione, spirito di iniziativa, pro-attività, progettualità costruttiva, team building, lavoro di squadra, pianificazione e progettazione).

LIVELLI DI VALUTAZIONE PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	
a) NON RAGGIUNTO - Assente partecipazione e scarso senso di impegno; - Insufficiente responsabilità ed autonomia operativa; - Mancato raggiungimento di conoscenze sufficienti e comprensione dei contenuti e	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;

linguaggi in maniera positiva; - Scarsa condivisione educativa/lavorativa; - Insufficiente attitudine formativa tecnica professionale. <u>c) INTERMEDIO</u> - 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.	- positiva responsabilità tecnica e professionale. d) <u>AVANZATO</u> - 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.

Vedi tabella ASL **allegato n. 6**

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

Il Consiglio di Classe della 5G 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 "*i*ntenzionalità didattica volta a promuovere sollecitare la sicurezza di sé e la conquista dell'autonomia*";*
- I Tempi, intesi come generatori di motivazione e di voglia di sperimentare, sono stati strutturati per rispettare i ritmi di apprendimento diversi e consentire a tutti 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	Recupero in itinere
Storia	Recupero in itinere
Matematica	Recupero in itinere e sportello didattico
Inglese	Recupero in itinere
Francese	Recupero in itinere
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Recupero in itinere
Diritto e Tecniche Amministrative	Recupero in itinere
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	Recupero in itinere
Laboratorio di Servizi di Sala	Recupero in itinere
Scienze Motorie e Sportive	Recupero in itinere

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** l**e** attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"**,** dovranno essere prese in considerazione anche per il colloquio d'esame a conclusione del secondo ciclo di istruzione.
Pertanto, il 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 «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	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
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
	Progetto "La scuola a cinema"	Cinema Citrigno, CS	Ottobre-Maggio
Progetti e Manifestazioni culturali	Celebrazione «Giorno dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze Armate»	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Conferenza-Stampa Presentazione Progetto Erasmus+ F.O.O.D. A.N.D. W.I.N.E. – Fitting cooking o and demand working in Europe	IPSEOA, Via Gravina, CS	1 giorno
	Incontro ANPAL – Servizi per l'ASL	IPSEOA, sede centrale	1 giorno
	Attività Chef Stellato Paolo Cappuccio	Ristorante Agorà -Rende	1 giorno
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	«5 Giorni di Musica contro le mafie» Guest «Roberta Rei (Le Iene)	Teatro Morelli, CS	1 giorno
	Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» ShowCooking, con Lorenzo Biagiarelli	Enoteca Regionale, CS	1 giorno
	"8 Marzo" - Tavola Rotonda: Noi Donne – Noi Persone.	ITA, Via G.Tommasi,CS Aula magna	1 giorno
	Manifestazione "Sagra del maiale"	IPSEOA, sede centrale Consalvo Aragona (CS)	1 giorno

	Progetto “Cinema a Scuola”	Presso “Cinema Citrigno” (CS)	5 giorni
	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
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) (vedi ALLEGATO 1)

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

PECUP

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

7.1 SCHEDA INFORMATIVA DELLE SINGOLE DISCIPLINE

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

DISCIPLINA: Religione Cattolica

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
Acquisire una coscienza civica e civile attraverso l'educazione ai valori e alla legalità. Comprendere e utilizzare i linguaggi specifici nei diversi ambiti di pertinenza. Riconoscere e apprezzare i valori religiosi e comprenderne la funzione nella realizzazione della persona umana.	Gli studenti comprendono testi e messaggi del cristianesimo e parteciparle agli altri. Sanno lavorare ed interagire in gruppo con precise e specifiche attività collettive. Agiscono in modo autonomo e responsabile. Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. Utilizzare le fonti del cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	**1** I giovani nel mondo politico e lavorativo, testimoni di Cristo. **2** Etica e dottrina sociale cristiana. **3** Lo sfruttamento minorile, Il commercio equo e solidale. **4** Scienza e fede. Bioetica, eutanasia, clonazione. La persona umana fra le novità tecnico-scientifiche e le ricorrenti domande di senso. **5** Elementi principali di storia del cristianesimo e loro effetti. **6** L'uomo secondo il cristianesimo. Le beatitudini. La famiglia prima società	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.

			naturale. Matrimonio cristiano. Pace, giustizia solidarietà, mondialità, il lavoro.	

DISCIPLINA: Italiano

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ – METODOLOGIE
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; **Comunicare** Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri,	- Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato -Partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione -Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. -Hanno consolidato il metodo di studio della lingua	**Positivismo, Naturalismo e Verismo** Il mondo dei vinti: G. Verga**:** vita, opere, poetica La lupa I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo La roba (30 ore) **Simbolismo** **Giovanni Pascoli** Vita, opere, poetica La poetica del fanciullino Il pensiero e la poetica "X agosto" (12 ore) **Estetismo** G. D'Annunzio vita, opere, poetica Romanzo "Il piacere" La pioggia nel pineto (30 ore) **Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo** "Il fu Mattia Pascal" La patente (15 ore) **La Poesia Ermetica di G. Ungaretti** vita, opere,	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

	opportunità, regole e responsabilità.	italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	poetica "Soldati" "San Martino del Carso" (15 ore) **Salvatore Quasimodo** vita, opere, poetica "Alle fronde dei salici" (15 ore) **Neo Realismo Primo Levi** "Se questo è un uomo" La shoah (15 ore) Totale ore: 132	

DISCIPLINA: Storia

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ – METODOLOGIE
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	**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.	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	**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.	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

			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	interattiva

DISCIPLINA: Lingua Francese

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Comunicare in lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria (FRANCESE) per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);	Gli studenti sanno comunicare in lingua francese in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; **Comunicare** Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare e interagire in gruppo in precise e	Gli studenti sono in grado di leggere e comprendere testi scritti e orali sui contenuti studiati. - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi -Partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione, in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. -Sanno esprimere e argomentare opinioni e valutazioni -Producono testi scritti per riferire, descrivere e argomentare sui contenuti della disciplina. - Hanno raggiunto un soddisfacente livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di	Alimentation et santé; Le régime crétois; La pyramide alimentaire ; Produits BIO, OGM ; Présentation de plats typiques français ; Les cafés en France (lieux de rencontre et de convivialité) ; L'apéritif ; Le système HACCP ; Les formules de la restauration commerciale ; Le bistrot, La brasserie, Le bar, La restauration à	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Role playing Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata

	specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	rielaborazione. -Hanno consolidato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. - Sanno individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi -Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	thème et collective ; Les méthodes de conservation ; La gastronomie ; l'hygiène du personnel et des locaux	

DISCIPLINA: Inglese

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

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

DISCIPLINA: Matematica

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni	Padronanza, uso ed applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo naturale. Saper utilizzare con	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.	Equazioni di 1° e di 2° grado. Piano cartesiano funzioni lineari e funzioni quadratiche Disequazioni di	dal 15-09-18 al 02 - 10-18 dal 02/10-18 al 30-

qualitative e quantitative; utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione (TSI). Abilità di base nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC). Organizzare il proprio apprendimento sia a livello individuale che in gruppo, avere la consapevolezza relativa a metodi ed opportunità.	Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.	1° e di 2° grado, disequazioni fratte. Dal grafico alle caratteristiche di una funzione. Determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata. Asintoti verticali ed orizzontali- Calcolare della derivata di una funzione algebrica razionale intera e di una funzione algebrica razionale fratta. Determinare massimi e minimi relativi e assoluti nei casi più semplici	01-19 dal 30-01-19 al 05 - 05-19 Dal 06-05-19 al 15-05-19Dal 15-05-19 al termine delle lezioni. Lezione frontale e partecipata. Esercitazioni individuali e collettive Colloqui-Interrogazioni alla lavagna - Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate. Libro di testo: MultiMath.giallo 4 - Baroncini Manfredi ghisetti&corvi. DEA

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell 'Alimentazione

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. -Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività	**-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare** **-Competenze imprenditoriali** **-Competenza digitale** **-Competenze di cittadinanza** **-Competenze matematiche, in scienza tecnologia ed ingegneria** **-Competenze multilinguistiche** **-Competenza alfabetica funzionale** **-Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale**	-Gli alunni riescono a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -Sanno riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. -Sanno predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Gli alunni sanno utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Sanno predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Sanno applicare le normative vigenti,	-Cibo e religioni -Nuovi prodotti alimentari -La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche -Diete e stili alimentari. L'alimentazione nella ristorazione collettiva - La dieta nelle malattie cardiovascolari. -La dieta nelle malattie metaboliche. -La dieta nelle malattie dell'apparato gastroenterico. -Allergie e intolleranze alimentari. -Alimentazione e tumori, disturbi alimentari. -Le contaminazioni chimico-fisiche degli alimenti. -Le contaminazioni biologiche degli alimenti. -Le	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Visite guidate. Partecipazione a manifestazioni sul territorio. Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni I, II, III trimestre

individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Sanno agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	tossinfezioni alimentari. -Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. -Il sistema di controllo HACCP. -Le certificazioni di qualità.	

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	I candidati sanno comunicare nella disciplina utilizzando linguaggi tecnici adeguati alla situazione: **Comunicare** Comprendere testi e messaggi diversi **Collaborare e partecipare** Sanno collaborare ed interagire in squadra. **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e	-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. -Adeguare la produzione e la vendita ai servizi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. -Utilizzo di tecniche e produzione del calcolo aritmetico e algebrico -Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. -Individuare la richiesta e lo sviluppo dei mercati -Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la	-L'analisi dei costi e dei ricavi -La gestione e il reddito d'esercizio -Il bilancio d'esercizio -Turismo e mercato turistico -Il marketing management -Business idea e progetto imprenditoriale -Analisi economica finanziaria -Le filiere agroalimentari e forme di commercializzazione -Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari.	Lezione fondale Lezione partecipata Utilizzo di schemi e sintesi da applicare. Lavori di gruppo Lezione individualizzata Settembre – Termine delle lezioni

	doveri in modo responsabile.	produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati -Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.		

DISCIPLINA: Servizi di Enogastronomia Settore Cucina

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Imparare ad imparare: La predisposizione di un piano di studio ottimale. Individuare le parole chiave, costruire mappe e schemi a partire da un testo scritto, decodificare una mappa. - Progettare; a partire da una richiesta specifica (ricerca, relazione, lavoro di gruppo ecc.), rispondere in maniera coerente utilizzando gli strumenti adeguati seguendo uno schema organizzato. Redigere un semplice piano di lavoro per il riordino di attrezzature e macchine. - Collaborare e partecipare: sviluppare e attuare le capacità di partecipazione ai valori della cultura, della convivenza	Gli studenti sono in grado di: - Adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati - Realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione. - Realizzare piatti con prodotti del territorio - Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche. - Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. -Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Simulare un piano di HACCP - Conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti utilizzati nelle attività di laboratorio in	- La forza del territorio; - Marchi di qualità; - I prodotti tipici alimentari. - Realizzare un menù; - Intolleranza alimentare; - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. - Sistema H. A. C. C. P. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo. - Attività pratiche di laboratorio - Attività di ASL	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività pratiche di laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Mappe concettuali - Problem solving - Lezione individualizzata

	civile e della cittadinanza attiva. Praticare le esercitazioni di laboratorio di cucina con i concetti di brigata stabilendo un clima di collaborazione e di reciproco aiuto in funzione delle lavorazioni da realizzare. - Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale-lavorativa e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui.	particolare quelli del territorio - Elaborazione di menu e carte. -Stili alimentari e dieta equilibrata. - Definire e pianificare le fasi riguardanti la sicurezza del processo produttivo dei piatti, con particolare attenzione alla sicurezza e tutela nel luogo di lavoro ed alla sicurezza alimentare, con la finalità di tutelare la salute del consumatore e dell'operatore.		

DISCIPLINA : Servizi di Enogastronomia Settore Sala e Vendita

PECUP: TRAGUARDO	**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**	**COMPETENZE ACQUISITE**	**CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI**	**ATTIVITÀ, METODOLOGIE**
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e	Gli studenti sanno: -Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla	Gli studenti sono in grado di: Classificare i vini in base alle modalità di produzione. Conservare adeguatamente i vini. Individuare la produzione enologica italiana. Saper classificare gli alimenti e le bevande secondo	I vini di qualità e i vini speciali I vini liquorosi I vini aromatizzati Champagne e spumanti Classificazione degli alimenti e delle bevande. I menu e le carte dei vini. La corretta valorizzazione delle risorse del territorio e dei prodotti tipici La promozione delle	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività pratiche di laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Problem solving - Lezione personalizzata

documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici.	criteri di qualità. Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Tenere ben presente che banchetti e ricevimenti costituiscono in molti casi una parte rilevante delle attività delle aziende enogastronomiche e, se ben gestiti, oltre a essere piuttosto remunerativi, possono rappresentare un ottimo biglietto da visita per il locale.	tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi; l'attrezzatura speciale	

DISCIPLINA: Scienze Motorie e sportive

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

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

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

8.2 Criteri di valutazione

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 Alternanza Scuola-Lavoro**
- **la frequenza regolare**
- **la partecipazione al dialogo educativo**
- **la partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.T.O.F**
- **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 extracurriculari**
- **Corsi di lingua straniera, corsi di musica, corsi di informatica (patente europea dell'informatica ECDL)**
- **attività socio - assistenziali attività sportive debitamente documentate**

Nuova Tabella Ministeriale

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

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

Tabella punti crediti attribuiti (vedi ALLEGATO 5)

8.4 Griglie di valutazione prove scritte (vedi ALLEGATO 3)

8.4 Simulazione delle prove scritte: Indicazioni e osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni delle prove scritte

I testi proposti dal MIUR per le simulazioni della I e della II Prova, sono stati decisamente stimolanti; le consegne, rispetto al passato, 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.
La risposta generale degli studenti, in termini di impegno e partecipazione, è stata positiva.
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.
Ancora una volta 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. Importante è stata la scelta, da parte del Ministero, di chiedere per il brano in prosa una sintesi e per la poesia invece l'individuazione dei temi principali.

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", culturale e di settore, alle proprie "letture ed esperienze personali", addirittura alla propria "sensibilità".
La II Prova è stata multidisciplinare e divisa in due parti distinte dell'esame: una prima parte, stabilita dal Miur, che ha mescolato le diverse materie oggetto della prova, e una seconda parte stabilita interamente da ogni singola Commissione d'esame**.** Le prove si sono svolte in un clima piuttosto sereno, nonostante una iniziale agitazione, peraltro comprensibile, determinata dalle nuove modalità e caratteristiche della prova.
Gli allievi, già precedentemente istruiti sulle modalità della prova, dopo una lettura attenta dei testi proposti dal ministero e dopo avere ascoltato e recepito le indicazioni fornite dai docenti delle discipline coinvolte, hanno iniziato la stesura dell'elaborato dimostrando, in generale, accettabili capacità di interpretazione. La prima parte, stabilita dal ministero e a carattere più argomentativo, è risultata un po' più complessa per le peculiari diverse competenze che la stessa richiede; la seconda parte, stabilita dalla commissione, per il carattere più tecnico- pratico, è risultata di più facile comprensione e di più immediata elaborazione. Sia per la prima che per la seconda simulazione, si è scelto di fare svolgere le due parti nello stesso giorno, secondo i tempi di consegna stabiliti dal ministero

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

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

Prova di Italiano

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

- comprensione della lettura;
- riflessione sulla lingua.

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

Prova di Matematica

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

Prova di Inglese

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

Modalità svolgimento Simulazione colloquio

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

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

Il colloquio ha accertato anche le conoscenze e le competenze maturate dallo studente nell'ambito delle attività relative a "**Cittadinanza e Costituzione"**
In ottemperanza all'O.M. , i materiali suddetti sono stati soltanto lo spunto per l'avvio della prova**,** che si è sviluppata in una più ampia e distesa trattazione di carattere pluridisciplinare che potesse esplicitare al meglio il conseguimento del Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente.
La scelta dei materiali proposti al candidato è avvenuta sulla base del percorso effettivamente svolto **(vedi ALLEGATO 5)**.

Composizione del consiglio di classe dei docenti
Classe **V G** eno

Presidente: il Dirigente Scolastico prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: prof.ssa Marilena Gervino

DISCIPLINA	NOMINATIVO	FIRMA
Religione	CIPPARRONE LINA	
Italiano e Storia	PUGLIESE MARIA GABRIELLA	
Lingua Francese	GROSSI GINEVRA	
Lingua Inglese	BARCA CARMELA L.	
Matematica	GERVINO MARILENA	
Scienze e cultura dell'alimentazione	NITTI GIOVANNA	
Diritto e tecniche amministrative	D'IPPOLITO LUCIANO	
Lab. dei Serv. Enogastronomici Sett. Cucina	FUNARI ANTONIO	
Lab. dei Serv. Enogastronomici Sett. Sala e vendita	ARLIA ALFREDO	
Scienze Motorie	DONNICI ANGELA	
Sostegno	IAQUINTA LUCIANA	
Sostegno	COSCARELLA MARIA RITA	
Attività alternativa alla Religione Cattolica	APRIGLIANO GIUSEPPINA	