



*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. M

Indirizzo: Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Articolazione: SALA E VENDITA

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 08/05/2019

Affisso all'albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore

Prof.ssa Angelina Viola

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag. 3
1.1 Breve descrizione del contesto	pag. 3
1.2 Presentazione Istituto	pag. 3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag. 4
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag. 4
2.2 Quadro orario settimanale	pag. 5
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	pag. 6
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	pag. 11
5.1 Metodologie e strategie didattiche	pag. 11
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	pag. 11
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag. 16
6. ATTIVITÀ DI RECUPERO POTENZIAMENTO E PROGETTI	pag. 17
6.1 Attività di recupero e potenziamento	pag. 17
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	pag. 17
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag. 19
6.4 Percorsi interdisciplinari	pag. 20
7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI	pag. 23
7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag. 24
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	pag. 38
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	pag. 38
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
ALLEGATO 1 – UDA complete (I-II-III Trimestre)	pag. 43
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio	pag. 44
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	pag. 45
ALLEGATO 4 – Documentazione alunni diversamente abili, BES e DSA	pag. 46
ALLEGATO 5 – Giudizi competenze ASL	pag. 47
ALLEGATO 6 – Credito Scolastico	pag. 48
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 49

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 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 e l'Ospitalità Alberghiera**” è in grado di:

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

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

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline	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	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	4
EDUCAZIONE FISICA	2

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Presidente: il Dirigente Scolastico prof.ssa Graziella Cammalleri _____

Coordinatore: prof.ssa/prof. _____

DISCIPLINA	NOMINATIVO
Religione	La Neve Renata
Italiano	Calomeni Miriam
Storia	Calomeni Miriam
Francese	Caminiti Caterina
Inglese	Chiarello Loredana
Matematica	Bajamonte Rossella
Scienze e cultura dell'alimentazione	Tarsitano Anna Maria
Diritto e tecniche amministrative	De Santis Ivana
Sala e vendita	Bufano Raffaele
Enogastronomia	Laise Gianpiero
Educazione fisica	Landi Nadia
Sostegno	Pulice Antonella
Sostegno	Salerno Vanda
Sostegno	Viola Angelina
Sostegno	Granieri Marisa
Rappresentanza componente genitori	Ruffolo Marialuisa Sisca Ivana
Rappresentanza componente studenti	Reda Angela Boscaglia Jessica

3.2 Continuità docenti

VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Classe III	Classe IV	Classe V
RELIGIONE	La Neve	La Neve	La Neve
ITALIANO	Calomeni	Calomeni	Calomeni
STORIA	Calomeni	Calomeni	Calomeni
MATEMATICA	Bajamonte	Bajamonte	Bajamonte
INGLESE	Chiarello	Chiarello	Chiarello
FRANCESE	Palermo	Palermo	Caminiti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Tarsitano	Tarsitano	Tarsitano
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Caruso	De Santis	De Santis
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	Caroprese	Caroprese	Laise
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	Bufano	Bufano	Bufano
EDUCAZIONE FISICA	Landi	Landi	Landi

3.3 Storia della classe

La classe VM di indirizzo Sala e Vendita risulta composta da 13 allievi, di cui 5 studentesse e 8 studenti e fa parte di una classe “articolata” insieme alla VR di indirizzo Accoglienza Turistica.

Gli alunni hanno vissuta questa situazione di classe articolata come un'occasione di crescita sia didattica che umana. Nel corso degli anni i due gruppi-classe, grazie alla condivisione di attività ed esperienze, hanno socializzato e consolidato sempre più i rapporti interpersonali, pur conservando sempre un forte senso di appartenenza all'identità del proprio indirizzo.

Il comportamento degli studenti è stato sempre molto corretto, sia in aula che durante le numerose attività fuori dalle mura scolastiche, dimostrando rispetto delle regole, dei luoghi e delle persone e disponibilità all'accoglienza e alla risoluzione di problematiche emerse nel corso degli anni.

Una parte degli studenti ha raggiunto buoni risultati grazie ad un impegno personale sempre costante e ad una attiva disponibilità alla elaborazione degli stimoli didattici e culturali proposti in classe e nell'Istituto. Altri, pur dotati di discrete potenzialità di apprendimento e capacità cognitive, non si

sono sempre impegnati con la necessaria assiduità, conseguendo così risultati mediamente sufficienti o discreti. In sintesi, non tutti gli studenti sono riusciti a far crescere e ad esprimere positivamente le capacità e i talenti cognitivi individuali presenti in ognuno di loro, in generale per mancanza di impegno costante nelle attività scolastiche. La frequenza è stata regolare.

All'interno della classe sono presenti tre alunni diversamente abili (Allegato 4). Per ciascuno di loro il Consiglio di Classe, in accordo con le famiglie, i servizi socio-sanitari e le docenti specializzate ha proposto, progettato ed utilizzato un PEI per obiettivi minimi con obiettivi formativi riconducibili ai programmi ministeriali (O.M. n.90 del 21/05/2001) con prove di valore equipollente. L'adozione del PEI con obiettivi minimi consentirà agli allievi di conseguire al termine del ciclo scolastico e dell'esame di stato, un diploma regolarmente riconosciuto.

Da parte della classe è stata attiva la rispondenza alle attività proposte dalla scuola, in un clima di lavoro sereno e correttezza di rapporti e disponibilità alla collaborazione. Tutti gli allievi, seppur in diversa misura, si sono impegnati in varie iniziative mirate all'arricchimento culturale e professionale, ad esempio banchetti e attività extrascolastiche come seminari e progetto cinema, dimostrando interesse, partecipazione e ottime attitudini professionali.

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti nel corso del triennio, gli alunni hanno subito l'avvicinamento del docente di Diritto e tecniche amministrative nel passaggio dalla terza alla quarta classe e dei docenti di Francese e Laboratorio di servizi enogastronomici nel passaggio dalla quarta alla quinta classe.

Nell'ambito del Progetto dell'alternanza scuola-lavoro tutti hanno svolto l'attività di tirocinio con stage in aziende del settore. Dal monitoraggio dell'attività di stage, fatta dagli insegnanti-tutor, è risultato che le aziende hanno dato sempre giudizi positivi.

Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, 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 particolare, in quest'ultimo caso, sono state elaborate tre UDA, una per trimestre, legate all'indirizzo di studio e che hanno previsto una prova finale sommativo-formativa pluridisciplinare per classi parallele. Gli alunni sono stati informati da tutti i docenti sulle procedure e sulle modalità di svolgimento delle stesse e sui i criteri di valutazione adottati.

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 della coordinatrice di classe e del tutor interno dell'alternanza scuola-lavoro.

Come stabilito dal Ministero si sono svolte le simulazioni delle due prove scritte e una simulazione del colloquio.

La classe è stata adeguatamente informata sulle modalità di svolgimento degli esami di Stato, con riferimento alle tipologie delle prove scritte, alla valutazione di queste ultime e del colloquio.

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 E 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 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. Perché si realizzi la piena inclusione degli alunni è necessaria la più ampia collaborazione tra tutte le risorse umane che a diverso titolo sono presenti nella scuola (Funzioni Strumentali, insegnanti del Consiglio di Classe, insegnanti specializzati, altri alunni...), accompagnata dal sapiente uso delle risorse logistiche e strumentali. Questo avviene attraverso un processo di condivisione di buone prassi e materiali didattici, progettazione programmata e condivisa di spazi laboratoriali. Per rendere possibile una didattica inclusiva che garantisca il successo formativo di tutti gli alunni la scuola promuove la collaborazione di tutte le figure professionali che operano al suo interno: docenti di sostegno; assistenti alla comunicazione; funzioni strumentali (orientamento, integrazione); figure specialistiche (educatore, counselor, psicologo dell'apprendimento). Tutte le figure collaborano in maniera sinergica per la realizzazione del PEI e del PDP contribuendo, ciascuno con le proprie competenze, ad attuare le strategie didattiche educative atte a favorire il processo d'inclusione dell'allievo e il suo pieno successo formativo.

ALUNNI DISABILI E CON DSA

Normativa di riferimento

DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, n.62 art 20

OM 11/03/2019 n.205

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

ART. 20

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

RICHIESTA di PROVE SCRITTA EQUIPOLLENTI

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.L.vo 297/94 01).

Nelle prove equipollenti la valutazione è conforme ai programmi (OM:90/01 art 15 c.399)

Per la prima e la seconda prova scritta, l'alunno dovrà svolgere le prove coerenti con il percorso formato indicato nel PEI, secondo le prove che sono state somministrate durante l'anno scolastico, prove di valore equipollente.

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

ESAME DEI CANDIDATI CON DSA E BES

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

I candidati con DSA con certificazione , ai sensi dell 'art 6 ,co 5, del dm n 5669 del 12 luglio 2011, hanno seguito un percorso ordinario , hanno diritto alla dispensa dalle prove scritte di lingua straniera.

COLLOQUIO DSA

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

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

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

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

Il Consiglio di Classe ha adottato in linea di massima i criteri previsti nel P.T.O.F. e nelle programmazioni per materia. In particolare, i docenti, nei limiti dei tempi tecnici per lo svolgimento regolare della programmazione, hanno fornito agli allievi opportunità di recupero in itinere a seconda delle necessità e delle problematiche emerse, procedendo infine ad una valutazione di tale recupero.

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
<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: Promoter prodotti tipici di qualità*
- *Secondo Anno: Food and beverage manager*
- *Terzo Anno: Bar tender*

CLASSE QUINTA SEZ M

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

SETTORE: SERVIZI

Sintesi del Percorso

L'interesse dell'Istituto si è focalizzato sui “**nuovi turismi**”, alternativi al turismo di massa, rappresentativi di innovativi orientamenti legati alla tradizione 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).

La classe ha svolto l'attività di Alternanza Scuola Lavoro prevalentemente durante la terza e la quarta classe. L'esperienza è iniziata con la frequenza obbligatoria del corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro svolto da professionisti del settore. È poi proseguita attraverso la partecipazione sia a progetti realizzati dall'istituto sia ad attività presso enti esterni al contesto scolastico ma in ogni caso avallati ed autorizzati dalla scuola. Il percorso ha consentito, a vari livelli, di verificare conoscenze, capacità e competenze possedute; conoscere l'impresa e i processi lavorativi; definire o ridefinire il proprio progetto di vita e professionale; potenziare la capacità di autonomia nella soluzione dei problemi; apprendere e sviluppare l'acquisizione di competenze professionali e comportamenti flessibili.

Nel percorso “Promoter Prodotti Tipici di qualità”, presso la Confcommercio di Cosenza, gli allievi hanno approfondito le loro conoscenze in merito alla produzione dei marchi storici dei principali liquori e bevande calabresi e le loro abilità nell'utilizzo delle tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail e aperitivi curandone anche la presentazione e la gestione degli aspetti legati alla vendita. Il tirocinio è stato svolto presso strutture alberghiere e ristorative. Le strutture alberghiere sedi dello stage, dislocate tra le province di Cosenza, Crotona, Vibo e nella provincia di Trani Barletta si sono rivelate, dal punto di vista tecnico, per la quasi totalità, di buon livello trattandosi di hotel da quattro stelle, frequentati da una clientela diversificata.

Il percorso “Food and Beverage Manager”, invece, gli ha consentito di acquisire le conoscenze basilari per chi opera nel settore della ristorazione in maniera professionale, fornendo una visione d'insieme del settore stesso.

La valutazione riportata è stata nel complesso buona e, in alcuni casi, eccellente, solo in qualche caso sufficiente.

Gli allievi hanno, inoltre, potuto sperimentare il “Fare Impresa a Scuola” attraverso i servizi di Catering organizzati nell'ambito del conto terzi relazionandosi con le Istituzioni cui hanno “offerto” il loro sapere professionale ricevendo importanti apprezzamenti per la qualità del servizio. Tra questi, vanno annoverati vari Istituti scolastici, l'Enoteca provinciale, la Caserma dei Carabinieri di Cosenza, la Prefettura di Cosenza. Inoltre, tutti gli allievi, a turno, hanno lavorato alla caffetteria del bar scolastico.

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. 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)

<p>a) <u>NON RAGGIUNTO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>b) <u>SOGLIA/BASE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>c) <u>INTERMEDIO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>d) <u>AVANZATO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

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

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

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati: testi, riviste, laboratori, audiovisivi, rapporti con l'extra scuola (mondo produttivo). Tutti questi mezzi sono stati utilizzati per promuovere lo spirito di ricerca e stimolare all'approfondimento.

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata conformemente a quanto previsto dalle norme ministeriali.

Le attività di recupero/rinforzo sono state effettuate utilizzando le ore curricolari, mentre le attività di approfondimento hanno coinvolto gli alunni in momenti ed in iniziative laboratoriali, di ricerca, di discussione su temi e argomenti scolastici e di attualità.

6. ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	Recupero in itinere
STORIA	“
LINGUA FRANCESE	“
LINGUA INGLESE	“
D.T.A.	“
ENOGASTRONOMIA	“
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	“
LEGISLAZIONE	“
MATEMATICA	Potenziamento (1 ora settimanale)

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

In merito all'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione, i contenuti si sono sviluppati in due direzioni. Una dimensione integrata nell'ambito delle discipline dell'area storico-geografica, in particolare riguardanti conoscenze relative all'organizzazione politica ed economica dell'Europa: le fonti del diritto, le fonti del diritto europeo, la nascita dell'Unione Europea, gli organismi comunitari. Una dimensione trasversale che riconosce valenza civico-sociale a tutte le discipline:

- Legalità;
- Diritti umani;
- Pluralismo, rispetto delle diversità, dialogo interculturale;
- Etica della responsabilità individuale e sociale;
- Benessere personale e sociale;
- Sicurezza

In particolare l'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" si è concretizzato nella nostra scuola in percorsi disciplinari individuati all'interno dei Dipartimenti. Le attività proposte hanno fatto riferimento a temi e principi di alto valore formativo e sono state presentate agli alunni in modo concreto e non astratto, in un continuo confronto con la realtà: concorsi, incontri con esperti, giornate celebrative, progetti di Istituto, eventi. Il consiglio di classe ha inoltre aderito a iniziative che si sono presentate in itinere e che si sono ritenute funzionali al processo formativo degli alunni.

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 «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	Convegno Antimafia
Progetto «La scuola al cinema» XX edizione presso cinema Citrigno, CS	Tutte	Scheda film, produzione scritta di recensioni e commenti	5 film di autore su tematiche storiche, letterarie e di attualità
«Per non dimenticare» Giornata della memoria	Tutte	Poesie, libri di testo, articoli, riflessioni	Momenti di riflessione sull’importanza della “memoria”

Dal 13 al 17 dicembre 2019, durante “5 Giorni di Musica contro le Mafie”, si sono tenuti incontri, showcase, concerti, proiezioni, cine-forum e performance che hanno avuto come comune denominatore la diffusione dei principi fondamentali di responsabilità, legalità, cittadinanza attiva e rispetto delle regole.

La rassegna di film del progetto “La Scuola a Cinema” è stata dedicata a numerosi temi di attualità: “il recupero della memoria storica”, “il multiculturalismo”, “l’educazione alla legalità”, “i rapporti relazionali nell’epoca dei social” e il sano valore dello sport. Il cinema si è dimostrato un utile strumento didattico per nuovi percorsi interdisciplinari, con un linguaggio che offre ai ragazzi efficaci strumenti per la loro formazione.

Con l’iniziativa «Per non dimenticare», il 27 gennaio, in occasione del “Giorno della Memoria”, la scuola ed i singoli insegnanti, hanno organizzato cerimonie, incontri e momenti comuni di racconto

e di riflessione su quanto è accaduto al popolo ebraico e a tutti i deportati nei campi di sterminio nazisti in modo da conservare la memoria di un tragico ed oscuro periodo storico.

6.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	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
	Festa dei popoli	Aula Caldora-Unical	1 giorno
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	«5 Giorni di Musica contro le mafie» Guest «Roberta Rei (Le Iene)	Teatro Morelli, CS	1 giorno
	Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie» ShowCooking, con Lorenzo Biagiarelli	Enoteca Regionale, CS	1 giorno
	Spettacolo teatrale liberamente ispirato a “Uno, nessuno, centomila” di Pirandello con Enrico Lo Verso	Auditorium “A. Guarasci” Liceo Classico “Telesio”, CS	1 giorno
Orientamento	Salone dell’orientamento Reggio Calabria	IPSEOA, Via Gravina e via Consalvo Aragona	1 giorno
	Seminario di formazione INTRECCI, Alta Scuola di Sala	IPSEOA, Via Gravina e via Consalvo Aragona	1 giorno
	Seminario di formazione ALMA, Alta Scuola di Cucina	IPSEOA, Via Gravina e via Consalvo Aragona	1 giorno

6.4 Percorsi interdisciplinari

<p style="text-align: center;">CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019 NELLA CLASSE SEZ. M Indirizzo: Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</p>		
<p>DISCIPLINE: Tutte</p> <p>DOCENTI: Tutti</p>		
<p style="text-align: center;">U.D.A. N.1- I TRIMESTRE TITOLO: OGGI CUCINO E SERVO IO...</p>		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
<p>Conoscere:</p> <p>Lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera (es: utensili, alimenti, bevande, menu, ricette, personale di cucina e sala...)</p> <p>Funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziale</p> <p>Composizione di ricette e menu</p> <p>Elaborazione di verbali e/o relazioni</p> <p>Fatti e fenomeni storico-culturali relativi alla ricetta. Località di interesse turistico significative del proprio territorio</p> <p>Metodologie di lettura ed ascolto delle consegne e dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall'idea al prodotto)</p> <p>Il metodo della progettazione</p> <p>Operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, PowerPoint</p> <p>Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione</p> <p>Uso corretto delle attrezzature di settore</p> <p>Processi di produzione della ricetta</p> <p>Tecniche di comunicazione scritta e orale. Comunicazione non verbale.</p> <p>La consegna</p> <p>Le regole formali e informali.</p> <p>Il lavoro nel piccolo gruppo guidato e le sue dinamiche.</p>	<p>Competenze assi culturali</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>Comprendere il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione delle ricette e l'analisi dei costi merceologici</p> <p>Competenze professionali</p> <p>Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti</p> <p>Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro.</p> <p>Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente</p> <p>Acquisire un metodo nella gestione delle capacità personali</p> <p>Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.</p> <p>Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</p> <p>Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole</p>	<p>-Comprendere i punti essenziali di testi di settore semplificati (ricette, menu, semplici brani divulgativi di settore)</p> <p>-Ricerca e selezionare informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo</p> <p>-Produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera</p> <p>-Interagire utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati.</p> <p>-Rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati</p> <p>-Individuare i fatti e i fenomeni storici relativi alla ricetta</p> <p>-Valorizzare le risorse storiche, artistiche e culturali del proprio territorio</p> <p>-Comprendere le consegne orali e scritte relative ai propri compiti ed i relativi requisiti di qualità.</p> <p>-Adottare semplici progetti per la risoluzione dei problemi pratici</p> <p>-Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni</p> <p>cercare informazioni in rete e per produrre testi</p> <p>-Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale</p> <p>-Riconoscere il proprio ruolo nei diversi laboratori e agire di conseguenza.</p> <p>-Saper utilizzare gli strumenti di lavoro e le corrette</p>

	e responsabilità Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte	tecniche di lavorazione. -Saper utilizzare le tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali -Organizzare il lavoro. -Utilizzare razionalmente il tempo. Rispettare le consegne Collaborare e partecipare -Affrontare situazioni di incertezza provando a trovare soluzioni autonomamente o con la guida dell'insegnante
--	---	---

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

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

U.D.A. N.3 - III TRIMESTRE
TITOLO: LA GASTRONOMIA NELLE DIVERSE STRUTTURE RISTORATIVE

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

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

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

7.1 SCHEDA INFORMATIVA DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI	ATTIVITA' METODOLOGIE E TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ➤ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Collaborare e partecipare Gli alunni sanno: lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività professionali. ➤ Agire in modo autonomo e responsabile gli alunni riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità professionali. 	<p>Gli alunni alla fine del percorso dovranno essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e le vendite in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela. ➤ Valorizzare i prodotti locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prenotazioni, accoglienza, comanda; vendita dei prodotti; ➤ Presentazione e incasso conto, tipologie di clienti; ➤ Classificazione dei vini; ➤ Tecniche di produzione dei vini; ➤ La cantina e lo stoccaggio dei vini. ➤ I distillati; ➤ La degustazione; ➤ L'abbinamento cibo vino; come eseguire un esame visivo, olfattivo e gustativo di un vino; ➤ Come applicare le regole base per un corretto abbinamento cibo-vino; ➤ I prodotti tipici e i vini della propria Regione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale/dialogata in aula utilizzando il libro di testo. ➤ Attività dimostrativa in laboratorio. <p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p style="text-align: center;">Settembre</p> <p style="text-align: center;">Ottobre</p> <p style="text-align: center;">Novembre</p> <p style="text-align: center;">Dicembre</p>
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le tecnologie informatiche. I software per il settore ristorativo; ➤ L'approvvigionamento di qualità, la gestione del magazzino; ➤ Preparazione di diversi cocktail; ➤ Realizzare un buon menu di bar con i principali cocktail mondiali; preparare tutta la mise en place per la realizzazione degli stessi; ➤ Preparazione snack tartine. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale/dialogata in aula utilizzando il libro di testo. ➤ Attività dimostrativa in laboratorio. <p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p style="text-align: center;">Dicembre</p> <p style="text-align: center;">Gennaio</p> <p style="text-align: center;">Febbraio</p> <p style="text-align: center;">Marzo</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ➤ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Collaborare e partecipare. Gli alunni sanno: lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività professionali. ➤ Agire in modo autonomo e responsabile gli alunni riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità professionali 	<p style="text-align: center;">Saper essere in grado di: svolgere attività operative, organizzative, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere i maggiori servizi di sala e sceglierli in base alle necessità; ➤ Preparazione di alcuni piatti nazionali alla lampada; ➤ Linee guida per redigere un menu e per la realizzazione della scheda prodotto; ➤ Organizzazione di banqueting e Catering; ➤ I marchi di tutela dei prodotti tipici; ➤ Valorizzare e promuovere le risorse territoriali e i prodotti tipici. ➤ Conoscere i maggiori servizi di sala sceglierli in base alle necessità; ➤ L'organizzazione del servizio di banqueting; ➤ Preparazione di alcuni piatti nazionali e classici alla lampada; ➤ Linee guida per redigere un menu e per la realizzazione della scheda prodotto; ➤ Organizzazione di banqueting e Catering ➤ I marchi di tutela dei prodotti tipici; ➤ Realizzare un corretto esame organolettico del vino. ➤ Valorizzare e promuovere le risorse territoriali e i prodotti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale/dialogata in aula utilizzando il libro di testo. ➤ Attività dimostrativa in laboratorio. <p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p style="text-align: center;">Aprile</p> <p style="text-align: center;">Maggio</p> <p style="text-align: center;">Giugno</p>
---	--	---	--	--

DISCIPLINA: INGLESE

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<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"> Ricercano e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. Interagiscono in modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui. Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari . 	<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>HACCP HACCP principles The Mediterranean diet Alternative diets Eating disorders Teenagers' diet History of the bar Bar equipments and display Cocktails Alcohol-free cocktails Long drinks Serving at the bar. Banqueting and special events menus Religious menus GMOs Types of bars</p>	<p><u>I TRIMESTRE</u> Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving <u>II TRIMESTRE</u> Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving <u>III TRIMESTRE</u> Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving</p>

DISCIPLINA: ITALIANO

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<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, in linee generali, 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>La consapevolezza della lingua italiana come bene culturale nazionale, elemento essenziale dell'identità degli studenti e mezzo di accesso alla conoscenza dell'ordinamento della Repubblica italiana, da comparare con gli organismi giuridici europei ed internazionali</p>	<p>Dall'ottimismo del sapere "positivo" alla crisi del razionalismo scientifico</p> <p>Il Romanzo realista e la questione meridionale.; il ruolo del poeta: G.Verga.</p> <p>Modernità e ribellismo; la Scapigliatura: G.Carducci</p> <p>La lirica simbolista;</p> <p>Estetismo e Decadentismo: G.Pascoli e la poetica del "fanciullino", gli affetti familiari e la Natura;</p> <p>G.D'Annunzio e il "superuomo"</p> <p>Diritti umani e convivenza civile – Nuove figure di di scienziato, psicoanalista, filosofo e sociologo: S. Freud "Ciò che promuove l'evoluzione civile lavora anche contro la guerra"; Oriana Fallaci, lettura di alcuni suoi libri e commento di stralci di sue interviste</p> <p>P.Levi "Se questo è un uomo"</p> <p>Le peculiarità e gli elementi stilistico-formali che caratterizzano la narrativa e il teatro fra le due guerre;</p> <p>L.Pirandello e E.De Filippo</p> <p>La rappresentazione della guerra e la vita quotidiana: G.Ungaretti, E.Montale, S.Quasimodo., P.Levi</p>	<p>Brainstorming e feedback con gli alunni</p> <p>Il flip teaching o lezione capovolta</p> <p>Lezione frontale, dialogata, individuale</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Metodo induttivo e deduttivo</p> <p>Analisi guidata dei testi</p> <p>Video e mappe concettuali</p> <p>Uscite didattiche preventivamente illustrate</p> <p>TEMPI: tutto l'anno scolastico</p>

DISCIPLINA: STORIA

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

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<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>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> <p>I, II, III trimestre</p>

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<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 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>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 naturale. Matrimonio cristiano. Pace , giustizia solidarietà, mondialità, il lavoro</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. Tempi: 1°, 2° e 3° trimestre</p>

DISCIPLINA: MATEMATICA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Gli studenti sanno</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere problemi in situazioni quotidiane; - usare consapevolmente le nuove tecnologie; - sanno riflettere su sé stessi e gestire efficacemente il tempo e le informazioni; - sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive. 	<p>Gli studenti sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confrontare ed analizzare rappresentazioni grafiche, individuando relazioni; - individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; - analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo; - utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. 	<p>Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado</p> <p>Funzioni lineari e quadratiche. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte</p> <p>Funzioni reali di variabili reale. Funzioni algebriche razionali intere e fratte. Funzioni algebriche irrazionali. Funzione esponenziale e funzione logaritmica.</p> <p>Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata. Asintoti verticali, orizzontali.</p> <p>Derivate delle funzioni elementari. Regole di derivazione. Massimi e minimi relativi e assoluti.</p>	<p>Lavori di gruppo</p> <p>Simulazioni</p> <p>Problem solving</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lezione individualizzata</p> <p>Tipologia delle prove di verifica: colloqui; interrogazioni alla lavagna; prove scritte di tipo aperto, prove strutturate.</p> <p>Tempi: 1°, 2° e 3° trimestre</p>

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<p>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</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Sa utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p> <p>Interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;</p> <p>Valorizza i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e degustazione in un evento culturale</p> <p>Applica le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Interpretare i dati relativi al bilancio di esercizio in forma abbreviata di un'azienda ristorativa</p> <p>Turismo e mercato turistico</p> <p>La domanda e l'offerta turistica</p> <p>Le attuali tendenze del turismo</p> <p>Gli indici di turisticità</p> <p>Aspetti generali del marketing</p> <p>Il marketing management</p> <p>L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza</p> <p>La ricerca di marketing</p> <p>La segmentazione del mercato e il targeting</p> <p>Il marketing mix : la politica di prodotto, di prezzo, di distribuzione e di promozione</p> <p>Business idea e progetto imprenditoriale</p> <p>Il piano di start up</p> <p>L'analisi economico-finanziaria</p> <p>Gli indici di redditività</p> <p>Le filiere agroalimentari</p> <p>Caratteristiche delle filiere lunga e corta</p> <p>Forme di commercializzazione della filiera corta</p> <p>I prodotti a chilometro zero.</p> <p>La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.</p>	<p>L'apprendimento avviene alternando il metodo induttivo a quello deduttivo, mediante fasi by doing e di learning, situazioni di apprendimento formale e non formale.</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Simulazioni</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Problem solving</p> <p>costruzione di</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lezione individualizzata</p>

DISCIPLINA: FRANCESE

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

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<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>Traumi e primo soccorso</p> <p>Effetti dell'alcol e delle sostanze sull'organismo</p> <p>Alimentazione e sport</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Problem solving</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p> Tempi: 1°, 2° e 3° trimestre</p>

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie e tempi
<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>Gli studenti sanno riflettere su se stessi, gestire efficacemente il tempo e le comunicazioni, lavorare con gli altri in maniera costruttiva, mantenersi resilienti, è gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Sanno agire da cittadini responsabili è partecipare pienamente alla vita civica e sociale. Sanno agire sulla base di idee è opportunità è trasformarli in valori per gli altri.</p>	<p>- Sanno adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro alimentare;</p> <p>- Sanno realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione</p>	<p>Enogastronomia regionale</p> <p>Enogastronomia Nazionale</p> <p>L'organizzazione della macchina ristorativa</p> <p>Il centro di produzione pasti</p> <p>Il catering;</p> <p>Il banqueting.</p> <p>La programmazione</p>	<p>Lezioni frontali Lezioni dialogate Lezioni interattive Attività di stage</p> <p>Tempi: 1°, 2° e 3° trimestre</p>

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

MATERIA	ITALIA NO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	DTA	SC. E CULT. ALIM.	MATEM.	LAB. dei SERV. ENOGAS TRONOM ICI	ACC. TUR.	SC.MOT ORIE	RC
ATTIVITÀ											
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

I criteri di valutazione del consiglio di classe hanno tenuto conto della crescita personale e professionale dello studente, delle sue capacità ed attitudini, del livello di partenza, delle abilità trasversali apprese e dei cambiamenti prodotti dalla esperienza professionale. Il consiglio di classe ha anche valutato la validità dell'esperienza di alternanza nel complesso rispetto ai risultati attesi.

8.3 Criteri di attribuzione crediti

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

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

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

- **Frequenza corso Alternanza Scuola-Lavoro**
- **Frequenza regolare**
- **Partecipazione al dialogo educativo**
- **Partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative 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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

Come stabilito dal Ministero sono state programmate ed effettuate due simulazioni della prima prova scritta e due simulazioni della seconda, nelle seguenti date:

– SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA: 19 febbraio e 26 marzo.

– SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA SCRITTA: 28 febbraio e 2 aprile.

Il tempo a disposizione è stato fissato in 6 ore per entrambe le prove, per permettere un'adeguata analisi dei quesiti e la rilettura del lavoro svolto.

Per quanto riguarda la seconda prova, che è multidisciplinare ed ha l'obiettivo di verificare le conoscenze, le competenze e le abilità attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente e della studentessa dello specifico indirizzo, è stata strutturata in due parti: la prima stabilita a livello nazionale, la seconda elaborata dalla commissione d'esame.

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

La Commissione d'Esame della classe 5M ha dedicato un'apposita sessione alla preparazione del colloquio, che si è svolto lunedì 6 Maggio 2019.

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 sottoposte 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) verifici 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.

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

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.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. M

Presidente:

Il Dirigente Scolastico: Prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: Prof.ssa Angelina Viola

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Religione	La Neve Renata	
Italiano	Calomeni Miriam	
Storia	Calomeni Miriam	
Francese	Caminiti Caterina	
Inglese	Chiarello Loredana	
Matematica	Bajamonte Rossella	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Tarsitano Anna Maria	
Diritto e tecniche amministrative	De Santis Ivana	
Sala e vendita	Bufano Raffaele	
Enogastronomia	Laise Gianpiero	
Educazione fisica	Landi Nadia	
Sostegno	Pulice Antonella	
Sostegno	Salerno Vanda	
Sostegno	Viola Angelina	
Sostegno	Granieri Marisa	