



*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 Sezione F

Indirizzo: Alberghiero

Articolazione: Enogastronomia

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

Affisso all'albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore

Prof.ssa Francesca Valentini

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri

Istituto Professionale Alberghiero – IPSEOA "Mancini" (sede centrale): Via Consalvo Aragona, 24 - 87100 Cosenza Tel. **0984.411144**
(succursale): Via Gravina, 87100 Cosenza Tel. **0984.33310**
Istituto Tecnico Agrario – ITA "Tommasi": Via G. Tommasi, 1 87100 Cosenza Tel. **0984.31121** - CONVITTO: Tel. **0984.32567**
Cod. mecc. CSIS01700Q Cod. Fisc. 80006390787 sito web: www.iismancinics.gov.it

e-

mail:csis01700q@istruzione.it pec:csis01700q@pec.istruzione.it

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	Pag.3
1.1 Breve descrizione del contesto	
1.2 Presentazione Istituto	
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag. 4
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo(DAL PTOF)	Pag. 5
2.2 Quadro orario settimanale	
3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
3.1 Composizione consiglio di classe	Pag.6
3.2 Continuità docenti	Pag.7
3.3 Storia della classe	Pag.8
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	Pag.9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	
5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (EX ASL)	Pag.11
5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	
6. ATTIVITÀ DI RECUPERO, POTENZIAMENTO E PROGETTI	Pag. 14
6.1 Attività di recupero e potenziamento in itinere	
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	
6.4 Percorsi interdisciplinari U.D.A.	
7. TRAGUARDI IN USCITA DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	
7.1 Scheda informativa delle singole discipline	Pag.21
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	
8.2 Criteri di valutazione	
8.3 Criteri di attribuzione crediti	
8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni e sulla seconda parte della seconda prova scritta	Pag.31
8.5 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato: indicazioni ed osservazioni sulla simulazione del colloquio e prove INVALSI	
ALLEGATO 1 – UDA DI I, II, III TRIMESTRE	Pag.38
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima e seconda prova e colloquio	Pag.39
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	Pag.40
ALLEGATO 4- DOCUMENTAZIONE PER ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	Pag. 41
ALLEGATO 5-Valutazioni delle competenze trasversali (ex ASL)	Pag.42
ALLEGATO 6- Tabella dei crediti	Pag.43
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.44

1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto "Mancini Tommasi" si inserisce in modo specifico nel programma di rivalutazione economica e di promozione turistica della città di Cosenza. L'economia cittadina si basa sul commercio e sui servizi, interagisce con tutti i comuni della Media Valle del Crati, delle Serre Consentine, della Presila e della Valle del Savuto e rappresenta il fulcro dell'intero territorio provinciale animato da un discreto dinamismo imprenditoriale nel settore del turismo e della ristorazione. Le aziende sono di modeste o ridotte dimensioni, spesso a conduzione familiare, e devono confrontarsi con le trasformazioni dovute alla concorrenza, alle tecnologie, ai mutamenti organizzativi, ai flussi turistici, alla crescente integrazione internazionale. Dal territorio emerge la richiesta di addetti culturalmente e professionalmente preparati nei settori dei servizi commerciali, turistici, alberghieri e ristorativi.

Il nostro Istituto, in tale ottica e nell'ambito di una realtà economica oggettivamente difficile, si pone la finalità di formare professionalità adeguate alle esigenze dello sviluppo del territorio e alla volontà di crescita della nostra Regione. Il contesto socio-economico in cui opera l'Istituto Mancini -Tommasi è omogeneo; gli alunni presentano situazioni familiari e bisogni socio culturali simili. 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 è 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; debole motivazione 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 questo si aggiunge il pendolarismo, che riduce i tempi del lavoro scolastico e disturba 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.

L'ubicazione centrale della scuola favorisce l'interazione con gli aspetti socio-culturali della città. La popolazione scolastica proviene da paesi limitrofi e, per lo più, dalle zone periferiche della città. In questi ultimi anni abbiamo assistito a un incremento di studenti appartenenti al ceto medio urbano, che ha apportato aspetti positivi di crescita culturale, spesso, però, la rete di trasporto locale rende più difficoltosa la partecipazione degli allievi alle attività di ampliamento dell'offerta formativa.

Nel territorio, a vocazione turistica, operano imprese dei settori turistico-alberghiero e agroalimentare con cui la scuola ha avviato e in parte già consolidato rapporti di collaborazione per attività di alternanza scuola lavoro, stage e tirocini estivi. In determinati casi, il limite dimensionale delle nostre aziende, per lo più imprese a conduzione familiare, con pochissimi addetti, e una scarsa propensione alla formazione rendono difficoltoso instaurare partnership strutturate e stimolanti dal punto di vista della crescita professionale dei nostri studenti a causa della mancanza di un sistema di servizi integrati efficienti a livello locale, per il sostegno alla transizione scuola-lavoro.

Sul territorio operano associazioni di categoria, musei, associazioni culturali, l'Università della Calabria con cui la scuola intrattiene rapporti di collaborazione nell'area tecnico-scientifica e professionale.

Il Comune mette a disposizione risorse materiali e professionali. La Provincia assicura una buona manutenzione e la messa in sicurezza fornendo adeguate risorse a favore della scuola.

1.2 Presentazione Istituto

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto si è costituito a seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico da due tipologie di scuole, l'alberghiero IPSEOA Mancini e l'Agrario ITA Tommasi. La finalità dell'Istituto è quella di dare delle risposte concrete come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come "spazio formativo" del libero e autonomo sviluppo della coscienza individuale che 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 è rilevante in ordine a diversi aspetti formativi, basata su caratteri specifici del contesto sociale in cui l'Istituto opera. Fondamentale diventa, pertanto, la conoscenza del nostro contesto territoriale, che è caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea, condizionata da forme di svantaggio socio-economico e culturale, soprattutto se ci si confronta con altre aree più avanzate del Paese. La dimensione ambientale si riflette direttamente sul vissuto degli studenti, sulla loro maturazione personale e sulle opportunità professionali. La popolazione scolastica è distribuita tra la sede centrale, in via Consalvo Aragona, collocata nel centro cittadino, il plesso in via Gravina, nel centro storico, e la sede del Tecnico Agrario Tommasi, con il Convitto annesso che ospita gli allievi provenienti da comuni più distanti o non ben collegati con i mezzi di trasporto pubblico, ed offre un servizio di semi-convitto anche ai residenti.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il mondo del lavoro richiede una figura del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera multiruolo e polivalente, con un bagaglio culturale di base flessibile, trasversale e spendibile nelle situazioni più diversificate.

In tale prospettiva, l'indirizzo di studio prevede, oltre allo sviluppo negli allievi di un'adeguata preparazione linguistico-letteraria, storica ed economica, anche l'acquisizione ed il consolidamento di conoscenze tecnico-scientifiche e pratiche, connesse ai principi di produttività, economicità, razionalità organizzative, tali da permettere di:

- avere specifiche competenze nel settore d'inserimento;
- documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- operare secondo una logica di coerente organizzazione del proprio lavoro;
- guidare un gruppo di lavoro;
- adeguare la propria professionalità al continuo evolversi delle conoscenze.

Per rispondere alle esigenze del settore 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 consentano di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti tipici dell'enogastronomia, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità e di individuare le nuove tendenze nell'ambito dell'enogastronomia.

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 di enogastronomia e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività 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 di enogastronomia.

2.2 Quadro orario settimanale

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

3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di Classe

Presidente: Dirigente Scolastico Prof.ssa Graziella Cammalleri

Coordinatore: prof.ssa Francesca Valentini

DISCIPLINA	DOCENTE
Religione	Lina Cipparrone
Italiano	Rita Logiurato
Storia	Rita Logiurato
Francese	Anna Curatolo
Inglese	Rosina Aiello
Matematica	Mario De Luca
Scienze e cultura dell'alimentazione	Valentini Francesca
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Paolo Caruso
Laboratorio di Sala e vendita	Robertino Villella
Laboratorio di Enogastronomia	Giuseppe Musolino
Scienze Motorie e Sportive	Ida Corvino
Sostegno	Teresa Scaglione Wilma Spagnuolo
Rappresentanti dei Genitori	Emilia Totoda Gianluca Fortino
Rappresentanti Studenti	Selene Miracco Simone Presta

3.2 Continuità docenti

QUADRO ORARIO DI TUTTE LE DISCIPLINE E VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Variazioni Classe III	Variazioni Classe IV	Variazioni Classe V
Religione	SI	SI	SI
Italiano	SI	SI	NO
Storia	SI	SI	NO
Matematica	SI	SI	SI
Inglese	NO	NO	NO
Francese	SI	SI	SI
Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI	SI	NO
Diritto e Tecniche Amministrative	SI	SI	NO
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	NO	NO	NO
Laboratorio di Servizi di Sala	SI	SI	SI
Scienze Motorie e Sportive	SI	SI	SI

3.3 Storia della classe

3.3 Composizione e storia della classe 5 Sezione F

La classe 5 sezione F, indirizzo Enogastronomia è costituita da 13 allievi, 7 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla classe 4F del precedente anno scolastico, residenti nell'area urbana o nei comuni vicini alla città; tutti gli allievi, in generale, hanno frequentato regolarmente, hanno assunto comportamenti corretti e sono stati rispettosi dei regolamenti e delle consegne.

Il percorso didattico - educativo è stato condizionato dalle diverse situazioni di partenza, in termini di prerequisiti e conoscenze di base, dalla motivazione allo studio, dalla consapevolezza del proprio ruolo. Un gruppo esiguo di allievi, interessati costantemente, motivati e consapevoli, ha valorizzato gli stimoli forniti dai docenti traducendoli in una crescita personale evidenziata da un buon grado di competenze disciplinari, di capacità critica e di autonomia di giudizio. Il secondo gruppo non ha accompagnato l'esperienza scolastica con consapevolezza e impegno adeguati, in determinati casi, ha operato con atteggiamenti superficiali e con metodo di studio prevalentemente utilitaristico che hanno consentito una strutturazione di competenze essenziale.

In generale, conoscenze e competenze di base sono state acquisite grazie alla motivazione manifestata nella sfera tecnico-pratica, che ha determinato un buon livello di operatività e il desiderio attivarsi con una applicazione autentica.

L'apporto dato dalle famiglie al processo formativo dei propri figli è stato, in generale, adeguato, alcuni genitori sono stati costantemente presenti nella vita scolastica dei loro ragazzi e, in determinati casi, sono stati disponibili a sostenere l'intervento dei docenti quando la scuola abbia chiesto una sinergia che potesse migliorare i livelli di impegno dei ragazzi. Sul piano formativo e culturale, i docenti hanno fatto ricorso a metodi e strategie di lavoro flessibili, da adattare alle necessità degli allievi, per rendere il dialogo didattico - educativo vivace, interessante e produttivo; difficoltà e carenze hanno attivato come modalità di compensazione, per tutte le discipline, il recupero in itinere.

Gli allievi sono stati coinvolti in diverse attività integrative finalizzate all'arricchimento culturale, professionale e formativo che sono state importanti anche per determinare un clima scolastico collaborativo in cui ogni allievo potesse costantemente individuare un suo ruolo e manifestare il suo contributo. Tutti i docenti hanno operato perché di potesse sviluppare la necessaria capacità di visione unitaria nella quale conoscenze, competenze e capacità acquisite nelle diverse discipline possano concorrere a definire efficacemente il profilo professionale in uscita di ogni allievo. Significativo momento di crescita è stato l'organizzazione e la realizzazione della Giornata della Memoria, in collaborazione con gli allievi delle classi 5B e 4B.

Per quanto riguarda il percorso di l'alternanza scuola/lavoro, tutte le imprese individuate svolgono attività lavorativa attinente al settore Enogastronomia. Al termine dell'attività, gli allievi hanno prodotto una breve relazione sull'esperienza; durante il percorso formativo in azienda è stato eseguito più volte un monitoraggio, ad ogni visita tutte le imprese hanno risposto positivamente, alcune hanno richiesto di proseguire la collaborazione con gli allievi con preparazione tecnico-professionale soddisfacente, anche dopo la conclusione del percorso di ASL. Le valutazioni dei tutor aziendale e del tutor scolastico evidenziano risultati positivi nelle aree della comunicazione e delle competenze professionali di base e raggiunge livelli di assoluto apprezzamento per quanto riguarda gli indicatori del rispetto dei tempi di lavoro, dell'uso costante della divisa pulita e ordinata, del rispetto dei propri ruoli e di quelli delle figure presenti nei laboratori. Gli alunni hanno apprezzato l'attività svolta e, anche se le competenze richieste, a volte, non sono state sempre in linea con le loro aspettative, hanno saputo cogliere positivamente i vari aspetti del mondo del lavoro. Fra i punti di forza dell'attività di alternanza scuola/lavoro gli alunni segnalano la facilitazione dell'apprendimento sul campo e il miglioramento delle abilità nell'uso delle attrezzature, mentre fra i pochi punti di debolezza indicano, la ripetitività dei compiti.

Le informazioni sulle modalità di svolgimento dell'Esame di Stato hanno riguardato le tipologie di prove scritte, le modalità di attribuzione del credito scolastico, del punteggio delle prove scritte e del colloquio d'esame; gli allievi hanno svolto due simulazioni di Prima e Seconda Prova Scritta, nei mesi di Febbraio e di Aprile, e una simulazione del colloquio orale nel mese di Maggio. Nel Documento sono ampiamente indicati i contenuti delle singole discipline, le competenze acquisite, le metodologie adottate, le tipologie di verifica, i criteri di valutazione utilizzati e sono inseriti gli allegati relativi alle Simulazioni delle prove scritte e orali degli Esami di Stato.

I percorsi individualizzati e personalizzati, hanno tenuto conto delle reali esigenze degli alunni, per favorire i processi di integrazione e di inclusione all'interno della classe e il raggiungimento degli obiettivi didattici. Nel gruppo classe sono presenti due allievi con PEI Paritario seguiti con particolare impegno dai docenti di Sostegno, in collaborazione con i docenti in servizio nella classe, e con il costante supporto della equipe socio-psico-pedagogica. Le prove di verifica formative, in questi casi, sono state impostate rispettivamente secondo i PEI redatti per questi allievi. Le relazioni dei Docenti di sostegno sono allegate alla relativa documentazione riservata alla Commissione Esaminatrice degli Esami di Stato. Il Consiglio di Classe, per garantire agli allievi un clima sereno e adeguato allo svolgimento dell'Esame di Stato, delibera la necessità della partecipazione dei docenti di Sostegno durante le prove d'esame e chiede che vengano predisposte delle prove a valore equipollente. La relazione della docente di sostegno è allegata alla documentazione riservata alla Commissione degli Esami di Stato.

4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto, per l'alta percentuale di alunni con BES 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) sono garanti di una forte sinergia tra docenti, curricolari e di sostegno, famiglie e territorio, per realizzare al meglio una didattica inclusiva che abbia ricadute efficaci sugli allievi. Gli alunni con BES sono coinvolti in tutte le attività promosse all'interno dell'Istituto e in esse adeguatamente supportati. La scuola interviene di fronte alle difficoltà emergenti, non solo di natura didattica. Nello specifico attiva, a seguito della valutazione periodica, il recupero in itinere, attività extracurricolari o di sportello didattico per gruppi di alunni provenienti da classi diverse; favorisce il potenziamento delle competenze di settore, attraverso la partecipazione a corsi, concorsi o a progetti di varia natura. Per quanto riguarda altre problematiche, sono operativi gli sportelli d'ascolto, le attività di counseling personali e di gruppo, le attività laboratoriali coordinate dagli Assistenti Educativi. Per rendere possibile una didattica inclusiva che garantisca il successo formativo di tutti gli alunni la scuola ha sempre inteso promuovere la collaborazione di tutte le figure professionali che operano al suo interno:

- docenti di sostegno che, in compresenza con i curricolari, promuovono all'interno delle classi in cui operano attività individualizzate con i propri alunni ma anche, in presenza di altre tipologie di BES, si operano nel dare il proprio supporto ai colleghi curricolari;
- assistenti alla comunicazione che cercano, con la loro professionalità, di favorire interventi educativi finalizzati al raggiungimento di una maggiore autonomia in favore degli alunni con disabilità sensoriale;
- funzioni strumentali (orientamento, integrazione) che coordinano le attività della scuola e si occupano del raccordo tra le varie istituzioni;
- figure specialistiche di supporto ai docenti, alle famiglie e agli alunni con disabilità/BES/DSA (educatore, counselor, psicologo dell'apprendimento) che, con la loro professionalità possono far accrescere il livello di autonomia personale e di inclusione di tutti gli alunni favorendo una qualitativamente migliore partecipazione degli stessi alla vita scolastica.

Tutte le figure collaborano in maniera sinergica per la realizzazione del PEI e del PDP contribuendo, ciascuno con le proprie competenze, ad attuare le strategie didattiche educative atte a favorire il processo d'inclusione dell'allievo e il suo pieno successo formativo.

Il Piano Annuale per l'Inclusione (P.A.I), approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione in data 01/06/2018 e deliberato dal Collegio dei Docenti in data 27/06/2018 è allegato al Piano Triennale dell'Offerta Formativa

ALUNNI DISABILI E CON DSA

Normativa di riferimento

DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, n.62 art 20

OM 11/03/2019 n.205

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

ART. 20

- Esame di stato per gli alunni con disabilità, e disturbi specifici di apprendimento (o con DSA)
- Il C. 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, predispose una o più prove equipollenti, in linea con gli interventi educativo - didattici attuati sulla base del PEI e con le modalità di valutazione in esso previste. Tali prove, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo di istruzione.

RICHIESTA di PROVE SCRITTA EQUIPOLLENTI

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

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

Per la prima e la seconda prova scritta, l'alunno dovrà svolgere le prove coerenti con il percorso formato indicato nel PEI, secondo le prove che sono state somministrate durante l'anno scolastico, prove di valore equipollente. Per il Colloquio, considerate le difficoltà nell'esposizione orale, legate alla tipologia del deficit, il C. d. C. chiede alla commissione che valuti la partenza del colloquio su alcune esperienze quotidiane dell'alunno con l'alternanza scuola-lavoro. Il colloquio dei candidati con disabilità si deve svolgere nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 dlgs n.62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art 19 comma 1, 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, comma 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 PER DSA

IL Colloquio dei candidati con certificazione si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art 20 del D.Lgs 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

Il Consiglio di Classe ha avuto come obiettivi prioritari, oltre a quelli cognitivi, anche quelli di tipo formativo, mirando all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e alla creazione di cittadini e lavoratori responsabili e consapevoli impiegando metodologie flessibili e adattate alla classe.

Il percorso formativo condotto dai docenti è stato proteso alla creazione di un ambiente di apprendimento motivante, per favorire una partecipazione degli alunni al dialogo educativo in modo costruttivo e cooperativo e per rispondere ai reali bisogni di tutti e di ciascuno.

I docenti hanno cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni.

Le metodologie e le strategie didattiche utilizzate dal Consiglio sono state finalizzate al recupero, al consolidamento ed al potenziamento delle conoscenze man mano acquisite dagli alunni adeguando la trattazione delle discipline ai bisogni formativi degli studenti. I contenuti sono stati affrontati attraverso lezioni interattive finalizzate a favorire gli interventi degli alunni, ad accrescere la motivazione, l'impegno e, soprattutto, a migliorare il metodo di studio. In sintesi i metodi adottati sono stati i seguenti: -lezione frontale

interattiva, - dibattiti, -letture di approfondimento, - ricerche on line, - conversazioni in lingua straniera, - esercitazioni con l'ausilio della sala informatica, -esercitazioni di laboratorio.

Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti. Nell'area della socialità, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole vigenti all'interno dell'Istituto.

Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, prove nazionali simulate, prove strutturate e questionari, dimostrazioni in laboratorio e prove orali, che sono state somministrate nel corso dell'anno, sia a livello disciplinare che multidisciplinare (in questo ultimo caso attraverso l'elaborazione di tre UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio, dai titoli: "Oggi cucino e servo io"; "Incontriamoci al bar" e "La Gastronomia nelle diverse strutture ristorative").

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

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

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

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

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

Primo Anno: Arte bianca - le paste lievitate e la piccola pasticceria

Secondo Anno: Arte bianca - le paste lievitate e la piccola pasticceria

Terzo Anno: Valutazione

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, attraverso le seguenti fasi:

1) 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;

2) 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;

3) 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.

Le aziende coinvolte in questo progetto sono state: alberghi, ristoranti, bar, trattorie, pasticcerie, hotel, agriturismi.

Lo studente adeguatamente istruito, è stato accolto in azienda dal tutor ed ha avuto la possibilità di mettere in pratica quanto appreso a scuola ed è stato motivato a migliorarsi professionalmente e a confrontarsi con nuove situazioni concrete ed efficaci.

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	10

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

Il Consiglio di Classe della 5F ha condotto un percorso formativo proteso a creare un ambiente di apprendimento motivante e a favorire un clima relazionale sereno all'interno del gruppo classe realizzando le attività programmate nelle aule, nei laboratori di informatica, nei laboratori di cucina e sala.

Gli strumenti di base sono rappresentati dai libri di testo, utilizzati in maniera dinamica e flessibile e integrati da fotocopie, appunti, schemi, schede di riepilogo, internet e audiovisivi, incontri con esperti.

I mezzi di insegnamento-apprendimento utilizzati sono: -lezione frontale, -lezione partecipata, - dialoghi guidati, - brainstorming, - cooperative learning.

I contenuti disciplinari sono stati scanditi per unità didattiche, fissando e preventivando i tempi di esecuzione che sono stati rispettati in maniera regolare.

6 ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

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

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della circolare ministeriale n.86/2010, le attività qui sotto riportate per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione.

Si è puntato verso il rafforzamento delle competenze di cittadinanza con riferimento ai principi di legalità e di analisi del contesto territoriale, finalizzato ad una maggiore consapevolezza e conoscenza del fenomeno mafioso, *Piaga Sociale* della nostra Regione. La partecipazione degli studenti a iniziative di cittadinanza attiva, nell'ambito della educazione alla legalità, promossa dalla istituzione scolastica, in collaborazione con il territorio, ha costituito un importante momento di crescita del loro senso civico, della responsabilità individuale e collettiva, dei valori di libertà e giustizia, che affondano le radici nella nostra Costituzione.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	DISCIPLINE	DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI	ATTIVITÀ/TIROCINI
Educazione alla legalità: Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	“Faccia a faccia con il Procuratore della Repubblica di Catanzaro, Nicola Gratteri, e il giornalista Arcangelo Badolati”, Auditorium Guarasci, CS	Convegno Antimafia
Educazione alla legalità: progetto “Teatro in note”	Tutte	Incontro con don Giacomo Panizza, presso Cinema Citrigno, Cs	Convegno Antimafia
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con lo psicologo G.Marchese, Aula Magna, IPSEOA, Via Gravina	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con il regista L.Simone	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
«5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	Guest « Roberta Rei (Le Iene), Teatro Morelli, CS	Convegno Antimafia
Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	Proiezione film su Pippo Fava » Prima che la notte» incontro con Claudio Fava, Auditorium Guarasci, CS	Proiezione film sulle vittime di mafia
Partecipazione al progetto I giovani ricordano la Shoah	Italiano Sc. Cult. della Alimentazione	Il discorso della Senatrice Liliana Segre Brani letterari di autori vari	Produzione di un Fumetto
«Per non dimenticare» Giornata della memoria	Tutte	Drammatizzazione Lecture, brani musicali e letterari di autori vari	Celebrazione della Giornata della Memoria il 27/01/2019 Realizzazione della rappresentazione “Il vecchio e il bambino”

In merito all'insegnamento di Costituzione e Cittadinanza, si è puntato all'acquisizione di conoscenze sulle linee fondamentali della Costituzione Italiana, estendendo l'interesse ai documenti nazionali, Europei e internazionali come la Dichiarazione Universale dei Diritti dell'uomo.

Nello specifico si è puntato alla conoscenza dell'Ordinamento della Repubblica Italiana, l'organizzazione politica ed economica dell'Europa, fino ad una sommaria conoscenza degli organismi internazionali.

Sono stati illustrati diritti e doveri di ogni cittadino con particolare riferimento ad alcuni articoli della nostra Costituzione che regolano i rapporti civili, i rapporti etico-sociali, i rapporti economici e i rapporti politici, mentre, per la parte riguardante i principi fondamentali si è parlato del valore della libertà: un diritto di ogni cittadino nel rispetto delle leggi, ognuno è libero di agire, pensare, scrivere, manifestare la propria opinione rispettando gli altri e le leggi dello Stato.

In merito all'insegnamento di Cittadinanza, agli allievi sono stati illustrati alcuni punti che rientrano in quest'ambito, quali:

N° 1 Elaborare progetti, utilizzando le proprie conoscenze.

N° 2 Comprendere messaggi di diverso genere (Quotidiano, letterario, tecnico, scientifico).

N° 3 Rappresentare eventi, concetti, norme, stati d'animo, emozioni utilizzando linguaggi diversi e conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

N° 4 Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista e valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo alla realizzazione delle attività collettive.

N° 5 Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, affrontare situazioni problematiche, utilizzando secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

N° 6 Elaborare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo.

N° 7 Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.

6.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
	Progetto "La scuola a cinema"	Cinema Citrigno, CS	Ottobre-Maggio
Progetti e Manifestazioni culturali	Celebrazione «Giorno dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze Armate»	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Conferenza-Stampa Presentazione Progetto Erasmus+ F.O.O.D. A.N.D. W.I.N.E. – Fitting cooking o and demand working in Europe	IPSEOA, Via Gravina, CS	1 giorno
	Progetto "Pensami la Storia"	Villa Rendano, CS	1 giorno
	"Festa del cioccolato"	Corso Mazzini, CS	3 giorni
	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» Show Cooking, con Lorenzo Biagiarelli	Enoteca Regionale, CS	1 giorno
	Convegno «Presentazione Guide Slow food» La cultura del buon cibo e del buon bere. Degustazione con osterie e i produttori	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
Incontri con esperti	Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine» Incontro con il regista L.Simone	ITA Tommasi, CS	1 giorno
	Concorso Teatro in note Incontro con G. Marchese	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
Orientamento	Orientamento in uscita organizzato da «In cibum» Alta scuola di specializzazione di Pontecagnano (SA)	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Alma – Scuola Internazionale di Cucina italiana Concorso UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a km 0- Orientamento in uscita	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Seminario di formazione ALMA, Alta Scuola di Cucina	IPSEOA	1 g

6.4 Percorsi interdisciplinari (UDA)

<p style="text-align: center;">CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019 NELLA CLASSE 5 SEZ. F Indirizzo ENOGASTRONOMIA</p> <p>DISCIPLINE: Italiano- Storia, Inglese, Francese, Diritto, Matematica, Lab. Servizi di sala e vendita, Scienz e Cultura dell'Alimentazione, Scienze motorie, Lab. Servizi Enogastronomici Settore Cucina, Religione.</p>		
<p style="text-align: center;">U.D.A. N.1- I TRIMESTRE TITOLO: “Oggi Cucino e Servo Io.....”</p>		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
<p>Italiano-Inglese-Francese Lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera (es: utensili, alimenti, bevande, menù, ricette, personale) Funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire, e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziale. Composizione di ricette e menù Elaborazione di relazioni</p> <p>Matematica Concetti di proporzione, pesi e misure nell'ambito dell'alimentazione</p> <p>LaboratorioCucina -Uso corretto delle attrezzature di settore :Laboratorio Sala-Classificazione degli alimenti e delle bevande- Uso corretto delle attrezzature di settore; processi di produzione della ricetta Tecniche di comunicazione scritta e orale.</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione Alimentazione e benessere Le regole della sicurezza alimentare -Il sistema dell'HCCP</p> <p>Religione I menù delle feste religiose nelle varie religioni e presentazione delle tradizioni tipiche del territorio.</p> <p>Scienze motorie Apparati e sistemi del corpo umano relativi al movimento Meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore Norme di sicurezza negli ambienti di lavoro Traumi e primo soccorso</p>	<p>Asse dei linguaggi Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. Comprendere il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche. -Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi -Utilizzare e produrre testi multimediali - Comprendere il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione della ricette e l'analisi dei costi merceologici</p> <p>Competenze professionali - Sapersi orientare all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti -Utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. - Avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente - Acquisire un metodo nella gestione delle capacità personali - Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Competenze di cittadinanza -Comunicare Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. - Collaborare e partecipare Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive -Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità - Risolvere problemi-Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p>	<p>Asse dei linguaggi Comprendere i punti essenziali di testi di settore semplificati (ricette, menu, semplici brani divulgativi di settore) Ricercare e selezionare informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo Produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera Interagire utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. Rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico -Adottare semplici progetti per la risoluzione dei problemi pratici -Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni cercare informazioni in rete e per produrre testi -Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale</p> <p>Area professionale - Riconoscere il proprio ruolo nei diversi laboratori e agire di conseguenza. -Saper utilizzare gli strumenti di lavoro e le corrette tecniche di lavorazione.</p>

U.D.A. N.2 - I TRIMESTRE TITOLO: “Incontriamoci al bar”		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA’
<p>Italiano -La descrizione dei vari tipi di bar nei diversi testi letterari. Il caffè come salotto letterario nella letteratura italiana e straniera</p> <p>Inglese-Francese Lessico di base su argomenti relativi all’ambito professionale</p> <p>Scienze degli alimenti La corretta ripartizione dei pasti: la prima colazione</p> <p>DTA Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in un bar</p> <p>Laboratorio di Sala e Vendita. -Le diverse tipologie e la gestione dei locali di caffetterie e 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</p> <p>Matematica -Tabelle di dati e grafici.</p> <p>Religione Dolci e bevande nella religione cristiana ed islamica.</p> <p>Scienze motorie -I principi fondamentali dell’allenamento sportivo La struttura e le regole degli sport affrontati ed il loro aspetto educativo e sociale</p>	<p>Asse dei linguaggi -Essere in grado di riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio -Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo -Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi -Essere in grado di utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi -Saper utilizzare e produrre testi multimediali -Saper utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione delle ricette e l’analisi dei costi merceologici</p> <p>Competenze professionali -Saper individuare le figure professionali che operano al bar; -Saper distinguere i requisiti indispensabili per operare al bar; -Saper distinguere i vari tipi di bar; -Saper differenziare 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>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare Essere in grado di rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. • Collaborare e partecipare Saper lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive • Agire in modo autonomo e responsabile Saper riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità • Risolvere problemi Saper raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte 	<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 - Saper descrivere i reparti di lavoro, i diversi compiti della brigata. -saper riconoscere i diversi ruoli -saper realizzare in autonomia i vari tipi di caffè e suoi derivati determinando tempi di esecuzione e preparazione</p> <p>- Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori</p> <p>-Saper utilizzare le regole da adottare per evitare infortuni sul lavoro.</p> <p>-Saper distinguere le tipologie dei bar in base alla realtà economico-sociale e al territorio</p> <p>- Saper costruire e interpretare tabelle di dati e alcune tipologie di grafico.</p> <p>-Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze anche in contesti complessi, per migliorare l’efficacia dell’azione motoria</p>

U.D.A. N.3 - I TRIMESTRE

TITOLO: "La Gastronomia nelle diverse strutture ristorative"

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
<p>Italiano - 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.</p> <p>Laboratorio di Cucina -Le diverse tipologie e la gestione dei locali di ristorazione. --Il territorio e il contesto economico-sociale. Etica, sicurezza e igiene professionale. Gerarchia, rapporti e figure professionali. Le fasi del lavoro di Cucina.</p> <p>Inglese-Francese -Lessico di base relativo alla ristorazione e dell'area professionale. Uso del dizionario bilingue.</p> <p>DTA-Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in cucina</p> <p>Matematica Tabelle di dati e grafici. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con riferimento ai sondaggi.</p> <p>Scienze motorie I principi di una sana alimentazione</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione Indicazioni dietetiche per soddisfare le diverse esigenze della clientela</p>	<p>Asse dei linguaggi. Saper utilizzare i linguaggi settoriali, relativi al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi. Saper utilizzare e produrre testi Saper riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Competenze professionali -Sapersi inserire in un reparto di cucina Saper identificare i diversi modi di fare cucina-Saper elaborare menu rispondenti alle nuove tendenze enogastronomiche-Saper applicare in modo corretto i sistemi di cottura-Saper usare le preparazioni di base, i fondi di cucina e le principali salse della gastronomia classica e moderna-Saper abbinare opportunamente le diverse preparazioni dei piatti-Saper promuovere e gestire le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio-Saper redigere menu adatti alle diverse occasioni, necessità dietologiche e alle differenti forme di ristorazioni.</p> <p>-Essere consapevoli dell'importanza di una sana ed equilibrata alimentazione</p> <p>Competenze di cittadinanza Comunicare Essere in grado di rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. Collaborare e partecipare Saper lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Agire in modo autonomo e responsabile Saper riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi Saper raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</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 -Saper descrivere i reparti di lavoro, i diversi compiti della brigata. -Saper riconoscere i diversi ruoli -Saper realizzare in autonomia le specialità studiate determinando tempi di esecuzione e cottura.</p> <p>-Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori e individuare le caratteristiche personali necessarie per ricoprire i diversi ruoli - Saper distinguere e applicare le regole da adottare per evitare infortuni sul lavoro -Saper cogliere l'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie</p> <p>Saper distinguere le tipologie dei locali di ristorazione in base al territorio e alla realtà economico-sociale -Saper costruire e interpretare tabelle di dati e alcune tipologie di grafico.</p> <p>Assumere comportamenti finalizzati al benessere altrui nell'ambito della propria professione.</p>

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

PECUP

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

7.1 Schede informative delle singole discipline **DISCIPLINA: Italiano**

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari Tempi	Attività, metodologie
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. 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 o permanente. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti professionali di riferimento</p>	<p>Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; Comunicare Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi; Collaborare e partecipare Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.</p>	<p>Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato -Partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione, in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. -Sanno esprimere e argomentare opinioni e valutazioni -Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. - Hanno raggiunto un soddisfacente livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione. -Hanno consolidato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. - Sanno individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi -Sanno esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie ricercare e approfondire argomenti. 	<p>I Trimestre Positivismo, Naturalismo e Verismo G.Verga: vita, opere, poetica <i>Vita dei campi</i>, lettura e analisi de Lettera prefazione alla novella L'amante di Gramigna I Malavoglia struttura, significato, trama del romanzo Analisi del brano <i>L'addio alla casa del nespolo</i> Il Decadentismo G. D'Annunzio, vita e opere della fase dell'estetismo, superuomo, panismo Analisi dei brani da <i>Il piacere</i> "Il ritratto dell'esteta" da <i>Le vergini delle rocce</i> "Il programma del superuomo" analisi e commento de <i>La pioggia nel pineto</i></p> <p>II Trimestre G.Pascoli, la vita, poetica e visione del mondo, temi e struttura delle opere da Il fanciullino, <i>Il fanciullo che è in noi</i>, analisi e commento Analisi e commento delle liriche <i>X agosto</i> <i>Il tuono Novembre</i> Il romanzo del Novecento, contesto storico e politico Italo Svevo, la vita, la formazione, le opere La coscienza di Zeno, analisi de <i>Il fumo</i> <i>Psico-Analisi</i></p> <p>III Trimestre Pirandello, vita poetica, il relativismo, opere principali, trama del romanzo Il fu Mattia Pascal Finzione e realtà nell'opera di Pirandello Analisi del brano <i>Adriano Meis</i>, in Il fu Mattia Pascal Umorismo e sentimento del contrario, lettura del saggio L'umorismo Il Futurismo, la cucina futurista. Ungaretti, vita e opere. Analisi delle liriche: I fiumi; Veglia; Soldati; Fratelli. L'Ermetismo E. Montale, vita, poetica Da "Ossi di seppia" analisi e commento delle liriche: <i>Cigola la carrucola del pozzo</i> <i>I limoni</i></p>	<p>Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata</p>

DISCIPLINA: STORIA

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI TEMPI	ATTIVITÀ e METODOLOGIE
<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 corso del tempo.</p> <p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <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>-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>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 comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;</p> <p>Comunicare Comprendono testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi;</p> <p>Collaborare e partecipare Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli studenti sono in grado di: cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. ● Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. ● Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. ● Riconoscere il valore e l’importanza della tutela del patrimonio culturale e ambientale. ● Cogliere e sviluppare,attraverso la riflessione sulla disciplina, l’identità di cittadino responsabile e consapevole. 	<p>I Trimestre L’età giolittiana Le tensioni tra le nazioni europee L’Italia verso la guerra La questione balcanica Prima guerra mondiale, cause e svolgimento, entrata in guerra dell’Italia ,fine della guerra</p> <p>II Trimestre Il dopoguerra:la conferenza di Parigi e i trattati di pace La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin Il biennio rosso Mussolini e la dittatura fascista in Italia La crisi del '29 Il nazismo, l’ascesa di Hitler</p> <p>III trimestre La seconda guerra mondiale La liberazione dell’Italia Il dopoguerra I due blocchi contrapposti L’Italia repubblicana La Ricostruzione e “il miracolo economico”.</p>	<p>Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata</p>

DISCIPLINA: Matematica

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	CONTENUTI DISCIPLINARI	ATTIVITA' E METODOLOGIE
Comprendere e utilizzare i principi ed i concetti relativi all'economia, all'organizzazione ed allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	Operare in contesti tecnico-professionali caratterizzati da saperi e da specifiche competenze applicative; interiorizzare procedure produttive, tecniche e gestionali al fine di organizzare le proprie attività operative; impostare e fornire servizi su misura del cliente/utente; assumere comportamenti responsabili e proattivi, nei confronti dell'ambiente e della sicurezza; orientare il proprio auto-sviluppo professionale.	Gli studenti sono in grado di Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali attraverso lo "Studio completo della Funzione" .	Soluzioni e studio del segno di equazioni di I° e II° grado. Concetto di limite e di continuità di una funzione algebrica razionale. Applicazione delle proprietà delle derivate per il calcolo dei massimi e dei minimi di Funzioni algebriche Razionali.	Dialogo su temi proposti; lezioni frontali; lavori di gruppo per fasce di livello; <i>cooperative learning</i> inclusivo per piccoli gruppi.

DISCIPLINA: Inglese

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari e tempi	Attività, metodologie
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>Gli alunni:</p> <p>Ricercano e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione.</p> <p>Interagiscono in modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui.</p> <p>Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari .</p>	<p>Gli alunni: Comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere.</p> <p>Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto.</p> <p>Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni.</p> <p>Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.</p>	<p>I TRIMESTRE The geography of Britain: the land The USA: the land and the country British Institutions American Institutions HACCP The Food Pyramid The Mediterranean diet Teenagers and diet Vegetarian and vegan diets</p> <p>II TRIMESTRE Talking about bars How to promote your business Understanding menus Breakfast, lunch and dinner menus Afternoon tea menus Dessert menus Cheese menus Food preservation</p> <p>III TRIMESTRE Banqueting and special Events menus</p> <p>Types of restaurants</p> <p>Religious menu</p>	<p>Lezione frontale, interattiva e multimedial e</p> <p>Lettura e comprehension e di testi. Cooperative learning Problem solving</p>

DISCIPLINA: Francese

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie
<p>Padroneggiare la lingua Francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare dei prodotti enogastronomici promuovere delle tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Conseguire un' autonomia operativa che consenta il raggiungimento di livelli di competenza linguistica in linea con gli standard professionali previsti dal Quadro Comune Europeo. Consolidare un' educazione linguistico-culturale considerata come il filo conduttore trasversale a tutto il curricolo scolastico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuano gli aspetti socio-linguistici e paralinguistici della interazione orale, con particolare riferimento al contesto professionale Utilizzano strategie di comunicazione appropriate individuando gli aspetti sociolinguistici, paralinguistici in contesti organizzativi e professionali. ● Organizzano il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. Elaborano e realizzano progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. ● 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 	<p>Padroneggiare i vari strumenti espressivi per comunicare in vari contesti.</p> <p>Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario tipo e riconoscere i differenti linguaggi.</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <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>Sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro</p>	<p>Hygiène et conservation des aliments. Systèmes de contrôle et de prévention. Qualité des produits et sécurité.</p> <p>La gestion du restaurant. Devenir restaurateur. Les rapports avec les fournisseurs . Se former et travailler.</p> <p>Les premiers pas dans le monde du travail.</p> <p>Le recrutement et l'embauche</p>	<p>Lezione frontale, interattiva e multimediale.</p> <p>Lettura e comprensione di testi.</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Attività di laboratorio</p>

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

PECUP Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari Tempi	Attività, metodologie
<p>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;</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze dell'alimentazione, delle tecnologie e delle tecniche nello specifico campo professionale dei servizi di ristorazione.</p>	<p>Comunicare utilizzando registri linguistici adeguati alla disciplina e alle diverse situazioni;</p> <p>Comprendere testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi;</p> <p>Lavorare in gruppo in precise e specifiche attività collettive;</p> <p>Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, le opportunità e le responsabilità</p>	<p>Realizzare menu equilibrati e individualizzati per rispondere a particolari esigenze religiose, fisiologiche, patologiche della clientela.</p> <p>Assumere comportamenti corretti durante a manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.</p> <p>Redigere Piani HCCP a diversi livelli di complessità</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, internazionali</p> <p>Elaborare proposte gastronomiche a tema.</p>	<p>I° Trimestre</p> <p>Strumenti essenziali per la costruzione di una dieta equilibrata e comuni tipologie dietetiche.</p> <p>Principali elementi che regolano i bisogni di energia e di nutrienti dell'organismo.</p> <p>Consuetudini alimentari nell'era della globalizzazione e nelle grandi religioni.</p> <p>II° Trimestre</p> <p>Ristorazione collettiva.</p> <p>Indicazioni per i servizi di ristorazione per comunità.</p> <p>Principi fondamentali della dietoterapia.</p> <p>III° Trimestre</p> <p>Indicazioni dietetiche per malattie cardiovascolari, metaboliche, gastrointestinali.</p> <p>Indicazioni dietetiche per allergie e intolleranze.</p> <p>Principali cause di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Tossinfezioni alimentari.</p> <p>Sistema HACCP</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Simulazioni</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Problem solving</p> <p>Attività di collaborazione e cooperazione</p>

DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa delle Imprese Turistiche

PECUP Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari Tempi	Attività, metodologie
<p>Saper individuare, scegliere, utilizzare e rielaborare diverse fonti per segmentare il mercato turistico. Saper applicare regole e procedimenti per una corretta ricerca di mercato. Saper utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione del business-plan. Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari. Saper sovrintendere alla organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</p> <p>Saper applicare le normative vigenti sulla tracciabilità dei prodotti agro-alimentari</p>	<p>Comunicare utilizzando registri linguistici adeguati alla disciplina e alle diverse situazioni;</p> <p>comprendere testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi;</p> <p>avorare in gruppo in precise e specifiche attività collettive;</p> <p>riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, le opportunità e le responsabilità</p>	<p>Prevedere lo sviluppo della domanda turistica; prevedere l'impatto della domanda turistica sul territorio; redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera; saper segmentare il mercato; saper individuare il mercato – obiettivo; saper redigere un semplice BP; saper redigere piani strategici e operativi; effettuare semplici calcoli dei principali indici economici; saper scegliere e utilizzare i diversi canali di distribuzione;</p> <p>saper redigere un piano di vendita attraverso l'e-commerce;</p> <p>saper consigliare e suggerire i migliori percorsi gastronomici del proprio territorio</p> <p>Individuare le migliori offerte commerciali legati ai prodotti alimentari del territorio</p> <p>Cogliere i vantaggi della tracciabilità</p> <p>Progettare un sistema di tracciabilità</p> <p>Saper individuare gli alimenti a rischio</p>	<p>I° Trimestre</p> <p>Il mercato turistico i fattori che misurano l'elasticità della domanda</p> <p>La domanda turistica e le sue configurazioni</p> <p>L'offerta turistica e le sue classificazioni</p> <p>Il turismo integrato</p> <p>Il Marketing Il marketing management</p> <p>Il marketing mix</p> <p>La segmentazione del mercato</p> <p>II° Trimestre</p> <p>Il Business Plan</p> <p>Il Business Idea e il progetto imprenditoriale</p> <p>La gestione dell'impresa</p> <p>La pianificazione strategica</p> <p>Le filiere agroalimentari</p> <p>I canali di distribuzione</p> <p>Classificazione delle filiere</p> <p>I prodotti a chilometro zero</p> <p>III° Trimestre</p> <p>Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari</p> <p>La normativa nazionale sull'alimentazione</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Simulazioni</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Problem solving</p> <p>Attività di collaborative e cooperative</p> <p>Strumenti</p> <p>-Libro di testo: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE della struttura ricettiva. Cammisa, Matriciano, Pietroni, ed. Liviana Dea scuola – schemi di sintesi predisposti dall'insegnante</p> <p>-Laboratorio informatico</p>

DISCIPLINA: Laboratorio Servizi Enogastronomia Cucina

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	Attività, metodologie tempi
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare: La predisposizione di un piano di studio ottimale Individuare le parole chiave, costruire mappe e schemi a partire da un testo scritto, decodificare una mappa . • Progettare: a partire da una richiesta specifica (ricerca, relazione, lavoro di gruppo, ecc.), rispondere in maniera coerente utilizzando gli strumenti adeguati seguendo uno schema organizzato. Redigere un semplice piano di lavoro per il riordino di attrezzatura e macchine. • Collaborare e partecipare: sviluppare e attuare le capacità di partecipazione ai valori della cultura, della convivenza civile e della cittadinanza attiva .Praticare le esercitazioni di laboratorio di cucina con i concetti di brigata stabilendo un clima di collaborazione e di reciproco aiuto in funzione delle lavorazioni da realizzare. • Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale -lavorativa e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti sono in grado di: adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati • realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione. • realizzare piatti con prodotti del territorio - Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche. • realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. <ul style="list-style-type: none"> - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Simulare un piano di HACCP - Conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti utilizzati nelle attività di laboratorio in particolare quelli del territorio - elaborazione di menu e carte. - Stili alimentari e dieta equilibrata. - Definire e pianificare le fasi riguardanti la sicurezza del processo produttivo dei piatti, con particolare attenzione alla sicurezza e tutela nel luogo di lavoro ed alla sicurezza alimentare, con la finalità di tutelare la salute del consumatore e dell'operatore. 	<p>La forza del territorio; I Marchi di qualità; I prodotti tipici alimentari. Realizzare un menù; Intolleranza alimentare; La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. Sistema H.A.C.C.P. Il servizio di catering e di banqueting. Software per il settore ristorativo. Attività pratiche di laboratorio Attività di ASL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni dialogate • Lezioni interattive • Attività pratiche di laboratorio • Lavori di gruppo • Simulazioni • Mappe concettuali • Problem solving • Lezione individualizzata

DISCIPLINA: Laboratorio Servizi Enogastronomia Articolazione Sala & Vendita

PECUP Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari e Tempi	Attività, metodologie
<p>-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Conoscere le difficoltà attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;</p> <p>Utilizzare 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;</p> <p>Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.</p>	<p>Gli studenti sanno esprimersi utilizzando la terminologia professionale</p> <p>Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi</p> <p>Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso</p> <p>Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione</p> <p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi e simulazione di attività lavorativa</p>	<p>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, i servizi di ristorazione e di ospitalità</p> <p>Applicare le regole attinenti al calcolo del drink cost</p> <p>Redigere un menu e una lista delle vivande</p> <p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p> <p>Curare la ricerca per valorizzare il patrimonio delle risorse artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p> <p>Raggiungere un soddisfacente livello di competenza professionale nel settore della enogastronomia.</p>	<p>I° Trimestre</p> <p>Il banqueting il banqueting il catering la preparazione di un evento - L'attività di banqueting, gli operatori, le occasioni e le tipologie di eventi, l'attrezzatura speciale.</p> <p>2° Trimestre</p> <p>Dalla gastronomia all'enogastronomia I menu e le carte dei vini. La corretta valorizzazione delle risorse del territorio e dei prodotti tipici La promozione delle tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>III° Trimestre</p> <p>Classificazione dei vini in base alle modalità di produzione Analisi sensoriale e degustazione I vini di qualità e i vini speciali I vini liquorosi I vini aromatizzati Champagne e spumanti Classificazione degli alimenti e delle bevande.</p>	<p>Lezione Frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Simulazioni</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Problem solving</p> <p>Attività di collaborative e cooperative</p>

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

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

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Pecup: Traguardo	Competenze chiave di cittadinanza	Competenze acquisite	Contenuti disciplinari	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 e parteciparle agli altri. Sanno lavorare ed interagire in gruppo con precise e specifiche attività collettive. Agiscono in modo autonomo e responsabile. Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.</p>	<p>Gli studenti sono in grado di Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. Utilizzare le fonti del cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>	<p>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.</p>

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

8.2 Criteri di valutazione

Per quanto riguarda la valutazione, il Collegio dei docenti è partito dalla considerazione che la valutazione di ogni alunno è costituita da due elementi: -Misurazione (o verifica) delle prestazioni in termini di conoscenza, abilità, competenza -Osservazioni sistematiche su: rispetto delle regole e delle consegne, autocontrollo, partecipazione, impegno e frequenza alle lezioni.

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

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

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

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

8.3 Criteri di attribuzione crediti

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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

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

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

- **Frequenza corso Alternanza Scuola-Lavoro**
- **Frequenza regolare**
- **Partecipazione al dialogo educativo**
- **Partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.T.O.F.**

Il credito formativo

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

- **Attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed 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 III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

8.4 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Gli studenti, complessivamente, hanno svolto agevolmente le due simulazioni di Prima Prova Scritta. In particolare, per quanto riguarda la prima simulazione, molti allievi hanno scelto la tipologia A (10 studenti su 2), poiché l'autore proposto era stato studiato in classe; alla seconda simulazione, invece, hanno privilegiato la tipologia C (7/4) per la tematica proposta, molto vicina alle esperienze dei giovani. Le prove sono state svolte rispettando la struttura delle tre tipologie. Gli studenti, inoltre, hanno apportato considerazioni e argomentazioni, relative alle tracce scelte, coerenti e convincenti a diversi livelli, raggiungendo pertanto, risultati eterogenei. Per quanto riguarda la produzione della seconda parte della prova, a cura dei docenti delle discipline di Indirizzo, si sono seguiti due orientamenti, il primo è stato quello di produrre dei quesiti collegati direttamente agli ultimi proposti dalla prova ministeriale per proseguire con un discorso logico coerente con i documenti proposti; il secondo orientamento è stato quello di articolare i quesiti nell'ambito delle competenze tecnico professionali per consentire agli allievi di operare nel contesto operativo di riferimento come l'elaborazione di menu per particolari indicazioni fisiologiche, scelte di tecniche di cotture efficaci, indicazioni dietetiche per determinate esigenze nutrizionali, organolettiche, dietetiche.

Per quanto riguarda le osservazioni relative allo svolgimento della prova stessa, si può affermare che le due prove ministeriali siano state sicuramente alla portata degli allievi, siano state ricche di spunti operativi mirati a condurre ogni allievo ad esprimere, a diversi livelli, le competenze acquisite, utilizzando esempi concreti in situazioni operative calate nell'ambito della realtà professionale.

Nonostante questo, gli allievi sono apparsi disorientati, probabilmente dall'ampia scelta determinata dalle numerose possibilità di fornire risposte adeguate e coerenti con le tracce proposte e, in particolare, per

quanto riguarda la seconda parte, gli allievi sono apparsi stanchi, provati dall'ulteriore allungamento dei tempi della prova stessa dovuto alla pausa di 30 minuti posta tra lo svolgimento della prima e della seconda parte della prova.

I risultati, in generale, sono stati positivi, tutti gli elaborati sono stati valutati con punteggi superiori a 12/20.

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

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

Gli studenti di tutte le classi Quinte dell'Istituto, come classi NON campione, hanno svolto la prova di: Italiano, Matematica e Inglese.

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

Prova di Italiano

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

- comprensione della lettura;
- riflessione sulla lingua.

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

Prova di Matematica

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

Prova di Inglese

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

Modalità di svolgimento della Simulazione colloquio

La Commissione d'Esame della classe 5B ha dedicato un'apposita sessione alla preparazione del colloquio. Nel corso di tale sessione la commissione ha predisposto un numero di buste pari a quello dei candidati aumentato di due unità. In tal modo, anche l'ultimo candidato potesse esercitare la scelta fra tre differenti buste. Le stesse sono state adeguatamente custodite nella cassaforte della scuola, prima del giorno del colloquio

Il Presidente della commissione, nominato dal Dirigente tra i docenti di Italiano dell'istituto, dopo essersi assicurato che le buste fossero integre e garantissero la riservatezza del materiale in esse contenuto, alla presenza di tutti gli studenti della classe, ha proceduto al sorteggio di 5 candidati tra tutti gli studenti presenti della classe; in seguito, procedendo in ordine alfabetico, tra i 5 estratti, ha preso tre buste (tra quelle precedentemente predisposte) contenute in un contenitore ben visibile a tutti e le ha sottopone allo stesso. Il candidato ha scelto una delle buste della terna. I materiali delle buste scelte dai candidati, ovviamente non sono stati riproposti nei successivi colloqui, bensì inserite nei rispettivi fascicoli creati appositamente per i candidati. Il colloquio è iniziato con i materiali (testi, documenti, esperienze, progetti...) scelti dalla commissione e attinenti alle Linee guida per gli istituti Professionali.

Anche la simulazione del Colloquio, volto ad accertare il conseguimento, da parte dei candidati, di quanto previsto dal Profilo Culturale, Educativo e Professionale degli studenti, si è svolto in un clima di propositività e serietà da parte di tutti gli studenti, che, su proposta della commissione dovevano:

- analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi affinché la medesima (commissione) 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.

ALLEGATO n.1
U.D.A. I - II – III TRIMESTRE

ALLEGATO n. 2
SIMULAZIONI PRIMA, SECONDA PROVA E
COLLOQUIO

ALLEGATO n. 3

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO

ALLEGATO n. 4

**DOCUMENTAZIONE PER ALUNNI DIVERSAMENTE
ABILI (Riservata)**

ALLEGATO n.5

**COMPETENZE SPECIFICHE/TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO CONSEGUITE DAGLI ALLIEVI**

ALLEGATO n.6

TABELLA DEI CREDITI