



Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato – Anno scolastico 2019/2020

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5^a Sez. E

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 27/05/2020

Deliberato nel Collegio dei Docenti del 27/05/2020



Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri

Il Coordinatore del Consiglio di Classe

Prof. Felice Antonio Giocondo

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 3
1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE PTOF	Pag. 3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag. 4
2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 5
3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	Pag. 6
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	Pag.7
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	Pag.7
5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II TRIMESTRE	Pag.8
5.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE SECONDO LE LINEE GUIDA DIRIGENZIALI RIFERITE ALLA DAD (ALL.7)	Pag. 9
5.3 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag. 10
5.4 ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (ALL. 3)	Pag. 11
6. PROGETTO PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO FINO AL 5/03/2020	Pag. 12
6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 13
7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	Pag.14
7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA	Pag.14
7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA	Pag. 15
8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE	Pag. 15
8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI NEL PRIMO E SECONDO TRIMESTRE	Pag. 16
8.2 GRIGLIA VERIFICHE ORALI PRIMO E SECONDO TRIMESTRE	Pag. 17
8.3 GRIGLIA PER L'OSSERVAZIONE E LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE NELLE ATTIVITÀ DI DAD	Pag. 18
9. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	Pag. 19
9.1 TABELLA C - ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	Pag. 19
COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 20
ALLEGATO 1 – UDA INTERDISCIPLINARI I-II-III TRIMESTRE	
ALLEGATO 2 – APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA	
ALLEGATO 3 – TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
ALLEGATO 4 - ELENCO CANDIDATI CON ELABORATO ASSEGNATO E TABELLA RIASSUNTIVA DEI CREDITI	
ALLEGATO 5 - GRIGLIA COLLOQUIO ORALE	
ALLEGATO 6 – SINTESI PRIVACY	
ALLEGATO 7 – LINEE GUIDA DAD DEL DIRIGENTE SCOLASTICO	
ALLEGATO 8 – ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE (dal PTOF)

Il contesto socio-economico del Mancini-Tommasi è per lo più omogeneo; gli alunni presentano situazioni familiari e bisogni socio culturali simili.

Il contesto territoriale è caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea, ma sempre condizionata da forme di svantaggio socio-economico e culturale, soprattutto se ci si confronta con altre aree più avanzate del Paese.

La maggior parte della popolazione studentesca presenta un *background medio-basso* e una preparazione scolastica iniziale carente.

La percentuale di studenti con entrambi i genitori disoccupati è inferiore al dato regionale, ma superiore al dato nel Sud e nelle isole e a quello nazionale.

Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori:

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

A ciò si aggiunge il pendolarismo, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento.

Dal quadro esemplificativo si deduce che l'Istituto per l'utenza non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee. Si vuole evidenziare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia.

Tale servizio si incentra sull'educazione, fattore specifico della nostra istituzione, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso. La dimensione ambientale si riverbera direttamente sul vissuto degli studenti, sulla loro maturazione personale e sulle opportunità professionali. L'intento generalizzato è quello di attuare un curriculum che tenga conto delle identità e del valore "persona" di ciascuno dei nostri studenti, da porre sempre al centro dell'azione educativa. Ciò si potrà attuare, secondo criteri realistici ed operativi all'interno delle aule scolastiche, ma anche in ambienti esterni utilizzati come aule decentrate che diventeranno spazi di apprendimento e di crescita culturale.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Il curriculum è strutturato in modo da rispondere ai bisogni di istruzione e formazione professionale degli studenti ed è coerente rispetto all'età e alle caratteristiche psicologiche degli allievi. Il Curriculum è coerente rispetto alle Indicazioni nazionali in materia di riordino degli istituti Tecnici e Professionali. Gli obiettivi e i traguardi di apprendimento vengono definiti per le varie classi e anni di corso e per i diversi indirizzi. Le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono progettate in accordo con il curriculum di istituto. La scuola tiene conto delle peculiarità e delle esigenze dei contesti di riferimento: locali, nazionali, europei, con riferimento ai rapidi mutamenti del mondo del lavoro, per attività di alternanza, stage, tirocini. La scuola ha attivato dipartimenti e ambiti disciplinari. In aggiunta i dipartimenti hanno programmato e realizzato attività comuni e di verifica per classi parallele. I referenti di indirizzo hanno attivato sistemi di organizzazione e controllo della qualità degli interventi, per rendere produttivo, funzionale e coerente, il coordinamento delle attività didattiche. I docenti effettuano una programmazione ad inizio di anno scolastico che costituisce la base su cui lavorare e concordano scelte comuni inerenti i contenuti imprescindibili delle discipline, coerentemente con le Indicazioni nazionali. La revisione di tutto l'impianto di progettazione realizzato e di conseguenza l'analisi delle scelte adottate viene assicurata a fine anno scolastico analizzando e valutando criticamente i risultati raggiunti in funzione della progettazione definita ad inizio anno. Nella scuola si utilizzano modelli unitari per la programmazione, per il documento di classe V; per le attività di recupero e consolidamento; per i consuntivi finali dei docenti e criteri di valutazione comuni. Nell'elaborazione del proprio curriculum, la scuola ha tenuto conto delle Indicazioni Nazionali in materia di riordino degli istituti Tecnici e Professionali per la definizione degli obiettivi specifici di apprendimento nonché del profilo educativo, culturale e professionale dello studente. Le scelte curriculari rispondono ai bisogni formativi degli allievi e alle aspettative del territorio a vocazione turistica. L'intreccio tra la progettazione didattica e il mondo del lavoro attraverso tirocini, stage e alternanza diventa un'occasione significativa per aiutare lo studente a misurarsi con la realtà. Le attività di ampliamento dell'offerta formativa pur essendo coerenti con la mission elaborata dal PTOF devono essere meglio programmate. L'utilizzo di prove di valutazione autentica sono state somministrate per tutte le discipline. Le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono inserite nel PTOF. Nella scuola sono presenti referenti e/o gruppi di lavoro sulla progettazione didattica e/o la valutazione degli studenti e dipartimenti disciplinari cui partecipa un buon numero di insegnanti, come si evince dai verbali delle riunioni realizzate ad inizio anno e in corso d'anno scolastico. I docenti condividono e utilizzano modelli unitari per la programmazione, la valutazione, i consuntivi per disciplina finali, il documento di quinta classe, le attività di recupero e/o consolidamento. La scuola utilizza forme di certificazione delle competenze (certificazione delle competenze alla fine del biennio; al termine dei percorsi in Alternanza SL). I docenti utilizzano regolarmente alcuni strumenti comuni per la valutazione (griglie per la valutazione delle prove orali, scritte, grafiche, pratiche), definiti in sede di Dipartimenti e inserite nelle programmazioni relative. Le competenze di cittadinanza vengono valutate attraverso la prova di valutazione finale delle UDA interdisciplinari a fine di ogni trimestre.

2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	Ore settimanali
Area comune	
Italiano	4
Storia	2
Inglese	3
Matematica	3
Scienze Motorie e Sportive	2
Area d'indirizzo	
Francese	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	3
Diritto e tecniche amministrative	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2
TOTALE ORE	32

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
Parametri	Descrizione
Descrizione	La classe 5E Enogastronomia è costituita da 11 allievi, 7 femmine e 4 maschi; 9 allievi sono provenienti dalla classe IV E dello scorso anno scolastico, solo 2 alunne hanno ripetuto la classe quinta. Tutti gli alunni sono pendolari, provenienti da comuni vicini alla città. Gli alunni hanno dimostrato, nel corso del triennio, di essere affiatati e solidali fra loro. Questa caratteristica, anche se fondamentalmente positiva, li ha portati ad assumere atteggiamenti di vivacità che però non hanno influito sul normale andamento didattico. Il comportamento degli allievi nel complesso si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni. La frequenza è stata abbastanza regolare.
Eventuali situazioni particolari	Nella classe si è perfettamente integrato un alunno diversamente abile che usufruisce di 18 ore settimanali di sostegno con programmazione differenziata. Il consiglio di classe ha deciso che l'alunno sia ammesso a sostenere gli Esami di Stato supportato dall'insegnante di sostegno durante il colloquio.
Situazione di partenza	Per quanto riferito alla situazione di partenza bisogna rilevare che il Consiglio di classe, nell'ultimo anno del secondo biennio e nel quinto anno ha subito alcune variazioni. Gli allievi non hanno risentito di questi cambiamenti poiché i docenti hanno fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adatte alla classe, allo scopo di creare un ambiente di apprendimento motivante e per dare modo agli allievi di partecipare al dialogo educativo in modo costruttivo e cooperativo.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	I ragazzi hanno sempre dimostrato una certa disponibilità alle attività didattiche e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, ma al momento dello studio individuale una parte degli allievi si è dimostrata poco assidua e puntuale nel rispettare le scadenze e impegni. I docenti si sono attivati a strategie e metodi di lavoro flessibili, da adattare alle diverse modalità necessarie per rendere il dialogo didattico-educativo vivace, interessante e produttivo; per le difficoltà e carenze in tutte le discipline sono state attivate modalità di recupero in itinere. Le famiglie sono state sollecitate a cooperare con la scuola per una crescita formativa dei propri figli, per far conseguire agli stessi risultati migliori sul piano didattico-formativo. Nell'ambito professionale, nell'area tecnico – pratica, tutti gli allievi hanno evidenziato un buon livello di operatività.
Traguardi raggiunti	I risultati raggiunti in termini di competenze, abilità e conoscenze sono complessivamente soddisfacenti. Tutti sono stati coinvolti, in diversa misura, in diverse

	<p>iniziative, che hanno mirato all'arricchimento formativo e professionale, ma anche culturale, come seminari, convegni, concorsi durante i quali hanno mostrato interesse e partecipazione. Gli allievi sono stati coinvolti in diverse attività integrative finalizzate all'arricchimento culturale, professionale e formativo. I risultati, in generale, tenuto conto delle diverse situazioni di partenza, possono considerarsi positivi per tutte le discipline.</p> <p>I risultati, in generale, tenuto conto delle diverse situazioni di partenza, possono considerarsi positivi per tutte le discipline. Nel Documento sono ampiamente indicati i contenuti delle singole discipline, le competenze acquisite, le metodologie adottate, le tipologie di verifica e i criteri di valutazione utilizzati. Dal 5 marzo in seguito alla sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza coronavirus è stata attivata la DAD tramite piattaforme, video lezioni, trasmissioni di materiali su " Collabora", un sistema informatico adottato dalla scuola. Dal 27/04/2020 sono state programmate le video lezioni con un orario concordato con il consiglio di classe. In data 16 Maggio 2020 il Miur (Ministero dell'Istruzione) ha pubblicato l'ordinanza che modifica le modalità con cui si svolgeranno gli esami di maturità 2020 a causa del covid 19 e di tutte le regole e restrizioni che impone questa emergenza sanitaria.</p>
--	---

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

Nella classe si è perfettamente integrato un alunno diversamente abile che usufruisce di 18 ore settimanali di sostegno con programmazione differenziata. Il consiglio di classe ha deciso che l'alunno sia ammesso a sostenere gli Esami di Stato supportato dall'insegnante di sostegno durante il colloquio. **(Al. N 6)**

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

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

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

Il processo di revisione del curriculum che sta interessando la nostra Scuola richiede l'impegno di tutto il corpo docente in un'attività di ricerca-azione che riguarda non solo la scelta dei saperi e contenuti ma anche l'individuazione di obiettivi, materiali didattici, processi, soluzioni metodologiche. Importante è il contributo dei Dipartimenti e determinante è il ruolo del Dirigente Scolastico nella direzione, coordinamento e valorizzazione delle professionalità interne ma anche nella promozione della partecipazione e nel coinvolgimento dell'utenza, delle famiglie, del territorio. Parte dalle mete educative e formative rinvenibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) e nei documenti nazionali, individua nelle 8 competenze chiave europee, a cui si riconnettono anche le competenze di cittadinanza, il nesso unificante del percorso formativo, adotta per la definizione degli standard formativi, le evidenze e i livelli di qualificazione del life long learning, in coerenza con il sistema EQF. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe deve essere orientato a coniugare la gestione dei saperi essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace; a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario. La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in unità di apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione; a tal proposito si recepiscono le nuove competenze di cittadinanza, emanate con la nuova "Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea sulle Competenze Chiave per l'apprendimento permanente", del 22 maggio 2018, ed il decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017, sulla "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale", valido a partire dal corrente anno scolastico e limitatamente alle classi prime. Le unità di apprendimento sviluppate sono finalizzate ai seguenti risultati:

- Sviluppo delle competenze di base;
- Sviluppo delle competenze di cittadinanza; - Rafforzamento delle competenze trasversali;
- Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro;
- Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale;
- Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi;
- Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche;
- Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi;
- Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "glocale";
- Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro

5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II TRIMESTRE

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

- Relazione di aiuto-inclusione: volta all'accoglienza, all'ascolto, alla condivisione, allo scambio e al sostegno emotivo;
- I Tempi, intesi come generatori di motivazione e di voglia di sperimentare, sono stati strutturati per rispettare i ritmi di apprendimento diversi e consentire a tutti e a ciascuno di "imparare ad imparare", costruire un efficace metodo di studio; sviluppare le proprie competenze in modo consapevole;
- Collaborazione e l'interazione fra pari: per stimolare il lavoro cooperativo e di gruppo;
- Valorizzazione delle differenze
- Didattica laboratoriale, intesa come didattica del fare, come lavoro attivo, cooperativo.
- Utilizzo dei vari linguaggi multimediali, come ambienti di apprendimento.

5.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE SECONDO LE LINEE GUIDA DIRIGENZIALI RIFERITE ALLA DAD

Il Dirigente scolastico, tenuto conto della necessità di rispettare il Regolamento e Privacy 2020 (allegato n.6), stabilisce le Linee Guida per la DAD, in cui vengono proposte le modalità relative alla comunicazione e allo svolgimento della didattica a distanza, da adottare dal 27-04-2020 e per tutto il periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza.

Per sviluppare percorsi di apprendimento, in relazione alle proprie discipline, i Docenti hanno adottato i seguenti strumenti digitali:

- Registro elettronico nella sezione "Argomenti della lezione", per registrare le attività in video lezione o da remoto
- "sezione compiti assegnati" del RE, per assegnare, compiti;
- sezione "MATERIALI", del RE, per inserire tutto il materiale necessario in modalità asincrona;
- Piattaforma Collabora per creare lezioni e assegnare compiti
- altre piattaforme per video lezioni e/o classi virtuali, mail docenti/alunni ecc.

Per garantire un'ordinata organizzazione delle attività sincrone e asincrone e una distribuzione opportuna del lavoro richiesto agli studenti è stato adottato, per tutte le classi uno schema – "Palinsesto delle attività", con cadenza settimanale/plurisettimanale per visualizzare la distribuzione del monte ore disciplinare di ciascun docente, tenendo conto dell'orario attualmente in vigore.

PALINSESTO ATTIVITA DIDATTICHE A DISTANZA CLASSE V E

ORARIO SETTIMANALE		I.I.S. MANCINI – TOMMASI
GIORNO	ORA	CLASSE V SEZ.E IPSEOA
LUNEDI	09.00/10.00	LONGO/Mazzulla
	10.00/11.00	FUNARI
	11.00/12.00	FUNARI/Longo A.
MARTEDI	09.00/10.00	DE LUCA/Longo A.
	10.00/11.00	VALENTINI
	11.00/12.00	AIELLO /Mazzulla
MERCOLEDI	09.00/10.00	GIOCONDO
	10.00/11.00	VALENTINI/Longo
	11.00/12.00	GRECO/Mazzulla
GIOVEDI	09.00/10.00	DE LUCA/Longo A.
	10.00/11.00	DE LUCA
	11.00/12.00	MUSOLINO
VENERDI	09.00/10.00	DONNICI
	10.00/11.00	GRECO/Mazzulla
	11.00/12.00	GIOCONDO/ Longo

5.3 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

PERIODO	EVENTO	ATTIVITA'
20 Novembre 2019	Celebrazione 30° Anniversario della Convenzione Internazionale dei Diritti dei Minori	Tavola Rotonda
25 Novembre 2019	Giornata Internazionale contro la Violenza sulle Donne	Riflessioni guidate sul tema e produzione di testi scritti da parte degli alunni
27 Gennaio 2020	Celebrazione Giornata della Memoria	Ricerca e studio di fonti storiche sulla Shoah
27 Gennaio 2020	Celebrazione Giornata della Memoria	Guidati dalla Prof.ssa Valentini gli alunni della classe hanno organizzato anche quest'anno una manifestazione pubblica in uno spazio antistante la Sede Centrale dell'Istituto, dedicato ad una giovane vittima della Shoah: "Sergio De Simone" e partecipato alla realizzazione del video "L'arte del Libraio" presentato al concorso "I giovani ricordano la Shoah"
29 Gennaio	Giornata Internazionale dell'Educazione	Tavola Rotonda Riflessioni guidate sul tema e produzione di testi scritti da parte degli alunni
07 Febbraio 2020	Giornata Nazionale Contro il Bullismo e il Cyberbullismo	Riflessioni guidate sul tema e produzione di testi scritti da parte degli alunni
20 Febbraio 2020	La Lotta contro le Mafie	Partecipazione alla rappresentazione teatrale "Cosa Losca", sul tema della Lotta alle Mafie
Piano didattico di Cittadinanza e Costituzione classi Quinte.	a.s. 2019/2020	Le Libertà L'Ordinamento della Repubblica Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo La Magistratura La Corte Costituzionale

5.4 ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (ALL. 3)

Giovanni Verga	Vita dei campi: <i>La Lupa</i>
Gabriele D'Annunzio	Alcyone: <i>La pioggia nel pineto</i>
Giovanni Pascoli	Myricae: <i>Agosto X</i>
Italo Svevo	La coscienza di Zeno: <i>Il Fumo</i>
Luigi Pirandello	Novelle per un anno: <i>Il treno ha fischiato</i> Uno nessuno e centomila: <i>Il naso di Moscarda</i>
Giuseppe Ungaretti	L'Allegria: <i>Il porto sepolto;</i> <i>Veglia,</i> <i>Mattina,</i> <i>Soldati</i>
Eugenio Montale	Ossi di seppia: <i>Meriggiare pallido ed assorto,</i> <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>
Primo Levi	Se questo è un uomo: <i>Sul fondo</i>

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO FINO AL 5/03/2020

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO		
Titolo del percorso	Periodo	Ore
<p>Progetto: “La Mia Prima Esperienza di Lavoro” – integrazione tra esperienza scolastica, esperienza assistita in azienda e stage curriculare in contesti lavorativi.</p> <p><i>Percorso: “La Dieta Mediterranea”</i></p> <p>Il percorso realizzato è inerente alla offerta curriculare afferente al profilo. L’interesse dell’Istituto si è focalizzato sui “nuovi turismi”, alternativi al turismo di massa e su un concetto di agricoltura sostenibile, rappresentativi di orientamenti legati alla tradizione e al rispetto della identità culturale dei luoghi, ma anche alle innovazioni tecnologiche, alla sperimentazione e ricerca, nei rispettivi settori di appartenenza. Le attività si sono caratterizzate 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, alla difesa e tutela del territorio e delle sue eccellenze, ai processi innovativi come quello della “filiera corta”, alla fase della pre-produzione (attenzione alle materie prime) piuttosto che alla post-produzione (packaging, marketing). Elementi comuni ai percorsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formazione all’esterno sulla sicurezza e Haccp; - learning by doing all’interno dell’azienda scolastica: azienda agraria; ristorante didattico, bar didattico; - stage curriculare - formazione d’aula: didattica professionalizzante, orientamento alla transizione scuola lavoro; attività metacognitiva 	<p>Articolazione del percorso:</p> <p><u>Novembre-Gennaio:</u></p> <p>1. Fase preparatoria di orientamento informativo/formativo e inserimento in azienda; apprendimento assistito dell’organizzazione aziendale e della filiera di riferimento; osservazione e interazione in azienda; didattica al rientro; verifica valutazione</p> <p><u>Febbraio- Aprile:</u></p> <p>2. Fase di 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; orientamento professionalizzante; attività d’aula.</p> <p><u>Maggio – Giugno</u></p> <p>3. Debriefing: Analisi e valutazione dell’esperienza; questionario di autovalutazione, diario di bordo.</p> <p>La classe nel percorso del PCTO ha partecipato a diverse attività extra scolastiche come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - manifestazioni, - orientamento in entrata e in uscita. 	<p>Terzo anno: il monte ore complessivo per ciascun allievo ha oscillato dalle 30 ore per l’ITA alle 50 ore, per l’IPSEOA, tra formazione e apprendimento assistito in azienda</p> <p>Quarto anno: prosecuzione dei percorsi alternando attività operative all’interno delle aziende convenzionate con l’istituzione scolastica ad attività di orientamento professionalizzante con partner esterni e docenti interni, per un monte ore complessivo per ciascun allievo che ha oscillato dalle 100 ore per l’ITA alle 120 ore, per l’IPSEOA;</p> <p>Quinto anno: Orientamento informativo/formativo alla transizione scuola lavoro; Completamento dei percorsi; Feed-back sull’esperienza vissuta; Formazione a distanza sulla ricerca attiva del lavoro; Preparazione al colloquio; Verifica e valutazione, per un monte ore complessivo che ha oscillato dalle 20 ore per l’ITA alle 40 ore per l’IPSEOA Certificazione finale riassuntiva delle competenze acquisite</p>

6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

A.S. 2019-2020			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITA'	TEMPI
	Giornata mondiale dell'alimentazione. Convegno dal titolo: "Mangiare meglio per stare bene... tutto l'anno".	Sede Via Gravina	16 Ottobre 2019
	Coffèe breack	Enoteca regionale	25 Ottobre 2019
	Festa del cioccolato	Corso Mazzini, Cosenza	25/27 Ottobre 2019
	Progetto "La scuola a cinema"	Cinema Citrigno, Cosenza	Ottobre-Febbraio 2019-2020
	Progetto Matinée: «La scuola va a teatro» Il ritratto di Dorian Gray, di Oscar Wilde	Teatro Rendano	4dicembre 2019
	Accademia Italiana di Cucina Convegno «Il gusto della cultura»	Aula Magna di Via Gravina	20 Novembre 2019
	Celebrazione 30° anniversario Convenzione Internazionale Diritti dei Minori. Convegno/tavola rotonda	Aula Magna di Via Gravina, Cosenza Aula Magna, ITA	20 Novembre 2019
Orientamento in uscita	Orientamento in uscita Salone dello studente	Reggio Calabria	22 Ottobre 2019
	Appuntamento con l'Aereonautica militare	Aula Magna di Via Gravina , Cosenza	19 Febbraio 2020

7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Il profilo generale è orientato e declinato nell'articolazione "Enogastronomia", nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" e in quello di "Accoglienza turistica" con alcune discipline presenti, come filo conduttore, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

7.2 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione “**Enogastronomia**” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con gli altri operatori.
- Programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore enogastronomico: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale.

8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale per ciascun UDA del I II trimestre, per rilevare l'acquisizione delle competenze di riferimento.

Per quanto concerne la valutazione DAD è stato indispensabile e utile la valutazione di tipo formativo/sommativo con assegnazione e restituzione dei compiti tramite le piattaforme utilizzate. (verifiche formative, test, consegna di elaborati progettuali, compito di realtà, ecc.).

Le verifiche orali, comunicate in anticipo agli alunni, si sono svolte in videoconferenza e in presenza del gruppo classe.

8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI NEL PRIMO E SECONDO TRIMESTRE

MATERIA										
	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	DTA	Sc. E Cult. Alim.	Lab. Dei serv. Enogastronomici/Sala	Sc. Motorie	Religione
ATTIVITÀ										
Questionari	X	X	X			X	X	X	X	X
Analisi di testo /di casi	X	X		X			X			X
Tipologie I Prova Esame di Stato	X									
Tipologie II Prova Esame di Stato										
Verifiche orali e scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Problemi ed esercizi					X	X	X			
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Dibattiti guidati	X	X			X	X	X			X
Prove strutturate/semistrustrate		X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2 GRIGLIA ORALE PRIMO E SECONDO TRIMESTRE

TABELLA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI			
LIVELLI DI VALUTAZIONE IN DECIMI		ABILITA'	COMPETENZE
Insufficiente 4	Mancanza di conoscenze essenziali	L'alunno ha insufficiente capacità di decodifica del messaggio proposto ed espressione linguisticamente carente, con errori più o meno gravi e ripetuti e lessico elementare.	L'alunno non ha conseguito le competenze programmate nel processo di apprendimento.
Mediocre 5	Conoscenze lacunose e frammentarie	L'alunno applica le conoscenze minime.	L'alunno ha raggiunto parzialmente le competenze
Sufficiente 6	Conoscenze limitate ai contenuti essenziali	L'alunno applica le conoscenze di base.	L'alunno ha raggiunto competenze di base.
Discreto 7	Conoscenze corrette con terminologia specifiche	L'alunno 1. sa decodificare il messaggio 2. applica pertinentemente le conoscenze acquisite.	L'alunno 1. mostra una discreta autonomia di apprendimento. 2. sa orientarsi nel discorso utilizzando in modo adeguato le proprie conoscenze.
Buono 8	Conoscenze complete e organiche	L'alunno 1. sa individuare con precisione i modelli cognitivi /concettuali di riferimento 2. mostra scioltezza nei vari registri linguistici di ambito.	L'alunno 1. è capace di gestire e rielaborare in modo personale i percorsi di apprendimento. 2. analizza in maniera completa e coerente. 3. stabilisce opportuni coordinamenti pluridisciplinari.
Ottimo 9	Conoscenze approfondite e complete con collegamenti efficaci tra i vari ambiti disciplinari	L'alunno possiede ottime capacità di comprensione 1. analizza e sintetizza 2. coglie analogie e differenze stabilisce collegamenti in modo originale.	Competenze complete e approfondite con rielaborazione autonoma
Eccellente 10	Conoscenze approfondite e arricchite da contributi culturali personalizzati	L'alunno mostra eccellenti competenze di analisi, sintesi e valutazione che applica ai vari ambiti disciplinari, di cui trasferisce e collega le conoscenze apprese con piena autonomia ed originalità.	Competenze avanzate. L'alunno arricchisce con riflessioni personali e originali sugli argomenti proposti, mostrando di sapersi orientare anche in situazioni complesse.

8.3 GRIGLIA PER L'OSSERVAZIONE E LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

NELLE ATTIVITÀ DI D.A.D

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DIDATTICO E DISCIPLINARE A DISTANZA - I.I.S. MANCINI TOMMASI									
Nome PLESSO									
CLASSE			SEZIONE			DOCENTE			
MATERIA					A.S. 2019-2020		TRIMESTRE terzo		
A) Dimensione partecipativa:									
ASSIDUITA' e INTERESSE nelle attività sincrone (video/audolezioni/chat) e alle attività asincrone (mail, registrazioni video ed audio)					(CAPACITA' DI) RELAZIONE NELLE ATTIVITA'				
	Lodevole / Spiccato (10-9)	Puntuale / Crescente (8-7)	Costante / Continuo (6)	Occasionale / limitato (5-4)	Responsabile e Rispettosa / Costruttivo (10-9)	Attiva / Collaborativa (8-7)	Corretta / Disponibile (6)	Saltuaria / Selettiva (5-4)	
Alunni									
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DIDATTICO E DISCIPLINARE A DISTANZA - I.I.S. MANCINI TOMMASI									
Nome PLESSO									
CLASSE			SEZIONE			DOCENTE			
MATERIA					A.S. 2019-2020		TRIMESTRE terzo		
B) Dimensione produttiva:									
ESECUZIONE DELLE CONSEGNE e METODO DI STUDIO					QUALITA' DELL'APPRENDIMENTO (competenza) e RIFLESSIVITA'				
	ordinata, precisa e argomentata / sistematico (10-9)	ordinata e precisa / efficace (8-7)	essenziale e regolare / valido (6)	incerta e approssimata/ da consolidare (5-4)	elevato / profonda (10-9)	apprezzabile / appropriata (8-7)	Adeguate / idonee (6)	modesto / superficiale (5-4)	
Alunni									
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									

Legenda Giudizio sintetico: Media dei voti < 5 Insufficiente 5 ≤ M < 6 Medio-critico M = 6 Sufficiente 6 < M ≤ 7 Discreto 7 < M ≤ 8 Buono 8 < M ≤ 9 Ottimo 9 < M ≤ 10 Eccellente

PROSPETTO RIASSUNTIVO

INDICATORI		Media	Giudizio Sintetico
ASSIDUITA'	RELAZIONE		
ESECUZIONE	COMPETENZE		
	Puntaggio Complessivo		
MEDIA DELLA CLASSE			

9. 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 C dell' allegato A del O.M. n. 10/2020, terrà in considerazione, oltre la media M dei voti, anche, la frequenza al corso di PCTO, frequenza regolare attività in presenza, partecipazione al dialogo educativo in presenza e in DAD impegno nella consegna degli elaborati, partecipazione ad attività didattiche integrative presenti nel PTOF, ed eventuali crediti formativi, relativi ad attività pertinenti al curriculum.

TABELLA C - Attribuzione Credito Scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'esame di stato

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO CLASSE QUINTA
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE V E ENO

DISCIPLINA	NOMINATIVO
DIRIGENTE SCOLASTICO	GRAZIELLA CAMMALLERI
ITALIANO E STORIA	DE LUCA RITA
MATEMATICA	LONGO FRANCESCO
SCIENZA E CULT. ALIMENTAZIONE	VALENTINI FRANCESCA
LINGUA INGLESE	AIELLO ROSINA
LINGUA FRANCESE	GRECO ROSA
LAB. ENOGASTRONOMIA	FUNARI ANTONIO
LAB. SALA E VENDITA	MUSOLINO GIUSEPPE
DISCIPLINE TECNICHE E AMMINISTRATIVE	GIOCONDO FELICE
RELIGIONE	CIPPARRONE LINA
SCIENZE MOTORIE	DONNICI ANGELA
DOC. SOSTEGNO	LONGO ANTONELLA
DOC. SOSTEGNO	MAZZULLA ELVIRA