Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"

Esami di Stato – Anno scolastico 2020/2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe **V** Sez **C**

Indirizzo: **Servizi per l'Enogastronomia ed l'Ospitalità Alberghiera**

Articolazione: **Enogastronomia**

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del **13 Maggio 2021**

Il Coordinatore

Prof **Rita De Marco**

Il Dirigente Scolastico

Professa 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.iismancinitommasi.edu.it
e-mail: csis01700q@istruzione.it **pec:** csis01700q@pec.istruzione.i

INDICE DEL DOCUMENTO DI CLASSE	
1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO **1.1** Descrizione del contesto generale	Pag. 2 Pag. 2
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO **2.1** Quadro orario settimanale	Pag. 3 Pag. 4
3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	Pag. 5
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	Pag. 6
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA **5.1** Contenuti insegnamento Ed. Civica **5.2** Metodologie e strategie didattiche I-II-III trimestre	Pag. 7 Pag. 9 Pag. 10
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO **6.1** Attività di ampliamento dell'Offerta Formativa **6.2** Percorsi di Cittadinanza e Costituzione	Pag. 11 Pag. 13 Pag. 14
7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI **7.1** Profilo culturale e risultati di apprendimento di indirizzo articolazione enogastronomia **7.2** Profilo in uscita - competenze di indirizzo articolazione enogastronomia	Pag.14 Pag.15 Pag. 16
8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE **8.1** Strumenti di verifica utilizzati **8.2** Griglia verifiche orali	Pag. 16 Pag. 17 Pag. 18
9. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	Pag. 19
10. MODALITÁ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME **10.1** Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana **10.2** Elenco elaborati assegnati dal consiglio di classe **10.3** Griglia colloquio orale	Pag. 19 Pag. 20 Pag. 21 Pag. 22
COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAME	Pag. 23
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
ALLEGATO 1 – UDA interdisciplinari I-II-III Trimestre	
ALLEGATO 2 – Apporto disciplinare funzionale alle UDA	
ALLEGATO 3 – Documentazione alunni diversamente abili DSA	
ALLEGATO 4 - Elenco documenti a disposizione della Commissione	
ALLEGATO 5- Altri documenti a disposizione del Presidente: Sintesi Privacy, Piano scolastico per la DDI	

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

Il contesto socio-economico del Mancini-Tommasi è per lo più omogeneo; gli alunni presentano situazioni familiari e bisogni socio culturali simili.
Il contesto territoriale è caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea, ma sempre condizionata da forme di svantaggio socio-economico e culturale, soprattutto se ci si confronta con altre aree più avanzate del Paese. La maggior parte della popolazione studentesca presenta un ***background medio-basso*** e una preparazione scolastica iniziale carente.
La percentuale di studenti con entrambi i genitori disoccupati è, di poco, inferiore al dato regionale ma superiore al dato nel Sud e nelle isole e a quello nazionale.
Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori:
- aspetti strumentali che risultano di modesto livello;
- deboli motivazioni allo studio;
- stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- a volte, persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo;

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Il curricolo 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 Curricolo 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 curricolo 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 curricolo, 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 curricolari 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 missione 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 incorso 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 PCTO). 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. La valutazione si avvale, altresì nel periodo di attivazione della DAD e DDI di apposite griglie di valutazione, declinate in indicatori funzionali alla valutazione in Didattica a Distanza e/o integrata.

2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	ORE
RELIGIONE	1
ITALIANO	4
STORIA	2
INGLESE	3
FRANCESE	3
MATEMATICA	3
SC. CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	3
D.T.A.	5
LAB. ENOGASTRONOMIA	4
LAB. SALA E VENDITA	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ORE SETTIMANALI	32

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
PARAMETRI	**DESCRIZIONE**
DESCRIZIONE	La classe V sez. C di indirizzo Enogastronomia, ubicata nella sede staccata di via Gravina, risulta composta da 20 allievi, di cui 3 femmine e 17 maschi. Gli allievi provengono sia dalla città di Cosenza che dai comuni limitrofi. Si presenta eterogenea per interessi e livelli di competenze raggiunti.
EVENTUALI SITUAZIONI PARTICOLARI	Nella classe sono presenti due alunni con DSA, per ciascuno dei quali è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato (cfr. fascicoli personali allegati agli atti)
SITUAZIONE DI PARTENZA	Nel corso del triennio e anche in questo ultimo anno il Consiglio di classe ha subito variazioni, con ricadute dirette sugli alunni, penalizzati dalla mancanza di continuità didattica nonché dalla situazione emergenziale Covid-19 con la DAD e, in alternativa DDI, nonostante i docenti abbiano adattato alla classe metodologie flessibili per creare un ambiente di apprendimento motivante e per favorire una partecipazione alle attività didattiche costruttiva e collaborativa.
ATTEGGIAMENTO VERSO LE DISCIPLINE, IMPEGNO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	La frequenza non è stata sempre regolare, alcuni allievi in particolare hanno fatto registrare numerose assenze, delle quali sono state puntualmente informate le famiglie. Il gruppo classe si caratterizza per un generale atteggiamento distratto da parte dei singoli, che si rafforza nel rapporto molto solidale e complice e di forte vivacità tra tutti gli allievi, a causa del quale non sempre ha dimostrato vivo interesse nei confronti delle varie discipline, fino a condizionarne l'andamento didattico. Un ristretto gruppo di alunni si è impegnato nello studio con costanza e continuità e maggiore senso di responsabilità, anche se questi che avrebbero potuto fare da traino al gruppo, si sono distinti per una partecipazione essenziale alla mediazione didattica. Gli altri dotati di basi più incerte per lacune pregresse, sulle quali l'intervento di recupero non è stato sempre efficace, hanno dimostrato un impegno limitato. Le sollecitazioni effettuate dai docenti e i richiami al senso di responsabilità e all'impegno verso uno studio partecipato finalizzato all'acquisizione delle competenze sono stati continui.
TRAGUARDI RAGGIUNTI	In generale la classe ha raggiunto un livello quasi sufficiente di conoscenze, abilità e competenze. Si rileva come alcuni mostrino incertezze nella rielaborazione analitica e critica dell'esposizione argomentata mentre nelle materie professionalizzanti e quindi più operative i risultati raggiunti sono apprezzabili. In tale contesto i risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado di impegno e al differente livello di partenza: un gruppo esiguo di alunni ha raggiunto un livello discreto nelle varie discipline, utilizza le conoscenze acquisite e le rielabora in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed inclinazioni; il gruppo medio ha mantenuto

	per tutto il corso di studi incertezze, a volte legate anche a singole discipline e possiede conoscenze sufficienti; nel terzo livello si trovano alunni che hanno lavorato con difficoltà per l'inadeguatezza dei prerequisiti necessari e per inadeguato impegno, pertanto possiedono una preparazione in alcune discipline insufficiente. Nel corso dell'anno il Consiglio ha attivato momenti di recupero *in itinere* per tutte le discipline, varie opportunità di miglioramento soprattutto per quelle materie nelle quali alcuni allievi hanno manifestato difficoltà a raggiungere gli obiettivi minimi. La classe non ha svolto, durante l'anno scolastico, le esercitazioni relative alla Prima e alla Seconda prova del Nuovo esame di Stato,a causa del Covid-19 e del passaggio alla DAD, è stata adeguatamente informata, sulle nuove modalità di svolgimento degli esami di Stato, con riferimento, al colloquio, alle valutazione degli stessi ed all'attribuzione dei crediti. Nel Documento sono ampiamente delineati i contenuti delle singole discipline, gli obiettivi raggiunti, le metodologie adottate, le tipologie di verifica, i criteri di valutazione.

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

L'I.I.S. "Mancini-Tommasi", da sempre impegnato in azioni che danno centralità alla dimensione umana dello studente ed alla personalizzazione dell'apprendimento, fa della didattica inclusiva un denominatore comune per la sua adattabilità a tutti gli alunni, nessuno escluso.
La definizione di inclusione riconosce, comunque, l'esistenza del rischio di esclusione che il corpo docente dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi" si impegna a prevenire attraverso la trasformazione delle strategie organizzative e del curricolo della scuola.
L'inclusione promossa dal nostro Istituto, rappresenta un modo per valorizzare tutti gli allievi e fornire a ciascuno pari opportunità. Coerentemente con questa visione, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi" ha predisposto per l'a.s. in corso non solo un Piano dell'Inclusione atto a valorizzare i diversi stili di apprendimento per gli allievi con BES e DSA o di origine straniera, ma anche strategie didattiche inclusive atte a supportare i bisogni di tutti gli studenti tra cui: attività di alfabetizzazione L2, verifiche e attività programmate, pause didattiche finalizzate al recupero degli apprendimenti e attività di potenziamento per la valorizzazione delle eccellenze.
Attraverso tali azioni si delinea una attenta analisi bisogni di ciascun alunno da parte dei Consigli di classe e dei singoli docenti. Solo così è possibile trasformare ogni difficoltà in un'opportunità di crescita per tutti.

ESAME DEI CANDIDATI D.S.A E CON ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI (ART: 21)

Gli alunni certificati con DSA svolgeranno l'esame nel rispetto di quanto previsto dall'art. 21 D. lgs. 62 del 13 aprile 2017, art. 20, come da relazione riservata alla Commissione rinviando alla visione del fascicolo riservato.

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 edelle 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 curricolo che sta interessando la nostra Scuola richiede l'impegno di tutto il corpodocente 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 delpercorso 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 "globale";
- Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

5.1 CONTENUTI INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

Distribuzione del monte ore di 33 ore annuali dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Periodo	Settembre/ Ottobre	Novembre	Dicembre/ Gennaio	Febbraio/Marzo	Marzo/Aprile	Maggio
UDA	Uda I Trimestre: " **Norme di comportamento e norme d'igiene"**	Uda I Trimestre :"**Norme di comportamento e norme d'igiene"**	Uda II Trimestre : **" Norme di comportamento e norme d'igiene"**	Uda II Trimestre : "**Norme di comportamento e norme d'igiene"**	Uda III Trimestre : "**Benessere e Sostenibilità : una idea d'impresa eco sostenibile"**	Uda III Trimestre : **" Ben-essere e sostenibilità: una idea d'impresa eco sostenibile"**
Conoscenze	Conoscere la Costituzione Italiana e gli articoli sulla tutela della salute, il diritto allo Studio e la libertà di movimento Conoscere il Regolamento di istituto, il Regolamento norme anti Covid , il patto di corresponsabilità .	Conoscere la Costituzione Italiana e gli articoli sulla tutela della salute, il diritto allo Studio e la libertà di movimento Conoscere il Regolamento di istituto, il Regolamento norme anti Covid , il patto di corresponsabilità.	Le Norme generali e la normativa "Covid-19" per il settore ristorativo – somministrazione di alimenti e bevande – ricettivo e turistico.	Le Norme generali e la normativa "Covid-19" per il settore ristorativo – somministrazione di alimenti e bevande – ricettivo e turistico.	Le norme sulla sicurezza ambientale, sicurezza dei prodotti alimentari, sicurezza dei posti di lavoro. I protocolli di legalità aziendali, protocolli sindacali aziendali e protocolli etici aziendali	Le norme sulla sicurezza ambientale, sicurezza dei prodotti alimentari, sicurezza dei posti di lavoro. I protocolli di legalità aziendali, protocolli sindacali aziendali e protocolli etici aziendali
Risultati di apprendimento	Adottare comportamenti adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria,degli altri e dell'ambiente in cui si vive in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.	Adottare comportamenti adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria,degli altri e dell'ambiente in cui si vive in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo	Adottare comportamenti adeguati per la sicurezza propria e altrui nel proprio contesto di lavoro	Adottare comportamenti adeguati per la sicurezza propria e altrui nel proprio contesto di lavoro	Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	.Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità
Ore d'insegnamento trasversale	N.2 ore di D T A N.1 ora di Italiano / Storia N.1 ora di Religione N.1 ora di Sc. Motorie	N.1 ora di DTA N.2 ore di Lab. di settore N.1 ora di Sc. degli Alimenti N.1ora Lingua Inglese N.1 ora Lingua Francese	N.2 ore di D T A N.2 ore di Lab. di settore N.1 ora Sc. degli Alim. N.1 ora di Italiano/Storia	N.1 ora di Italiano / Storia N.1 ora di Lingua francese N.1 ora di lingua Inglese N.2 ore di Matematica	N.2 ora di DTA N.1 ora di Sc.degli Alim N.2 Lab. di settore N.1 ora Italiano7Storia	N.1 ora Lab.di settore N.1 ora di Sc degli Ali N.1 ora d'Inglese N.1 ora di francese N.1 ora di Matematica

5.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE

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.
Le metodologie e le strategie didattiche utilizzate dal Consiglio sono state finalizzate al recupero, al consolidamento ed al potenziamento delle conoscenze, 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,- utilizzo dei vari linguaggi multimediali, come ambienti di apprendimento, - didattica laboratoriale , intesa come didattica del fare, come lavoro attivo, cooperativo -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 strutturate e questionari, prove orali, prove che sono state somministrate nel corso dell'anno, sia a livello disciplinare che multidisciplinare attraverso l'elaborazione di due UDA allegate al presente documento.
Durante lo svolgimento della Didattica a distanza e/o della Didattica digitale integrata, 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, per somministrare compiti;
- sezione "MATERIALI" del RE, per inserire tutto il materiale necessario in modalità asincrona;
- Piattaforma di Google Classroom per creare lezioni ed assegnare compiti;
- altre piattaforme per video lezioni (Google Meet) e/o classi virtuali, mail docenti/alunni ecc.

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO "La Mia Prima Esperienza di Lavoro" 2018-2021

Titolo del percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento: "I Grani Antichi e l'arte bianca: la panificazione e la pasticceria "

Nella nuova formulazione i PCTO, che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento.

Stante la situazione attuale, che si trascina da tempo, si è inteso privilegiare il rafforzamento della dimensione formativa, con percorsi centrati su un approccio critico verso il mondo del lavoro e sulle capacità orientative verso il proseguimento del percorso di studio e le future scelte lavorative.
Una particolare attenzione è stata riservata allo sviluppo delle competenze di imprenditorialità, con un percorso orientato all'acquisizione di soft skills, al fine di permettere agli studenti di sviluppare competenze trasversali e capacità fondamentali sia nella vita che nel lavoro. Senza trascurare, ovviamente, le competenze tecniche-operative, dell'area professionalizzante.

Gli ambiti di intervento sono sintetizzabili come di seguito:

1) incremento del ricorso alla collaborazione con soggetti esterni per la realizzazione di percorsi di PCTO;
2) aumento del ricorso all'attività a distanza per lo svolgimento dei percorsi di PCTO;
3) aumento del numero delle ore dedicate ai temi dell'orientamento al lavoro e all'autoimprenditorialità;
4) sviluppo di un impianto metodologico di supporto alla rielaborazione dell'esperienza di PCTO.

Per la realizzazione degli ambiti di intervento finalizzati alla qualificazione delle azioni di accompagnamento alla transizione, gli allievi hanno partecipato ai seguenti momenti formativi:

- Incontri in streaming e in presenza con esperti di formazione e lavoro di Anpal Servizi (Piano Operativo ANPAL Servizi 2017-2021)
- Job & Orienta: tre giornate formative dal 25 al 27 novembre: webinar online - eventi in streaming - seminari, workshop e laboratori - spazi di approfondimento sulle figure professionali più ricercate e le competenze più richieste, "visita virtuale dei centri per l'impiego, agenzie di servizi per il lavoro, associazioni di categoria e imprese in recruiting, con la possibilità di fissare colloqui di lavoro.
- Salone dello Studente – Regione Calabria: tre giornate evento dal 14 al 17 dicembre, stand virtuali, workshop di orientamento e coaching, presentazioni delle offerte formative per studenti e docenti sulla piattaforma Campus Orienta Digital.
- Centro per l'Impiego di Cosenza: incontro di orientamento informativo sui servizi offerti dal CPI;
- Programma iniziativa "Camera Orienta", evento online nei giorni 10 - 11 dicembre 2020 sul lavoro nell'era digitale e nuove competenze.
- Ciclo di workshop sul Crowdfunding: "Progettiamo insieme una campagna di Crowdfunding " - Iniziativa del Comitato Imprenditoria Giovanile della Camera di Commercio di Cosenza, evento on line nei giorni 19-21 aprile 2021.

- Formazione e informazione e-learning sulla sicurezza nei luoghi di lavoro – 4 h di formazione generale sulla piattaforma Alternanza scuola lavoro del MIUR;
- Corso di formazione Strategie di vendita e web marketing – 32 h, organizzato dalla F.I.C. in collaborazione con l'Associazione Direttori d'Albergo della regione Calabria
- PON Italia Alternanza (scuola Bottega –Arte del decoro e delle sculture alimentari) 120 h
- modulo di pasticceria: la lavorazione dello zucchero e della ghiaccia reale 40 h
- Stellati in DAD videolezioni interattive presso l'area cooking-show di Casolaro Hotellerie, 24 h
- Simulazione d'impresa, preparazione di prodotti per la prima colazione destinati al bar .
- Corso di enogastronomia organizzato dalla F.I.C.
- Partecipazione a manifestazioni (Festa del Cioccolato, Villa Rendano, Enoteca Regionale)

Tematiche affrontate:

1) definizione dell'obiettivo professionale
2) ricerca attiva del lavoro
3) stesura cv e lettera di presentazione
4) preparazione e conduzione colloquio di lavoro
5) i mutamenti del mercato del lavoro e gli scenari futuri
6) auto impresa
7) cognizioni scientifiche e tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera

Ambiti di potenziamento	Finalità
▪ **Giuridico-economico**	▪ Acquisire strumenti utili per la comprensione e l'analisi economica dei mercati e del mondo produttivo – acquisire conoscenze giuridico-economiche per un'adeguata analisi del territorio e delle sue attrattive, delle opportunità e vincoli per l'inserimento nel mondo del lavoro
▪ **Sociale**	▪ Approfondire problematiche d'attualità della realtà contemporanea; temi sull'inclusione sociale, la devianza, la marginalizzazione
▪ **Scientifico-laboratoriale**	▪ Approfondire le tecniche di acquisizione e analisi dei dati – sviluppare temi inerenti la sostenibilità ambientale ed economica – imparare a conservare e valorizzare il patrimonio ambientale - approfondire tematiche sulla sicurezza alimentare intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione – acquisire competenze in merito alla valutazione dei rischi sui luoghi di lavoro e all'adozione delle misure di protezione e prevenzione.

- Al terzo anno, gli allievi hanno alternato esperienze dirette in azienda a processi di simulazione aziendale, partecipando attivamente alla realtà produttiva della scuola sia nel settore agricolo che nel settore della ristorazione. Il monte ore complessivo ha oscillato dalle 55 alle 80 ore;

- Al quarto anno, gli studenti hanno completato parzialmente i percorsi avviati nell'annualità precedente, a causa della sospensione delle attività in presenza, per l'evento pandemico;
- Al quinto anno, gli studenti hanno completato la formazione mediante attività focalizzate, in prevalenza, sull'orientamento alla transizione scuola lavoro e sull'orientamento di tipo professionalizzante. Senza trascurare l'aspetto inerente alla rielaborazione dell'esperienza vissuta, in vista della preparazione al colloquio degli esami di Stato.

6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO A.S. 2020-2021			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITA'	TEMPI
Incontri con esperti	Job & Orienta	Collegamento via web	Dal 25 al 27 novembre 2020
Incontri con esperti	Camera Orienta	Collegamento via web	Dal 10 all'11 dicembre 2020
Progetti e Manifestazioni culturali	Rappresentazione teatrale "Il Nodo" di Johnna Adams, testo teatrale sul bullismo.	Collegamento streaming su Youtube	8 maggio 2021
Incontri con esperti	Esperienze formative con Chef Stellati organizzati dalla Fratelli Casolaro Hotellerie S.p.a., con il format Stellati in DAD	Collegamenti via web	Dal 17 Febbraio al 15 Maggio 2021
Incontri con esperti	Incontri con esperti di formazione e lavoro di Anpal Servizi (Piano Operativo ANPAL Servizi 2017-2021).	Collegamento streaming ed incontri in presenza	Nel corso dell'intero anno scolastico
Incontri con esperti	Strategie di vendita e web marketing, organizzato dalla F.I.C. in collaborazione con l'Associazione Direttori d'Albergo della regione Calabria.	Collegamento via web	Nel corso dell'intero anno scolastico
Attività di orientamento	Webinar-orientamento del Prof.Sicari Vincenzo dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.	Collegamento via web	13 Maggio 2021

6.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

(desunti dai contenuti di Educazione Civica al punto 5.1)

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
Titolo del percorso	**Periodo**	**Descrizione**
Piano didattico di Cittadinanza e Costituzione classi Quinte	a.s. 2020-2021	
Celebrazione Giornata della Memoria: Live Fossoli	27 Gennaio 2021	Ricerca e studio di fonti storiche sulla Shoah. Diretta via web dal Campo di Fossoli. Collegamenti da Monaco di Baviera, Berlino e Praga.
Il Giorno del Ricordo: Live da Trieste	10 Febbraio 2021	Riflessioni guidate sul tema e produzione di testi scritti da parte degli alunni. Diretta online da Trieste e dal Carso. Filmati, testimonianze e racconti sulle vicende dell'esodo degli istriani, giuliani e dalmati.
Giornata internazionale della donna	08 Marzo 2021	Dibattito guidato sul tema e lettura della poesia "Otto Marzo" scritta dal Dirigente scolastico.

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. 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

7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE 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.

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 DDI/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

MATERIA / ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. ACC. TURISTICA	LAB. SALA E VENDITA	SC. MOTORIE	RELIGIONE
QUESTIONARI			X	X						X	X	X
ANALISI DI TESTO /DI CASI	X						X					
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	X											
TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO							X					
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
PROBLEMI ED ESERCIZI			X		X	X						
COLLOQUI	X	X	X	X		X	X	X		X		X
DIBATTITI GUIDATI	X	X				X					X	X
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTTURATE	X		X	X	X	X	X	X		X		X

8.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

TABELLA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI			
LIVELLI DI VALUTAZIONE IN DECIMI	**CONOSCENZE**	**ABILITÀ**	**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.

9. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede diammissione all'Esame di Stato *

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
M < 6	11-12
M = 6	13-14
6< M ≤ 7	15-16
7< M ≤ 8	17-18
8< M ≤ 9	19-20
9< M ≤ 10	21-22

O.M. n. 53 del 03/03/2021

10. MODALITÁ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME

La modalità di svolgimento del colloquio d'esame sarà articolata secondo quanto previsto dall'articolo 18 dell'O.M. n. 53 del 2021.

Il Consiglio di classe, considerata la situazione di emergenza epidemiologica e l'alternarsi dei periodi di DID e DAD che si sono intervallati durante l'anno scolastico, ha dato facoltà agli studenti, durante la simulazione del colloquio, di discutere su tematiche concernenti le discipline caratterizzanti, integrate in una prospettiva multidisciplinare. Si è dato spazio alle loro performance, alle competenze raggiunte e alle esperienze maturate nei cinque anni di permanenza nell'Istituto scolastico, nella logica delle specificità del percorso d'indirizzo. Anche l'apporto delle esperienze del PCTO, svolte durante il percorso di studi, e l'utilizzo della lingua inglese, hanno arricchito l'illustrazione dell'elaborato, evidenziando le competenze professionali qualificanti e acquisite nel loro curriculum.

(Ogni consiglio può aggiungere altri elementi utili per definire le modalità di conduzione del colloquio in base alla normativa vigente).

10.1 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Titolo	Autore
"Rosso Malpelo"	**Giovanni Verga**
"I Malavoglia"	**Giovanni Verga**
"Mastro don Gesualdo"	**Giovanni Verga**
"Lavandare"	**Giovanni Pascoli**
"Il Lampo"	**Giovanni Pascoli**
"La Pioggia nel Pineto"	**Gabriele D'Annunzio**
"La Coscienza di Zeno"	**Italo Svevo**
"Veglia"	**Giuseppe Ungaretti**
"S. Martino del Carso"	**Giuseppe Ungaretti**
"Soldati"	**Giuseppe Ungaretti**
"Il fu Mattia Pascal"	**Luigi Pirandello**
"Uno nessuno e Centomila"	**Luigi Pirandello**
"Non chiederci la Parola"	**Eugenio Montale**
"Spesso il Male di Vivere ho Incontrato"	**Eugenio Montale**

10.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	Elaborato assegnato da Consiglio di classe
1	“Indicazioni dietetiche per le malattie cardiovascolari”
2	“ Cibo e religione “
3	“La dieta vegetariana “
4	“Il Fast Food”
5	“Le gamme alimentari e la sostenibilità ambientale”
6	“I prodotti tipici”
7	“La ristorazione collettiva”
8	“I prodotti tipici regionali italiani”
9	“I prodotti a Km 0”
10	“Il sistema HACCP”
11	“La Cucina tradizionale calabrese”
12	“Indicazione dietetiche per l’obesità”
13	“Organizzare una colazione di lavoro”
14	“Alimentazione adeguata alle indicazioni dietetiche per il diabete”
15	“La contaminazione crociata”
16	“La mensa aziendale”
17	“La dieta dell’adolescente”
18	“Le certificazioni di qualità”
19	“La dieta della donna in gravidanza”
20	“Le intolleranze alimentari”

10.3 GRIGLIA COLLOQUIO ORALE

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare leconoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanzalessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggiotecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessionesulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
		Punteggio totale della prova		

COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAMI

Verbale n. 2 del 23 Marzo 2021

	Docente/Commissario	Materia
1	Prof. Santoro Carmine	Italiano
2	Prof.ssa Valentini Francesca	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
3	Prof. Villella Robertino	Laboratorio di Enogastronomia
4	Prof.ssa Guarnieri Ester	Lingua Inglese
5	Prof. Musolino Giuseppe	Laboratorio di Sala e Vendita
6	Prof.ssa Isoldi Giuseppina	Scienze Motorie

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: PROF.SSA **Rita De Marco**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Carmine Santoro	Italiano	Assente
Maria Antonella Nicoletti	Storia	Assente
Ester Guarnieri	Inglese	
Rita De Marco	Matematica	
Maria Gabriella Lanza	Francese	
Francesca Valentini	Scienze dell'Alimentazione	
Maria Zinno	D.T.A.	
Robertino Villella	Laboratorio di Enogastronomia	
Giuseppe Musolino	Laboratorio di Sala e Vendita	Assente
Giuseppina Isoldi	Scienze Motorie	
Lina Cipparrone	Religione	
Sara Tancredi	Attività alternativa IRC	

Rappresentanti Genitori	Rappresentanti Alunni
Francesca Grandinetti	Claudia Gualtieri
Michele Stella	Francesco Pio Mirabelli