Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"

Esami di Stato – Anno scolastico 2020/2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe **Quinta** Sez **M**

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

Articolazione: **Sala e Vendita**

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del **12 maggio 2021**

Il Coordinatore

Prof **Margherita Rossi**

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 PTOF	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. 7
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA **5.1** CONTENUTI INSEGNAMENTO ED. CIVICA **5.2** METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE	Pag. 8 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. 13
7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI 7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA 7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	Pag. 14 Pag. 15
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 COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAME COMPONENTI CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 20 Pag. 21 Pag. 22 Pag. 23 Pag. 24 Pag. 25
ALLEGATO 1 – UDA INTERDISCIPLINARI I-II-III TRIMESTRE	
ALLEGATO 2 – APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA	
ALLEGATO 3 – DOCUMENTAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI, BES / DSA	
ALLEGATO 4 - ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	

- **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto di Istruzione Superiore "Mancini" è sorto sulla trasformazione, avvenuta in diverse fasi, dall'ex Scuola Tecnica Commerciale. A seguito della riforma "Progetto 92", diviene "Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici". Nell'anno 1997 diventa Istituto Professionale Alberghiero e, successivamente, viene accorpato all'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici. Nel giro di pochi anni la scuola diventa un polo della cultura professionale del territorio per gli studenti dell'hinterland e della città. A seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico è divenuta Istituto di Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi", dall'unione di due tipologie di scuola: l'IPSEOA "Mancini" e l'Istituto Tecnico Agrario "Tommasi". Essa si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come spazio formativo della coscienza individuale. Dal I° settembre 2008 la scuola si è estesa anche sul plesso di Via Gravina, in un palazzo storico dove sono ospitate molte classi dell'IPSEOA. Oggi, l'Istituto ha tre sedi: la centrale, ubicata nel centro della città, Via Gravina e l'ITA "Tommasi" ubicato a Città 2000, con convitto annesso dove vengono ospitati gli alunni residenti in zone lontane e con difficoltà di collegamento. Il nostro Istituto evidenzia la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia. È fondamentale, dunque, la conoscenza del territorio, caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea e da forme di svantaggio socio-economico. L'intento è quello di attuare un curricolo che tenga conto del valore "persona" di ciascuno dei nostri studenti, da porre sempre al centro dell'azione educativa. Molti alunni provengono da ambienti socio-culturali modesti e sono pendolari e l'Istituto per l'utenza non è solo un luogo di formazione, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale.

1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE (DAL PTOF)

Il contesto socio-economico dell'utenza è per lo più omogeneo. La maggior parte della popolazione studentesca presenta un *background medio-basso* e una preparazione scolastica iniziale carente. Il numero significativo di allievi appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli allievi 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;
- persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo. A ciò si aggiunge il pendolarismo di molti studenti, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento.

L'Istituto, per l'utenza non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma rappresenta uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee.
L'ubicazione centrale della scuola favorisce l'interazione con gli aspetti socio-culturali della città.
La popolazione scolastica proviene da paesi limitrofi e dalle zone periferiche della città. In questi ultimi anni si è assistito ad un incremento di studenti appartenenti al ceto medio urbano, che ha apportato aspetti positivi di crescita culturale.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO PTOF

Nel biennio iniziale, il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa sia ai fini del potenziamento della scolarizzazione che ai fini delle acquisizioni delle competenze nel campo del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche e/o professionali funzionali alla valorizzazione e al potenziamento delle proprie capacità personali. Gli obiettivi trasversali e disciplinari specifici degli insegnamenti hanno perseguito una formazione finalizzata al recupero di abilità per costruire competenze disciplinari e trasversali progressivamente più solide, al potenziamento e alla valorizzazione delle competenze e degli interessi individuali. Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti, l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale, nonché l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata. A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro.

Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare:

- capacità di organizzazione autonoma;
- capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali;
- strutturazione delle competenze logiche, comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- fornire un buon patrimonio culturale di carattere generale;
- potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico;
- consolidare le capacità logico-espressive;
- favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro;
- rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.

2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
PARAMETRI	**DESCRIZIONE**
DESCRIZIONE	La classe Quinta M è composta da 13 alunni (7 femmine e 6 maschi). Diversi alunni sono pendolari, provengono da varie zone della provincia di Cosenza. Qualche alunno oltre all'impegno scolastico ha fatto brevi esperienze nel mondo del lavoro, sì da potere acquisire esperienza nel settore. Gli allievi hanno interagito bene tra di loro e con i docenti anche nel caso d'insegnamenti per i quali non c'è stata continuità didattica. I docenti hanno fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adattate 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. In qualche caso, la partecipazione non è stata regolare complice la situazione emergenziale correlata alle vicende della pandemia da Covid – 19. I rapporti con le famiglie sono stati tenuti mediante contatti telefonici continui. Il coordinatore ha contattato le famiglie con comunicazioni scritte o fonogrammi, in merito alle assenze o a situazioni particolari.
EVENTUALI SITUAZIONI PARTICOLARI	Nella classe è presente 1 alunna diversamente abile che ha seguito una programmazione differenziata. È stata seguita per 18 ore settimanali da 2 insegnanti di Sostegno. Per l'allieva è stato approntato il PEI ed il Progetto di Vita. Con il PEI è stato programmato il percorso didattico educativo, rimodulato anche in funzione dei periodi di DaD. L'alunna ha totalizzato un elevato numero di assenze durante l'anno.
SITUAZIONE DI PARTENZA	La situazione di partenza degli alunni presenta una fisionomia variegata per competenze, abilità di base e rendimento. Alcuni alunni presentavano buone competenze di base, conseguite durante il percorso scolastico in virtù di costante studio e impegno nelle attività didattiche. Altri allievi mostravano incertezze per l'impegno pregresso nello studio non sempre continuo e per la partecipazione non sempre regolare alle attività proposte.
ATTEGGIAMENTO VERSO LE DISCIPLINE, IMPEGNO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	Per ciò che concerne l'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo la situazione della classe è differenziata. Alcuni alunni hanno presentato costante impegno ed interesse verso tutte le discipline. Altri alunni hanno evidenziato percorsi di studio irregolari e discontinui. La sospensione delle attività didattiche ha condizionato il lavoro scolastico. Durante le attività in DaD alcuni

	studenti hanno mostrato interesse ed impegno costante alle attività proposte, partecipando con continuità al dialogo educativo.
TRAGUARDI RAGGIUNTI	I risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado di impegno e al differente livello della situazione di partenza: qualche alunno si è distinto per l'impegno nello studio, per la partecipazione al dialogo educativo, e per il livello di preparazione completo. Altri, pur disponendo di conoscenze essenziali, hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo, ad attestarsi su un livello mediamente discreto, altri hanno acquisito solo le competenze e le conoscenze disciplinari minime. La maggior parte degli alunni, in relazione agli obiettivi, ha raggiunto un sufficiente livello di competenze. Gli allievi, in relazione alle loro potenzialità e all'impegno speso, hanno acquisito abilità, conoscenze, competenze che hanno coadiuvato il loro percorso personale di crescita.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO (NORMATIVA DI RIFERIMENTO NEL CASO SIA PRESENTE ALUNNO H O DSA O BES)

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 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.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

ESAME DI STATO 2020-2021 per candidati con Disabilità D.S.A. /B.E.S.
Riferimenti legislativi contenuti nell'Ordinanza Ministeriale numero 53, 3 marzo 2021(artt.20 e 21)

Articolo 20

(Esame dei candidati con disabilità)

1. Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI) ai sensi dell'articolo 10 del decreto interministeriale del 29 dicembre 2020, n. 182. 2. Il consiglio di classe, inoltre, acquisisce elementi, sentita la famiglia, per stabilire per quali studenti sia necessario provvedere, in ragione del PEI, allo svolgimento dell'esame in modalità telematica ai sensi dell'articolo 8, qualora l'esame in presenza, anche per effetto dell'applicazione delle eventuali misure sanitarie di sicurezza, risultasse inopportuno o di difficile attuazione. In caso di esigenze sopravvenute dopo l'insediamento della commissione con la riunione plenaria, all'attuazione del presente comma provvede il presidente, sentita la sottocommissione. 3. La prova d'esame, ove di valore equipollente, determina il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma finale non è fatta menzione dello svolgimento della prova equipollente. 4. Per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame, la sottocommissione può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto

dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della sottocommissione. 5. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PEI la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato B 6. Agli studenti con disabilità per i quali è stata predisposta dalla sottocommissione, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, una prova d'esame non equipollente, è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5 del D.lgs. 62/2017. Il riferimento all'effettuazione della prova d'esame non equipollente è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. 7. Agli studenti con disabilità che non partecipano agli esami è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5 del D.lgs. 62/2017. 8. Agli studenti ammessi dal consiglio di classe a svolgere nell'ultimo anno un percorso di studio conforme alle Linee guida e alle Indicazioni nazionali e a sostenere l'esame di Stato, a seguito di valutazione positiva in sede di scrutinio finale, è attribuito per il terzultimo e penultimo anno un credito scolastico sulla base della votazione riferita al PEI. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11.

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 curricolo 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 e relative 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.

Il confronto avviene sul terreno delle esperienze di apprendimento più efficaci, delle scelte didattiche più significative, delle strategie più idonee, con attenzione agli snodi fondamentali del sapere di ogni disciplina.

È necessario, infatti, tenere sempre conto della situazione di partenza di ogni ragazza\o, individuare dei risultati attesi concretamente raggiungibili, praticare dei percorsi disciplinari "alla portata" degli

studenti della classe, non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi.

Il processo di rielaborazione mira a una maggiore coerenza tra traguardi delle competenze, processi di insegnamento/apprendimento e certificazione.

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.

Spazio importante viene attribuito alle competenze di cittadinanza.

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 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	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	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

Le scelte culturali, educative e didattiche alla base del percorso formativo posto in essere dal Consiglio della classe Quinta M hanno inteso guidare gli allievi alla costruzione del loro sapere tenendo in considerazione non solo la sfera cognitiva, ma anche quella emotiva e relazionale con la finalità di valorizzare le intelligenze multiple e i diversi stili di apprendimento.
Durante il corso dei tre trimestri, il corpo docente ha lavorato nella direzione volta al raggiungimento degli obiettivi prefissati attraverso l'utilizzo di metodologie e strategie didattiche adeguate alle potenzialità e alle effettive capacità degli allievi.
Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un buon patrimonio culturale di carattere generale; potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico; consolidare le capacità logico-espressive; favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro; rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.
Gli insegnanti hanno seguito uno stile educativo improntato all'ascolto, alla cooperazione, alla fiducia ed hanno delineato un clima relazionale sempre sereno e collaborativo, sensibilizzando gli alunni alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco.
I docenti hanno attuato, nel corso dell'anno, strategie didattiche per un costante recupero e da stimolo alla partecipazione costruttiva, utilizzando gli strumenti didattici a disposizione e più confacenti alla esecuzione delle attività, sulle quali è però gravato il disagio del particolare momento vissuto (emergenza Covid 19).
Gli strumenti di verifica utilizzati sono stati: questionari, prove scritte, prove strutturate, prove semi strutturate, in laboratorio, analisi di casi, verifiche orali e scritte, lavori di gruppo, colloqui, dibattiti.

Nei diversi trimestri sono state somministrate prove a carattere multidisciplinare riguardanti le UDA allegate al presente documento.
Le UDA hanno previsto, un percorso finalizzato all'acquisizione di conoscenze specifiche e pluridisciplinari in sintonia con quelle degli assi culturali, professionali e di cittadinanza. Gli alunni hanno redatto a conclusione delle UDA una relazione multimediale

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

Titolo del percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento: "*L'aspirante sommelier dei vini di qualità".*

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 del lavoro. Senza trascurare, ovviamente, le competenze tecniche-operative (hard skills) 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 "Il bar: Caffetteria e le nuove tendenze " 32 h, organizzato dalla F.I.C.

PON Italia Alternanza – ***FSEPON-CL-2018-18 "Orientiamoli a fare impresa***" 120 h

- Scuola d'Impresa: Partecipazione a manifestazioni ed eventi: Festa del Cioccolato, Villa Rendano, Enoteca Regionale

Tematiche affrontate durante il percorso:

1) percorsi di educazione alla scelta di supporto ad una transizione scuola lavoro più consapevole e ponderata
2) definizione dell'obiettivo professionale
3) ricerca attiva del lavoro
4) stesura cv e lettera di presentazione
5) preparazione e conduzione colloquio di lavoro
6) i mutamenti del mercato del lavoro e gli scenari futuri
7) auto impresa
8) cognizioni scientifiche e tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi turistici

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; percorsi di educazione alla scelta
▪ **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 alternano 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
Videoconferenza	La Giornata della Memoria	Live da Fossoli	27 Gennaio 2021 9.30-12.30
Videoconferenza	Il Giorno del Ricordo	Live da Trieste	10 Febbraio 2021 9.30-11.30
Videoconferenza	Job Day con Italy Resort e Hotel	Scuola	29 Aprile 2021 10.00-11.00

6.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE		
Titolo del percorso	**Periodo**	**Descrizione**
Norme di comportamento e norme d'igiene	Settembre - Novembre 2020	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.
Norme di comportamento e norme di igiene	Dicembre 2020- Marzo 2021	Le norme generali e la normativa Covid – 19 per il settore ristorativo- somministrazione di alimenti e bevande.
Benessere e sostenibilità	Marzo – Maggio 2021	Una idea d'impresa eco – sostenibile.

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 SALA E VENDITA

Nell'articolazione "**servizi di sala e di vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione **"servizi di sala e di vendita"** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

-utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

-programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore di sala e vendita: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale.

-identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di

funzionamento ordinario delle attrezzature; rispettare le "buone pratiche" inerenti ligiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
-utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti; utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione **"servizi di sala e di vendita"** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:
-utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
-programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore di sala e vendita: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale.
-identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature; rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
-utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti; utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

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. SALA E VENDITA	SC. MOTORIE	RELIGIONE
QUESTIONARI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ANALISI DI TESTO /DI CASI	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	X
LAVORI DI GRUPPO			X	X		X	X		X	X	X
PROBLEMI ED ESERCIZI					X	X					
COLLOQUI	X	X	X	X				X	X		X
DIBATTITI GUIDATI	X	X	X	X			X	X		X	X
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTTURATE			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**
Da "vita dei campi" la novella "Rosso Malpelo".	**GIOVANNI VERGA**
Da "Myricae" la poesia "Arano". Dai "Canti di Castelvecchio" la poesia "La mia sera".	**GIOVANNI PASCOLI**
Da "Laudi" sezione Alcyone la poesia "La pioggia nel pineto".	**GABRIELE D'ANNUNZIO**
Da "L'Allegria" le poesie "Veglia", "Soldati" e " I fiumi".	**GIUSEPPE UNGARETTI**
Da "Ossi di seppia" le poesie "Meriggiare pallido e assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato".	**EUGENIO MONTALE**
Da "Novelle per un anno" la novella "Il treno ha fischiato"; da "Il fu Mattia Pascal" analisi del testo del brano "La costruzione della nuova identità e la sua crisi".	**LUIGI PIRANDELLO**
Da "La coscienza di Zeno" il brano "Il fumo".	**ITALO SVEVO**
Da "La nuvola di smog" lettura del brano "La scoperta della nuvola".	**ITALO CALVINO**

10.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	Elaborato assegnato da Consiglio di classe
1	Parola d'ordine: Sicurezza!!
2	Dieta Mediterranea: un'alleata per l'uomo e per il pianeta
3	" Mangia bene, cresci meglio"
4	In vino veritas
5	Allenarsi con gusto
6	"Sono tante ma mai troppe le eccellenze italiane"
7	"Preparazione liquore tradizionale calabrese al finocchio selvatico"
8	Un compleanno "gluten-free"
9	Paese che vai Sapori che trovi
10	"Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo (Ippocrate)"
11	"Il cliente intollerante"
12	"Catering sì ma in sicurezza"
13	"A tavola per prevenire, a tavola per guarire"

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 numero 2 del 19 marzo 2021

N°	Docente	Materia
1	Barca Carmela Liberata	Inglese
2	Funari Antonio	Lab. Serv. Eno. Cucina
3	Gallo Teresa	Sc. e Cult. dell' Alimentazione
4	Grosso Enrico Claudio	Lab. Serv. Eno. Sala
5	Perri Ernesto	DTA
6	Simonetti Chiara	Italiano

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: PROF./PROF.SSA **Margherita Rossi**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Chiara Simonetti	Italiano e Storia	
Carmela Liberata Barca	Inglese	
Costantino Raddi	Matematica	
Elena Mazza	Francese	
Teresa Gallo	Sc.e Cult.dell'Alimentazione	
Ernesto Perri	D.T.A.	
Antonio Funari	Lab. Serv. Eno. Cucina	
Enrico Claudio Grosso	Lab. Serv. Eno. Sala e Vend.	
Anna Gioia Bruzzano	Sc. Motorie e Sportive	
Divina Imbrogno	Religione	
Margherita Rossi	Sostegno	
Francesco Capalbo	Sostegno	

Rappresentanti Genitori	Rappresentanti Alunni
Gianluca Spada	Giovanni Spada
Laura Fiorino	Maria Siciliano