



*Istituto d'Istruzione Superiore*  
**"Mancini - Tommasi"**

Esami di Stato – Anno scolastico 2020/2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe

V

Sez

A

**Percorso di Secondo Livello**

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

Articolazione:

**Enogastronomia**

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del

**13/05/2021**

Il Coordinatore

Prof

**Carmine Santoro**

Il Dirigente Scolastico

**Prof.ssa Graziella Cammalleri**



<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	Pag. 2
1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE PTOF	Pag. 2
1.2 CORSO D'ISTRUZIONE PER ADULTI	Pag. 2
1.3 FINALITÀ DEL CORSO PER ADULTI	
1.4 STORIA DEL CORSO PER ADULTI DELL' IPSEOA MANCINI	
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	Pag. 3
2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO (DAL PTOF)	Pag. 4
2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE CLASSE QUINTA	Pag. 4
2.3 MONTE ORE PERIODI DIDATTICI	Pag. 5
<b>3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE</b>	Pag. 6
<b>4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	Pag. 8
4.1 CONTENUTI INSEGNAMENTO ED. CIVICA	Pag. 9
4.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag. 10
<b>5 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	Pag. 10
<b>6. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI</b>	Pag.11
6.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ...	Pag. 12
6.2 PROFILO IN USCITA - <b>COMPETENZE</b> DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE...	Pag.12
<b>7 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE</b>	Pag. 12
7.1 STRUMENTI DI VERIFICA	Pag. 13
7.2 GRIGLIA VERIFICHE ORALI	Pag. 14
<b>8. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI</b>	Pag.15
<b>9. MODALITÀ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME</b>	Pag.15
9.1 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pag.16
9.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.17
9.3 GRIGLIA COLLOQUIO ORALE	Pag.18
<b>COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAME COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAME COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>ALLEGATO 1 – UDA INTERDISCIPLINARI I-II-III TRIMESTRE</b>	
<b>ALLEGATO 2 – APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA</b>	
<b>ALLEGATO 3 ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
<b>ALLEGATO 4 ALTRI DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DEL PRESIDENTE: SINTESI PRIVACY, PIANO SCOLASTICO PER LA DDI</b>	

## **1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto di Istruzione Superiore "Mancini- Tommasi" ha radici profonde nel tempo, esso trae origine dall'Istituto Professionale "Mancini" con indirizzo commerciale che, a seguito della riforma "Progetto 92", diventa "Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici" e nell'anno 1997 diventa Istituto Professionale Alberghiero, accorpato successivamente all'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici. In pochi anni la scuola diventa un polo della cultura professionale del territorio e dell'hinterland. A seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico è diventata Istituto di Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi", dall'unione di due tipologie diverse 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 1° settembre 2008 la scuola si è estesa anche su Via Gravina, in un palazzo storico dove sono ospitate molte classi dell'IPSEOA. Infatti, 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.

### **1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

Il nostro Istituto vuole evidenziare 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 curriculum che tenga conto del valore "persona" di ognuno dei nostri studenti, centro dell'azione educativa. Molti alunni, compresi quelli adulti, sono pendolari e provengono da ambienti socio-culturali modesti, per cui l'Istituto per l'utenza non rappresenta soltanto un luogo di formazione, ma uno spazio d'incontro, di maturazione e di crescita personale e sociale.

### **1.2 PERCORSO D'ISTRUZIONE PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO**

Attraverso un travagliato percorso normativo, che si è avviato con l'art. 1, comma 632 della L. 27/12/2006 (finanziaria 2007) e che è giunto a parziale compimento appunto con il DPR n. 263/2012, si è avviata una complessiva riforma del settore dell'Istruzione degli Adulti che è stato riorganizzato nei Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti, nei quali sono confluiti i Centri Territoriali Permanenti, mentre i corsi di secondo livello hanno continuato ad essere gestiti dalle Scuole Secondarie di Secondo grado.

### **1.3 FINALITA' GENERALI DEI CORSI PER ADULTI**

Il Percorso di Secondo Livello ha due tipi di finalità:

- una generale (che è la stessa di ogni scuola pubblica): essere cioè luogo di educazione, fornendo anche strumenti per un inserimento lavorativo qualificato;
- una specifica, peculiare strettamente connessa al tipo di utenza, che risulta alquanto disomogenea in conseguenza delle differenti condizioni di vita, di lavoro, delle diverse storie scolastiche degli studenti nonché di un ampio ventaglio di età anagrafiche.

Il Percorso di Secondo Livello, inoltre,

- assolve al compito di riallacciare i fili interrotti fra l'ex-studente e l'istituzione scolastica, stimolando un bisogno di nuova cultura e di educazione permanente, facendosi luogo di istruzione, più consono alle esigenze e alle motivazioni del lavoratore;

- svolge un compito di innegabile valore sociale ed educativo, consentendo il rientro nel percorso formativo a quei lavoratori o più in generale alle persone in cerca di un'occupazione che vogliono riprendere gli studi abbandonati o interrotti per diversi motivi.

In particolare, oltre che a formare dal punto di vista tecnico-professionale ed operativo i propri corsisti, spesso il Percorso per adulti permette loro di cambiare luogo e tipologia di lavoro, grazie all'apprendimento dei contenuti che vengono trattati e alle spendibili competenze che acquisiscono.

Pur non esistendo molte informazioni statistiche, siamo a conoscenza di numerose variazioni di mansioni e luoghi di lavoro dei nostri ex-alunni in séguito agli studi compiuti, anche perché notevole è il numero di coloro che frequentano col dichiarato fine di migliorare la propria posizione lavorativa ed economica.

Sarà perciò prioritario organizzare forme di intervento per:

- il recupero delle carenze nella formazione di base, la riconversione professionale e l'educazione permanente;
- offrire occasioni di promozione socio-culturale, stimolare la ripresa degli studi, favorire l'estensione delle conoscenze e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro favorendo l'acquisizione di specifiche competenze.

#### **1.4 STORIA DEL CORSO PER ADULTI DELL' IPSEOA MANCINI**

Il corso d'istruzione per adulti, riattivato nell'anno scolastico 2018-2019 presso la sede centrale dell'IIS per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, in via Consalvo Aragona, 24, a seguito del Riordino dell'istruzione degli adulti, è diventato Percorso di istruzione di Secondo Livello, finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione professionale, articolato in tre periodi didattici, così strutturati:

- **Primo periodo didattico**, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- **Secondo periodo didattico** è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali.
- **Terzo periodo didattico**, finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno dai corrispettivi ordinamenti degli istituti professionali. L'orario complessivo obbligatorio del percorso di istruzione del secondo livello è pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali. Per rendere sostenibili per lo studente adulto i carichi orari è possibile:

A) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;

B) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal Patto Formativo Individuale;

C) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20% del monte ore complessivo;

D) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del patto formativo individuale per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo del percorso;

Il nostro percorso, attento alle problematiche dell'adulto che rientra in formazione, si impegna nel processo di motivazione, facendogli riacquisire sicurezza nelle proprie capacità, orientandolo verso la scelta formativa e/o professionale più consona alle sue abilità e sostenendolo in questo suo percorso. In una società multietnica, pertanto, si configura come luogo di aggregazione sociale, di scambio culturale e riqualificazione professionale che viene incontro alle varie esigenze della sua utenza. Attività laboratoriali, incontri con esperti del settore, organizzazione di eventi, sono solo alcune delle iniziative volte a sviluppare un clima collaborativo ed impegnato che favorisce l'apprendimento e la piena formazione dell'allievo partendo dalle esigenze proprie e del territorio col quale si deve rapportare.

L'Indirizzo di Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera, Articolazione Cucina, implica un percorso di studi che ha gli stessi riconoscimenti legali del percorso diurno, ma gode di riduzione orarie e della possibilità di riconoscere crediti derivanti da frequenza di istituti superiori o corsi di formazione precedenti e da esperienze lavorative nel settore. Il percorso si rivolge a chi ha interrotto gli studi e desidera completare la propria formazione, se in possesso del diploma conclusivo della Scuola Secondaria di I grado o titolo equipollente ed ha compiuto il 18° anno di età; a chi ha compiuto 16 anni e dimostra di non poter frequentare il corso diurno; a chi desidera arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale per avere nuove opportunità di crescita; a chi non ha potuto studiare ma ha sempre desiderato farlo; a chi già opera nel settore ma non ha un titolo specifico e desidera riqualificarsi, a chi già lavora in altri settori ma da sempre si sente realizzato quando esprime la propria creatività in cucina. Il nostro territorio richiede personale qualificato per la conduzione e lo sviluppo delle strutture alberghiere e turistico-aziendali. Nel settore Enogastronomia /Cucina gli allievi imparano l'arte della cucina, della pasticceria, la preparazione di piatti tipici del territorio, le ricette regionali, nazionali ed internazionali.

## **2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO (DAL PTOF)**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", a conclusione del percorso acquisisce le competenze tecniche, economiche e normative.

Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, è in grado di:

-Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

-Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze gastronomiche.

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
  - Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
  - Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
  - Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
  - Comunicare in almeno due lingue straniere.
  - Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
  - Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.
  - Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

## 2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

<b>Disciplina</b>	<b>Ore</b>
Italiano	3
Storia	2
Inglese	2
Francese	2
Matematica	3
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2
D.T.A.	3
Lab. Enogastronomia	3
Lab. Sala E Vendita	2
Informatica	1
<b>Ore Settimanali</b>	<b>23</b>

### 3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

<b>DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE</b>	
<b>PARAMETRI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
DESCRIZIONE	<p>La classe è composta da 21 alunni, 10 femmine e 11 maschi con tre elementi stranieri e con un nuovo soggetto inseritosi quest'anno. Ora, dovendo tracciare un profilo comune, ciò risulta essere un compito assai difficile per le caratteristiche proprie di un corso per adulti.</p> <p>Le variabili che incidono in tale processo descrittivo, già di per sé innumerevoli in un contesto riferito a classi frequentate da ragazzi, aumentano esponenzialmente in un corso serale con discenti che hanno, ognuno, impegni e problematiche tipiche di persone adulte.</p> <p>Ciò detto va anche ricordato il particolare momento pandemico, che ancora stiamo vivendo, e che ha condizionato tutti, alunni e docenti.</p> <p>Questa classe, avendo un range anagrafico che spazia dai venti ai sessanta anni di età, ha, però, motivazioni molto più significative rispetto ad un corso diurno; certo, la maggior parte sono di ordine lavorativo e professionale ma, per tutti, legate anche a concause psicologiche e sociali facilmente comprensibili.</p> <p>Per chi scrive, e per tutto il consiglio di classe, vedere mamme o papà che, dopo una giornata di lavoro sollecitati spesso da figli in cerca di attenzioni, riescono anche a seguire con profitto e impegno il corso di studi cui si sono provati a cimentare, è stato un esempio positivo.</p> <p>La classe fisiologicamente si divide, comunque, nei soliti tre schieramenti. Alcuni raggiungono livelli di eccellenza, altri, la maggior parte, che ottengono risultati discreti e i pochi restanti che faticano a raggiungere la sufficienza.</p>
EVENTUALI SITUAZIONI PARTICOLARI	Si fa presente che alcuni alunni, essendo stranieri, hanno qualche difficoltà a esprimersi in modo lineare e scorrevole riuscendo comunque, il più delle volte, a raggiungere sufficienti livelli comunicativi.
SITUAZIONE DI PARTENZA	Non potendo prescindere dalla situazione in cui si è concluso lo scorso a. s., che in piena fase pandemica ha sottoposto alunni e docenti ad una

	<p>rimodulazione delle attività didattiche, si fa notare che all'inizio di questo anno scolastico si è dovuto procedere al recupero di quegli items non affrontati.</p> <p>Fatto salvo questo aspetto la situazione iniziale è risultata essere più che sufficiente.</p>
<p><b>ATTEGGIAMENTO VERSO LE DISCIPLINE, IMPEGNO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO</b></p>	<p>La quasi totalità degli alunni ha mostrato, fisiologicamente, un interesse maggiore verso le discipline caratterizzanti il corso degli studi del nostro Istituto pur nella sufficiente attenzione mostrata anche nelle altre materie.</p> <p>L'impegno, anche derivante dalla particolare tipologia di un corso per adulti e riferito alle vicende personali e sanitarie di alcuni, è stato costante per molti, discontinuo per altri e deficitario per pochissimi.</p> <p>La partecipazione al dialogo educativo ha denotato un discreto livello di coinvolgimento, seppur non per tutti gli alunni, costante e proficuo</p>
<p><b>TRAGUARDI RAGGIUNTI</b></p>	<p>Nel rispetto dei precetti normativi ministeriali la quasi totalità dei discenti ha raggiunti gli obiettivi prefissati per questo anno scolastico.</p> <p>Si fa notare come, alcuni di essi, siano riusciti a sviluppare non solo un bagaglio culturale adeguato ma anche una discreta proprietà di linguaggio ed uno spirito critico e analitico.</p> <p>Altri, pochi in verità, con fatica raggiungono la mediocrità.</p>



#### **4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

Per garantire il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze, il Collegio dei 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, 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. E' 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. Parte dalle mete educative e formative rinvenibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) e nei documenti nazionali, individua nelle 8 competenze chiave europee, a cui si riconnettono anche le competenze di cittadinanza, il nesso unificante del percorso formativo, adotta per la definizione degli standard formativi, le evidenze e i livelli di qualificazione del life long learning, in coerenza con il sistema EQF. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe deve essere orientato a coniugare la gestione dei saperi essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace; a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario. La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in unità di apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione; a tal proposito si recepiscono le nuove competenze di cittadinanza, emanate con la nuova "Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea sulle Competenze Chiave per l'apprendimento permanente", del 22 maggio 2018, ed il decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017, sulla "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale", valido a partire dal corrente anno scolastico e limitatamente alle classi prime. Le unità di apprendimento sviluppate sono finalizzate ai seguenti risultati:

- Sviluppo delle competenze di base; - Sviluppo delle competenze di cittadinanza; - Rafforzamento delle competenze trasversali; - Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro; - Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale; - Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi; - Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche; - Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi; 15 - 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

#### 4.1 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
<b>UDA</b>	Uda I Trimestre: “ <b>Norme di comportamento e norme d’igiene</b> ”	Uda I Trimestre :” <b>Norme di comportamento e norme d’igiene</b> ”	Uda II Trimestre : “ <b>Norme di comportamento e norme d’igiene</b> ”	Uda II Trimestre : “ <b>Norme di comportamento e norme d’igiene</b> ”	Uda III Trimestre : “ <b>Benessere e Sostenibilità : una idea d’impresa eco sostenibile</b> ”	Uda III Trimestre : “ <b>Ben-essere e sostenibilità: una idea d’impresa eco sostenibile</b> ”
<b>Conoscenze</b>	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
<b>Risultati di apprendimento</b>	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
<b>Ore d’insegnamento trasversale</b>	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 ore 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

## **4.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Tutto il C.d.C. durante il primo e secondo quadrimestre, in base alla programmazione effettuata all'inizio dell'anno scolastico, ha operato in modo da raggiungere gli obiettivi prefissati attuando metodologie e strategie didattiche adeguati alle potenzialità e alle effettive capacità degli allievi, cercando di stimolare sia quelli più motivati ad una migliore percezione di sé, sia quelli più carenti all'acquisizione di un organico metodo di studio, creando sempre un clima sereno e collaborativo all'interno della classe. I contenuti culturali delle singole discipline sono stati proposti utilizzando gli strumenti a disposizione e più consoni allo svolgimento delle attività: materiale didattico opportunamente predisposto dai docenti, laboratori, pc, fotocopie ecc. Nel corso del secondo trimestre, in itinere sono state attuate anche strategie didattiche volte al recupero e all'acquisizione di un organico metodo di studio, finalizzato al superamento delle difficoltà registrate o al potenziamento dei diversi contenuti disciplinari. Nell'area della socialità gli alunni sono stati sensibilizzati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco. Diverse le modalità di verifica: prove scritte, strutturate, questionari, orali, in laboratorio. Sono state somministrate anche nel corso del I, II e III trimestre, prove a carattere multidisciplinare attraverso l'elaborazione di due UDA, la prima legata al I e II trimestre e all'indirizzo di studio, dal titolo: "Sostenibilità nella scuola e per la vita: norme di comportamento, di igiene e sicurezza". La seconda UDA, "Sostenibilità nella scuola e per la vita: Benessere e Sostenibilità", è stata realizzata nel III Trimestre..

Le UDA, allegate al presente documento, hanno previsto, oltre ad un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche, due prove di verifica pluridisciplinari di volta in volta, focalizzate sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza e valutate con una rubrica di autovalutazione.

## **5.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

In questo periodo delicato di pandemia, le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e costituzione" che hanno coinvolto tutti gli ambiti disciplinari, hanno focalizzato l'attenzione sul rispetto delle regole anti Covid, sul distanziamento, sulla costruzione di cittadini consapevoli dei propri diritti e doveri in rapporto alla società. Le varie attività hanno interessato anche le esperienze di vita, con la conseguente valorizzazione dell'etica del lavoro. In questa prospettiva, la cultura della cittadinanza e della legalità è il risultato delle esperienze e delle conoscenze acquisite anche fuori della scuola ed evidenzia come l'educazione alla democrazia ed alla legalità trova nel protagonismo degli studenti e delle studentesse un ambito privilegiato, che si è sviluppato non solo attraverso un insieme di contenuti curricolari, ma anche con il costante esercizio di democrazia interna attraverso le assemblee di classe e le assemblee di Istituto, le elezioni e l'impegno di rappresentanti di classe, rappresentanti di Istituto e rappresentanti alla Consulta degli studenti.

## 6. 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.

### 6.1 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

## **6.2 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.

## **7. 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.

## 7.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

7.2

ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. SALA E VENDITA	INFORMATICA
QUESTIONARI			X	X	X	X	X		X	X
ANALISI DI TESTO /DI CASI	X	X	X	X						
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	X	X								
TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO										
VERIFICHE ORALI E SCRITTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LAVORI DI GRUPPO			X	X		X	X	X		X
PROBLEMI ED ESERCIZI					X					
COLLOQUI	X	X	X	X	X	X		X	X	X
DIBATTITI GUIDATI	X	X	X	X		X	X	X		
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTTURATE	X	X	X	X	X	X	X		X	X

## GRIGLIA DI VERIFICHE ORALI

## 8. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

Allegato O.M

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

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

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

## **9. MODALITÀ 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. n53 del 2021.

Il Consiglio di classe, considerata la situazione di emergenza epidemiologica e l'alternarsi dei periodi di DDI 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 acquisite e qualificanti presenti nel loro curriculum.

### **9.1 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

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

<b>Titolo</b>	<b>Autore</b>
“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



## 9.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>N</b>	<b>TITOLO ELABORATO</b>
1	“L’importanza dei prodotti ittici nella dieta Mediterranea”
2	“Termini e denominazioni del settore enogastronomico tipico e tradizionale”
3	“La dieta vegana: benefici e controindicazioni”
4	“Alimentazione e ambiente”
5	“Le eccellenze calabresi”
6	“Prodotti stagionali e a Km zero”
7	“Cibo e religioni”
8	“L’obesità e il ruolo degli OSA nella ristorazione collettiva”
9	“Alimentazione e salute”
10	“Menu per persone speciali”
11	“Ad ogni alimento la sua tecnica”
12	“Composizione di un menu gluten free”
13	“Arte bianca campana”
14	“L’agriturismo: vivere in modo diverso la campagna”
15	“La dieta del bambino”
16	“Prevenzione e stili di vita”
17	“La dieta della terza età”
18	“I prodotti certificati pugliesi”
19	Verdura e frutta: non solo vitamine e sali minerali
20	“Il made in Italy gastronomico”
21	Il biologico in tavola”

## 9.3 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 curriculum, 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 le conoscenze 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 padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico 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 riflessione sulle 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## **CONFIGURAZIONE DELLA COMMISSIONE D'ESAME**

**Verbale n. 2 del 18/03/2021**

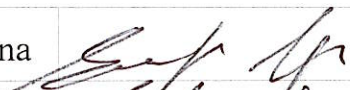
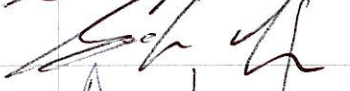

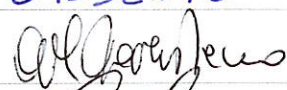
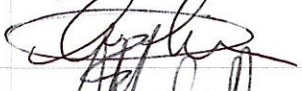
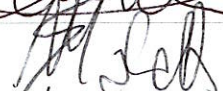
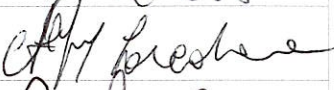
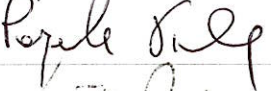
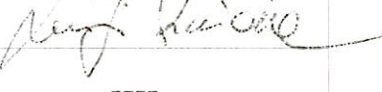
<b>N°</b>	<b>COGNOME E NOME DOCENTE</b>	<b>COMMISSARIO DELLA DISCIPLINA</b>
<b>1</b>	<b>CARMINE SANTORO</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA</b>
<b>2</b>	<b>HELEN MARIE SPINA</b>	<b>LINGUA INGLESE</b>
<b>3</b>	<b>ANNAMARIA TARSITANO</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>4</b>	<b>CARMINE PISANI</b>	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>
<b>5</b>	<b>ERNESTO LUCIO MALETTA</b>	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA</b>
<b>6</b>	<b>ANTONIO GIUSEPPE TENUTA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</b>

## COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: PROF./PROF.SSA

**Santoro Carmine**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Santoro Carmine	Lingua e letteratura italiana	
Santoro Carmine	Storia	
Tenuta Antonio Giuseppe	Diritto e Tecnica Amm.	
Spina Helen Marie	Lingua Inglese	ESSENTE
Tarsitano Anna Maria	Scienze e cult. dell'alim.	
Pisani Carmine	Lab. servizi Enoastronomici	
Maletta Ernesto Lucio	Lab.settore Sala e vendita	
Alfano Loredana	Lingua Francese	
Viola Pasquale	Informatica	
Piccione Luigi	Matematica	
----	----	----
----	----	----

**Rappresentanti Genitori**

-----

-----

**Rappresentanti Alunni**

Guglielmelli Adriana

Tambato Fabio