



Istituto d'Istruzione Superiore
"Mancini - Tommasi"

Esami di Stato – Anno scolastico 2020/2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe

V

Sez

D

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

Articolazione:

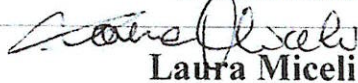
ENOGASTRONOMIA

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del

10/05/2021

Il Coordinatore

Prof


Laura Miceli

Il Dirigente Scolastico


Prof.ssa Graziella Cammalleri



Istituto Professionale Alberghiero – IPSEOA “Mancini” (sede centrale): Via Consalvo Aragona, 24 - 87100 Cosenza Tel. 0984.411144

(succursale): Via Gravina, 87100 Cosenza Tel. 0984.33310

Istituto Tecnico Agrario – ITA “Tommasi”: Via G. Tommasi, 1 87100 Cosenza Tel. 0984.31121 - CONVITTO: Tel. 0984.32567

Cod. mecc. CSIS01700Q Cod.Fisc. 80006390787 sito web: www.iismancinitommasi.edu.it

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

INDICE DEL DOCUMENTO DI CLASSE	
1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 2
1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE PTOF	Pag. 2
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag. 3
2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 5
3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	Pag. 6
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	Pag. 9
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	Pag. 10
5.1 CONTENUTI INSEGNAMENTO ED. CIVICA	Pag. 11
5.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE	Pag. 12
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO	Pag. 13
6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 13
6.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag. 16
7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	Pag. 16
7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ...	Pag. 17
7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE...	Pag. 18
8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE	Pag. 19
8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI	Pag. 20
8.2 GRIGLIA VERIFICHE ORALI	Pag. 21
9. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	Pag. 22
10. MODALITÀ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME	Pag. 22
10.1 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pag. 23
10.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 24
10.3 GRIGLIA COLLOQUIO ORALE	Pag. 25
COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAME	
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
ALLEGATO 1 – UDA INTERDISCIPLINARI I-II-III TRIMESTRE	
ALLEGATO 2 – APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA	
ALLEGATO 3 – DOCUMENTAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI, BES / DSA	
ALLEGATO 4 - ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
ALLEGATO 5 -ALTRI DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DEL PRESIDENTE: SINTESI PRIVACY, PIANO SCOLASTICO PER LA DDI	

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto, costituito dall'IPSEOA "Mancini" e dall'Istituto Tecnico Agrario ITA "Tommasi", si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come "spazio formativo" del libero e autonomo sviluppo della coscienza individuale.

L'Istituto ha tre sedi: la Sede Centrale, ubicata nel centro della città, in una posizione molto favorevole per gli studenti pendolari, un plesso che ospita le classi Terze, Quarte e Quinte, ubicato nel centro storico di Cosenza e l'ITA ubicato nel quartiere residenziale di Cosenza con il Convitto annesso che ospita gli allievi provenienti da comuni più distanti e/o non ben collegati con i mezzi di trasporto pubblico, ed offre altresì un servizio di semi-convitto anche ai residenti.

1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

L'ubicazione centrale della scuola favorisce l'interazione con gli aspetti socio-culturali della città.

La popolazione scolastica proviene da paesi limitrofi e, per lo più, dalle zone periferiche della città. In questi ultimi anni abbiamo assistito a un incremento di studenti appartenenti al ceto medio urbano, che ha apportato aspetti positivi di crescita culturale.

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 e ciò 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;
- in alcuni casi, 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.

Per l'utenza l'Istituto non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee.

Si vuole evidenziare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia.

Tale servizio si incentra sull'educazione, fattore specifico, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso.

L'intento generalizzato è quello di attuare un curriculum che tenga conto delle identità e del valore "persona" di ogni studente da porre sempre al centro dell'azione educativa.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Il curriculum è espressione della responsabilità dell'Istituzione scolastica, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento. Il percorso curricolare è coerente con gli obiettivi generali ed educativi degli indirizzi di riferimento determinati a livello nazionale. Le Indicazioni Nazionali articolano i risultati di apprendimento per competenze avendo come punto di riferimento le competenze chiave europee. Tali risultati di apprendimento comprendono anche la dimensione affettiva, motivazionale e volitiva della persona, nella prospettiva del life long learning: i traguardi di competenze rappresentano dei riferimenti ineludibili per gli insegnanti, indicano piste culturali e didattiche da percorrere e aiutano a finalizzare l'azione educativa allo sviluppo integrale dello studente.

In relazione ai percorsi di istruzione professionale si determina che il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio e un successivo triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo.

Il quinto anno si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie l'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro, attraverso un collegamento forte con la realtà produttiva del territorio, locale, nazionale o internazionale. Indicazioni metodologiche di carattere didattico e organizzativo per garantire il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze, che il Collegio docenti ha fatto proprie. Importante è il contributo dei Dipartimenti nella predisposizione degli elementi strutturali del curriculum e delle prove di verifica comuni e nella elaborazione dei criteri di valutazione. 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. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe è 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. Si tiene sempre conto della situazione di partenza di ogni ragazza\o, si individuano dei risultati attesi concretamente raggiungibili, si praticano dei percorsi disciplinari "alla portata" degli studenti della classe, si cerca di non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi. 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 anche in relazione alle nuove competenze di cittadinanza.

Si integrano nel curriculum di Istituto i risultati di apprendimento delle singole discipline con i risultati e i traguardi specifici per l'Educazione Civica, inserendo nelle sue attività didattiche programmate per UDA pluridisciplinari/interdisciplinari le conoscenze, le abilità e i risultati di apprendimento del nuovo insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Per questo anno scolastico 2020/2021, i Dipartimenti delle Aree Disciplinari, per la stesura della programmazione didattico-educativa, tramite UDA, hanno individuato una macrotematica: *“Sostenibilità nella scuola e nella vita”*, che è stata articolata in due UDA interdisciplinari con i seguenti sottotitoli: *“Norme di comportamento e d'igiene nella scuola e nella vita”* relativa al I e II Trimestre, e *“Ben-essere nella sostenibilità”* relativa al III Trimestre. Con riferimento alla scelta tematica operata, i Dipartimenti hanno provveduto all'individuazione delle conoscenze, delle abilità e dei risultati di apprendimento da conseguire da parte degli alunni alla fine dell'anno scolastico e con riferimento all'insegnamento trasversale di Ed. Civica. I Dipartimenti hanno, altresì, previsto una distribuzione del monte ore di 33 ore annuali per l'insegnamento trasversale dell'Ed. Civica tra le diverse discipline presenti nelle UDA e programmate per le diverse classi dell'Istituto.

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
RELIGIONE	1
LAB. ENOGASTRONOMIA	4
LAB. SALA E VENDITA	2
LAB ACC. TURISTICA	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ORE SETTIMANALI	32

3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
PARAMETRI	DESCRIZIONE
DESCRIZIONE	<p>La classe V sezione D di indirizzo Enogastronomia, ubicata nella sede di via Gravina, risulta composta da 17 allievi, otto studenti e nove studentesse, una delle quali però risulta assente già da qualche mese. La classe si presenta variegata per interessi e livelli di competenza raggiunti. Il gruppo classe ha sviluppato stili relazionali e sociali buoni, mostrandosi abbastanza unito. Dal punto di vista comportamentale, gli alunni hanno manifestato buoni rapporti interpersonali e spirito di collaborazione.</p>
EVENTUALI SITUAZIONI PARTICOLARI	<p>Nella classe è presente un'alunna con disabilità (fascicolo personale allegato agli atti) che segue una programmazione paritaria, per obiettivi formativi minimi, riconducibili ai programmi ministeriali (O.M. n.90 del 2001).</p> <p>Nell'ultimo anno di studi la classe ha seguito un percorso abbastanza lineare, malgrado l'avvicinarsi di limitati periodi di didattica in presenza e una percentuale maggiore di ore svolte in DAD, che li ha portati a doversi adattare a metodologie differenti, con una conseguente discontinuità nella crescita formativa. Nella seconda parte dell'anno, in particolare, alcuni studenti hanno mostrato maggiori difficoltà nel gestire i carichi di lavoro dovuti anche a un calo di interesse e partecipazione attiva allo studio e nel rispondere alle sollecitazioni dei docenti.</p> <p>Nel complesso la classe ha partecipato al dialogo educativo in un clima di cordialità e di collaborazione con i docenti, pur manifestando differenti livelli di curiosità intellettuale, di capacità di comunicazione e di competenze disciplinari. Un gruppo di alunni si è dimostrato particolarmente sensibile alle sollecitazioni dei docenti, partecipando in modo interessato e curioso, disponibile a lavori di ricerca e di approfondimento, conseguendo buoni risultati grazie all'impegno ed allo studio costante. Si registra infine una parte della classe che mostra ancora qualche difficoltà in alcune</p>

	<p>discipline e nella capacità di assimilazione e rielaborazione critica dei contenuti a causa di un impegno e una partecipazione piuttosto discontinui che non hanno permesso loro di sfruttare adeguatamente le capacità logico-espressive possedute, con evidenti ripercussioni sul profitto scolastico.</p> <p>Alcuni alunni presentano un numero elevato di ore di assenza e tale situazione è stata segnalata alle famiglie nel corso dell'anno.</p>
SITUAZIONE DI PARTENZA	<p>All'inizio dell'anno scolastico 2020-2021 gli studenti mostravano di possedere in generale prerequisiti non del tutto solidi e profonde lacune soprattutto nelle discipline scientifiche. Alcuni alunni evidenziavano una preparazione improntata esclusivamente sullo studio mnemonico, nonché una scarsa attitudine alla riflessione critica e una certa superficialità nell'organizzazione autonoma del proprio lavoro. Per altri l'apprendimento è stato lento e bisognoso di supporti di carattere motivazionale e metodologico. In particolare, per qualche materia dell'area tecnico-scientifica gli studenti hanno avuto più difficoltà che in altre per via di lacune pregresse che non sempre sono riusciti a colmare. Nelle discipline umanistiche, per la maggioranza della classe si è verificato, nell'arco del triennio, una sufficiente crescita. Tuttavia le abilità espressive continuano per alcuni ad essere ostacolate dai contesti socio-culturali di provenienza.</p>
ATTEGGIAMENTO VERSO LE DISCIPLINE, IMPEGNO NELLO STUDIO E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	<p>Una buona parte della classe, prima delle limitazioni dovute alla grave pandemia, si è distinta per la partecipazione a molte attività programmate, con impegno, costanza e tenacia soprattutto a livello extracurricolare, garantendo presenza, competenza, continuità e perseveranza.</p> <p>La frequenza non sempre è stata per tutti regolare, anzi alcuni allievi hanno fatto registrare numerose assenze, debitamente registrate e comunicate costantemente alle famiglie.</p> <p>Dal punto di vista della continuità didattica, gli alunni sono stati penalizzati dal ricambio di docenti subito nel corso del triennio e dalla situazione pandemica emergenziale che ha portato all'utilizzo</p>

	della didattica a distanza (DAD) per quasi tutto l'anno scolastico corrente.
TRAGUARDI RAGGIUNTI	<p>In generale, la classe ha raggiunto un livello sufficiente di conoscenze, abilità e competenze, anche se, naturalmente, i risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado di impegno e al differente livello della situazione di partenza: alcuni elementi hanno raggiunto discreti risultati, grazie alla volontà e alle proprie capacità; altri, pur disponendo di conoscenze essenziali, hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo, in parte, a superare le difficoltà in alcuni ambiti disciplinari, altri ancora faticano a raggiungere le competenze essenziali richieste.</p> <p>A livello professionale, come già si evidenziava, tutti gli allievi hanno sempre dimostrato interesse, partecipazione ed impegno. Quasi tutti nell'arco del triennio sono stati coinvolti, in diversa misura, in varie iniziative che hanno mirato all'arricchimento formativo e professionale, ma anche culturale, come seminari e convegni, durante i quali hanno mostrato interesse, partecipazione e attenzione. Le dinamiche relazionali fra pari e l'interazione con gli adulti sono migliorate fino a raggiungere nel complesso risultati soddisfacenti e si è progressivamente acquisita la consapevolezza della necessità di osservare le regole e di comportarsi in maniera corretta. La classe è stata adeguatamente informata sulle nuove modalità di svolgimento degli esami di Stato, con riferimento al colloquio e alla sua valutazione, all'attribuzione dei crediti.</p>

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

L'I.I.S. "Mancini-Tommasi", da sempre impegnato in azioni che danno centralità alla dimensione umana dello studente ed alla personalizzazione dell'apprendimento, fa della didattica inclusiva un denominatore comune per la sua adattabilità a tutti gli alunni, nessuno escluso.

La definizione di inclusione riconosce, comunque, l'esistenza del rischio di esclusione che il corpo docente dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi" si impegna a prevenire attraverso la trasformazione delle strategie organizzative e del curriculum della scuola.

L'inclusione promossa dal nostro Istituto, rappresenta un modo per valorizzare tutti gli allievi e fornire a ciascuno pari opportunità. Coerentemente con questa visione, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi" ha predisposto per l'a.s. in corso non solo un Piano dell'Inclusione atto a valorizzare i diversi stili di apprendimento per gli allievi con BES e DSA o di origine straniera, ma anche strategie didattiche inclusive atte a supportare i bisogni di tutti gli studenti tra cui: attività di alfabetizzazione L2, verifiche e attività programmate, pause didattiche finalizzate al recupero degli apprendimenti e attività di potenziamento per la valorizzazione delle eccellenze.

Attraverso tali azioni si delinea una attenta analisi dei bisogni di ciascun alunno da parte dei Consigli di classe e dei singoli docenti. Solo così è possibile trasformare ogni difficoltà in un'opportunità di crescita per tutti.

ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITÀ

Esame di stato per gli alunni con disabilità

Prove equipollenti: Le prove d'esame per i candidati con disabilità devono essere predisposte secondo le disposizioni previste nel DPR n.323 del 23 luglio 1998, come chiaramente citato nell'art.22 dell'OM n.350/2018. Il C.d.C. stabilisce la tipologia delle prove d'esame e se le stesse hanno valore equipollente, all'interno del piano educativo individualizzato. La commissione d'esame, sulla base della documentazione fornita dal C.d.C. relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia, predispone una o più prove equipollenti, in linea con gli interventi educativo- didattici attuati sulla base del PEI e con le modalità di valutazione in esso previste. Tali prove, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo di istruzione.

Colloquio: Il colloquio dei candidati con disabilità si deve svolgere nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 D.Lgs n.62 del 2017. Per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito la studentessa durante l'anno scolastico.

Il Consiglio di classe ritiene necessario prevedere la presenza del docente di sostegno durante il colloquio orale degli esami di Stato, al fine di creare un clima di serenità, favorevole al miglior rendimento dell'alunna per completare positivamente il percorso scolastico (verbale del CdC n.2 del 19/03/2021).

La candidata dovrà essere messa in condizioni di poter relazionare sul percorso elaborato, lasciandogli lo spazio e i tempi necessari, come è stato sempre fatto durante le verifiche orali. Presenterà un elaborato pluridisciplinare, che collega le materie di indirizzo con le altre discipline. E' importante che l'allieva, con un carattere particolarmente introverso, venga posta a suo agio creando il più possibile un ambiente sereno e disteso in modo da evitare momenti di ansia da prestazione e di chiusura essendo la tranquillità e la serenità, priorità essenziali per l'adeguato svolgimento della prova d'esame.

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.

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.

Le unità di apprendimento sviluppate (due UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio) 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”
Conosce	Conoscere la Costituzione Italiana e gli articoli sulla tutela della salute, il diritto allo Studio e la libertà di movimento Conoscere il Regolamento di istituto, il Regolamento norme anti Covid , il patto di corresponsabilità .	Conoscere la Costituzione Italiana e gli articoli sulla tutela della salute, il diritto allo Studio e la libertà di movimento Conoscere il Regolamento di istituto, il Regolamento norme anti Covid , il patto di corresponsabilità.	Le Norme generali e la normativa “Covid-19” per il settore ristorativo – somministrazione di alimenti e bevande – ricettivo e turistico.	Le Norme generali e la normativa “Covid-19” per il settore ristorativo – somministrazione di alimenti e bevande – ricettivo e turistico.	Le norme sulla sicurezza ambientale, sicurezza dei prodotti alimentari, sicurezza dei posti di lavoro. I protocolli di legalità aziendali, protocolli sindacali aziendali e protocolli etici aziendali	Le norme sulla sicurezza ambientale, sicurezza dei prodotti alimentari, sicurezza dei posti di lavoro. I protocolli di legalità aziendali, protocolli sindacali aziendali e protocolli etici aziendali
Risultati di apprendimento	Adottare comportamenti adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria,degli altri e dell’ambiente in cui si vive in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.	Adottare comportamenti adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria,degli altri e dell’ambiente in cui si vive in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo	Adottare comportamenti adeguati per la sicurezza propria e altrui nel proprio contesto di lavoro	Adottare comportamenti adeguati per la sicurezza propria e altrui nel proprio contesto di lavoro	Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	.Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità
Ore d’insegnamento o 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 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

5.2 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE

Il Consiglio di Classe ha fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adattate alla classe e che, insieme alla lezione frontale, partecipata e personalizzata, favorissero i lavori di gruppo e i problem solving.

Il Consiglio di classe si è attivato al fine di favorire un clima relazionale sereno all'interno del gruppo classe, individuando strategie didattiche adeguate alle reali capacità di apprendimento degli studenti, stimolando gli stessi nel potenziamento delle capacità, nel raggiungimento di una migliore percezione di sé e nell'acquisizione graduale di un organico metodo di studio finalizzato al superamento delle difficoltà registrate condividendo, secondo le proprie attitudini ed interessi, le scelte ed i percorsi educativo-didattici di ognuno.

I contenuti sono stati affrontati con graduale difficoltà attraverso lavori individuali e di gruppo, perseguendo l'obiettivo di sviluppare le capacità di ogni alunno, potenziamento dell'impegno individuale, acquisizione di autonomia, sperimentazione di tecniche diversificate per apprendere prima ed organizzare poi le conoscenze acquisite. Gli stessi docenti hanno calibrato, sulla base delle esigenze espresse dagli alunni, le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento, in itinere, dei diversi contenuti disciplinari.

Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti.

Nell'area della socialità, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole.

Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, strutturate e questionari, e prove orali che sono state somministrate nel corso dell'anno, sia a livello disciplinare che multidisciplinare (in questo ultimo caso attraverso l'elaborazione di due UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio).

Le UDA svolte hanno perseguito un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche focalizzate sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza.

Tramite contatti a cura del coordinatore di classe le famiglie sono state sempre rese partecipi dell'andamento didattico-disciplinare della classe e sollecitate a partecipare ad ogni forma di collaborazione utile alla crescita culturale e comportamentale dei propri figli.

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

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

Stante la situazione attuale, che si trascina da tempo, si è inteso privilegiare il rafforzamento della dimensione formativa, con percorsi centrati su un approccio critico verso il mondo del lavoro e sulle capacità orientative verso il proseguimento del percorso di studio e le future scelte lavorative.

Una particolare attenzione è stata riservata allo sviluppo delle competenze di imprenditorialità, con un percorso orientato all'acquisizione di soft skills, al fine di permettere agli studenti di sviluppare competenze trasversali e capacità fondamentali sia nella vita che nel lavoro. Senza trascurare, ovviamente, le competenze tecniche-operative, dell'area professionalizzante.

Gli ambiti di intervento sono sintetizzabili come di seguito:

- 1) incremento del ricorso alla collaborazione con soggetti esterni per la realizzazione di percorsi di PCTO;
- 2) aumento del ricorso all'attività a distanza per lo svolgimento dei percorsi di PCTO;
- 3) aumento del numero delle ore dedicati 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.
- "Il giorno della memoria" – Live da Fossoli 27.01.2021
- "Giorno del ricordo" – Live da Trieste 10.02.2021
- Ciclo di workshop sul Crowdfunding: "Progettiamo insieme una campagna di Crowdfunding" - Iniziativa del Comitato Imprenditoria Giovanile della Camera di Commercio di Cosenza, evento on line nei giorni 19-21 aprile 2021.
- Formazione e informazione e-learning sulla sicurezza nei luoghi di lavoro – 4 h di formazione generale sulla piattaforma Alternanza scuola lavoro del MIUR;
- Corso di formazione Strategie di vendita e web marketing – 32 h, organizzato dalla F.I.C. in collaborazione con l'Associazione Direttori d'Albergo della Regione Calabria

Tematiche affrontate:

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

AMBITI DI POTENZIAMENTO**FINALITÀ**

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

- Al terzo anno, gli allievi hanno 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.

6.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Titolo del percorso	Periodo	Descrizione
Piano didattico di Cittadinanza e Costituzione classi Quinte	a.s. 2020-2021	
Celebrazione Giornata della Memoria: Live Fossoli	27 Gennaio 2021	Ricerca e studio di fonti storiche sulla Shoah. Diretta via web dal Campo di Fossoli. Collegamenti da Monaco di Baviera, Berlino e Praga.
Il Giorno del Ricordo: Live da Trieste	10 Febbraio 2021	Riflessioni guidate sul tema e produzione di testi scritti da parte degli alunni. Diretta online da Trieste e dal Carso. Filmati, testimonianze e racconti sulle vicende dell'esodo degli istriani, giuliani e dalmati.
Giornata Internazionale contro la Violenza sulle Donne	17 Febbraio 2021	Riflessioni guidate sul tema e produzione di testi scritti da parte degli alunni.
Giornata internazionale della donna	08 Marzo 2021	Dibattito guidato sul tema e lettura della poesia "Otto Marzo" scritta dal Dirigente scolastico.

7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

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

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

patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

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

7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione "enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa articolazione "enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

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

8. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

I Docenti hanno messo in atto:

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

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

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

8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

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							
ANALISI DI TESTO /DI CASI	X	X		X		X		X	X		
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	X	X									
TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO							X				
VERIFICHE ORALI E SCRITTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LAVORI DI GRUPPO	X	X		X			X	X	X		
PROBLEMI ED ESERCIZI			X	X	X	X	X			X	
COLLOQUI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DIBATTITI GUIDATI	X	X		X		X	X	X	X	X	X
PROVE STRUTTURATE/ SEMISTRUTTURATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

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

9. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

Tabella C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede 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

10. 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. 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.

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

TITOLO	AUTORE
<i>LA MORTE DI MASTRO DON GESUALDO</i>	GIOVANNI VERGA
<i>DA ALCYONE: LA PIOGGIA NEL PINETO</i>	GABRIELE D'ANNUNZIO
<i>DA MYRICAIE : X AGOSTO</i>	GIOVANNI PASCOLI
<i>DA RIME NUOVE : PIANTO ANTICO</i>	GIOSUE' CARDUCCI
<i>DA UNO, NESSUNO E CENTOMILA: IL NASO DI MOSCARDA</i>	LUIGI PIRANDELLO
<i>DAL SAGGIO L'UMORISMO: IL SENTIMENTO DEL CONTRARIO</i>	LUIGI PIRANDELLO
<i>DA IL PORTO SEPOLTO: VEGLIA</i>	GIUSEPPE UNGARETTI
<i>DA IL PORTO SEPOLTO: FRATELLI</i>	GIUSEPPE UNGARETTI
<i>DA IL CANZONIERE: LA CAPRA</i>	UMBERTO SABA
<i>DA OSSI DI SEPPIA : SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO</i>	EUGENIO MONTALE
<i>CONSIDERATE SE QUESTO È UN UOMO</i>	PRIMO LEVI

10.2 ELENCO ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	ELABORATO ASSEGNATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE
1	BUONO COME IL PANE
2	LA LIEVITAZIONE: CARATTERISTICHE, TEMPI E TRADIZIONI
3	WEDDING DAY
4	LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI
5	LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: UN'ESIGENZA PER LA SOCIETÀ MODERNA
6	LA PREVENZIONE ANCHE A TAVOLA
7	LA RISTORAZIONE AL TEMPO DEL COVID-19
8	ALLERGENI IN CUCINA: COME COMPORTARSI?
9	LA RISTORAZIONE NEI VILLAGGI TURISTICI
10	CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI
11	LA DIETA MEDITERRANEA: IL BENESSERE IN TAVOLA
12	RISTORAZIONE DEI FAST FOOD
13	SANIFICAZIONE E HACCP
14	BANQUETING E CATERING: UNA SOTTILE DIFFERENZA
15	INTOLLERANZA AL GLUTINE O CELIACHIA?
16	LA PASTICCERIA: TECNICA E PASSIONE!
17	FAME D'AMORE

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 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	
Punteggio totale della prova				

COMPONENTI COMMISSIONE D'ESAMI

Verbale n. 2 del 19/03/2021

	DOCENTE/COMMISSARIO	DISCIPLINA
1	Prof.ssa Chiappetta Amalia	ITALIANO E STORIA
2	Prof.ssa Tarsitano Anna Maria	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
3	Prof.re Filippelli Roberto	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA
4	Prof.re Stefano Giovanni	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA
5	Prof.ssa Kollamagi Liis	LINGUA INGLESE
6	Prof.re Rosaspina Maurizio	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: PROF./PROF.SSA

Laura MICELI

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Chiappetta Amalia	Italiano e Storia	Amalia Chiappetta
Tarsitano Anna Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione	Anna Maria Tarsitano
Stefano Giovanni	Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala e vendita	ASSENTE
Filippelli Roberto	Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina	Roberto Filippelli
Curatolo Anna	Lingua Francese	Anna Curatolo
Cipparrone Lina	Religione	ASSENTE
Tancredi Sara	Alternativa alla RC	Stomaceddi
Kollamagi Liis	Lingua Inglese	Liis Kollamagi
Torchia Teresa	Diritto e Tecniche Ammin.ve delle Strutture Ricettive	Teresa Torchia
Piro Deborah	Matematica	Deborah Piro
Rosaspina Maurizio	Scienze motorie e sportive	Maurizio Rosaspina
Miceli Laura	Sostegno	Laura Miceli
De Marco Daniela	Sostegno	Daniela De Marco
Fuoco Liberata Maria	Sostegno	Liberata Fuoco

Rappresentanti Genitori

Esposito Raffaello

Nicoletti Francesca

Rappresentanti Alunni

Filice Giulia Emma

Fuoco Ida