

# Prot. n. 6789 del 15-05-2023

# Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato - Anno Scolastico 2022-2023
Documento del Consiglio di Classe
Classe V Sez. A
Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Laboratorio Servizi di Enogastronomia

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del O5/05/2023

Prof.ssa Anna Maria Tarsitano

Il/Divigente Scolastico
Professa Graziella Cammalleri

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	pag.1
1.1 Descrizione del contesto generale PTOF	pag.1
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag.1
2.1 Quadro orario settimanale	pag.3
3.DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	pag.4
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E	pug. I
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pag.7
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag.8
5.1 Metodologie e strategie didattiche I-II e III trimestre	pag.9
6.PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER	
L'ORIENTAMENTO	pag.10
6.1 Attività di Ampliamento dell'Offerta Formativa	pag.12
6.2 Contenuti di Educazione Civica e relativa griglia di valutazione	pag.13
7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI	
PROFESSIONALI	pag.21
7.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento di indirizzo articolazione	pag.21
enogastronomia	
7.2 Profilo in uscita - competenze di indirizzo articolazione enogastronomia	pag.22
8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE	pag.22
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	pag.23
<b>8.2</b> Griglia verifiche orali	pag.24
9. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	pag.26
10. SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA	pag.26
11. MODALITÁ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME	pag.27
12. GRIGLIE DI VAUTAZIONE ESAME DI STATO	pag.29
12.1 GRIGLIA DI VAUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	pag.29
12.2 GRIGLIA DI VAUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	pag.35
12.3 GRIGLIA DI VAUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	pag.36
	pg.c
COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	
ALLEGATO 1 – UDA interdisciplinari I-II e III Trimestre con contenuti insegnamento	o di
Educazione civica	, di
ALLEGATO 2 – Apporto disciplinare funzionale alle UDA (solo discipline oggetto d'est	ame)
ALLEGATO 3 - Documentazione alunni diversamente abili, BES / DSA	
ALLEGATO 4 – Sintesi Privacy.	
ALLEGATO 5- Elenco documenti a disposizione della Commissione	

#### 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, in via Gravina e l'ITA ubicato nel quartiere residenziale di Cosenza in via Via G. Tommasi, 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 curricolo 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 curricolo 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 curricolo 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 curricolo di Istituto i risultati di apprendimento delle singole discipline con i risultati e i traguardi specifici per l'Educazione Civica.

Per questo anno scolastico 2022/2023, i Dipartimenti delle Aree Disciplinari, per la stesura della programmazione didattico-educativa, tramite UDA, hanno individuato la Macrotematica:

- "ATTRATTIVITÀ DEGLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: ATTRATTIVITA' DELL'INSEGNAMENTO E ATTRATTIVITA' DELL'APPRENDIMENTO", che è stata articolata in due UDA interdisciplinari con i seguenti sottotitoli:
  - 1. "PRODUZIONI DEL TERRITORIO: RISPETTO DELLE TRADIZIONI E DELL'AMBIENTE" relativa al primo e secondo Trimestre;

# 2. PROMOZIONE DEL TERRITORIO: PATRIMONIO NATURALISTICO, ENOGASTRONOMICO, ARTISTICO E CULTURALE relativa al terzo trimestre.

Con riferimento alla scelta tematica operata, sono stati individuati dai Dipartimenti e sottodipartimenti le conoscenze, le competenze, le abilità ed i risultati di apprendimento che gli alunni devono conseguire alla fine dell'anno scolastico.

Con l'introduzione dell'Educazione Civica nel curricolo scolastico in seguito alla legge 20 agosto 2019, n. 92, si è resa necessaria una progettazione disciplinare specifica, strutturata sulla base delle indicazioni normative che richiamano il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, con una pluralità di obiettivi di apprendimento relativi a più discipline. Sulla base di quanto sopra indicato e tenendo presenti i tre assi costitutivi dell'Educazione civica, COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà, SVILUPPO

SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, CITTADINANZA DIGITALE, le 33 ore annuali sono state distribuite tra le diverse discipline presenti nelle UDA e programmate per le diverse classi dell'Istituto. Le tematiche sono state individuate nell'ottica della trasversalità dell'insegnamento in modo tale da superare i canoni di una tradizionale disciplina, facendo emergere la cifra valoriale trasversale e sviluppando i processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra-disciplinari.

Si è preliminarmente cercato un raccordo fra gli insegnamenti e le esperienze di cittadinanza attiva che concorrono alla composizione del curricolo di Educazione civica, partendo dall'assunto che ogni disciplina sia parte integrante della formazione civica e sociale di ciascuno studente.

#### 2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	ORE
ITALIANO	4
STORIA	2
INGLESE	3
FRANCESE	3
MATEMATICA	3
SC. CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	3+2*
D.T.A.	4
LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	7
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	2**
RELIGIONE	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ORE SETTIMANALI	32

<sup>\*</sup> Scienze e cult. degli alimenti 3 ore e due di copresenza, una con Inglese e 1 con Lab. dei servizi enogastronomici-cucina;

<sup>\*\*</sup>Lab. dei servizi enogastronomici-sala e vendita due ore di copresenza con Lab. dei servizi enogastronomici-cucina.

# 3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESC	DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE					
PARAMETRI	DESCRIZIONE					
Descrizione	La classe V sezione A di indirizzo Enogastronomia, ubicata nella sede centrale in via Consalvo Aragona, risulta composta da 14 allievi, di cui dodici studenti e due studentesse tutti provenienti dalla IV A ENO dello scorso anno tranne uno, ripetente e proveniente dalla VA dello scorso anno. La classe si presenta eterogenea per interessi e livelli di competenza raggiunti. Il gruppo classe ha sviluppato stili relazionali e sociali buoni, mostrandosi abbastanza unito nei rapporti interpersonali. Dal punto di vista comportamentale, gli alunni hanno manifestato buoni rapporti interpersonali e spirito di collaborazione. La composizione della classe non ha subito variazioni significative nel corso del triennio. Riguardo ai rapporti interpersonali, il gruppo classe si è sempre mostrato perlopiù compatto ed affiatato; relativamente al rapporto con i docenti, si può evidenziare una adeguata disponibilità ed apertura nella relazione educativa ed un sostanziale rispetto dei ruoli; il dialogo scuolafamiglia è stato piuttosto sporadico e caratterizzato, nel tempo, da scarsa attenzione e collaborazione reciproca. In merito alle norme che regolano la vita scolastica, l'osservanza del regolamento d'Istituto può ritenersi adeguata.					
Eventuali situazioni particolari	Nella classe sono presenti due alunni diversamente abili che seguono una programmazione paritaria, per obiettivi formativi minimi, per i quali sono stati predisposti e approvati degli appositi Piani Educativi Individualizzati (PEI). L' alunno, G. M. è seguito per dodici ore settimanali dalla prof.ssa Cirone Carmela e per sei ore dalla prof.ssa Sorrentino L. L' alunna E. C. è affiancata per 12 ore dalla prof.ssa Sorrentino Livia e per sei ore dalla prof.ssa Cirone Carmela. Tutto il Consiglio di classe ritiene necessario prevedere la presenza dei docenti di sostegno durante le prove scritte e il colloquio orale degli esami di Stato, al fine di creare un clima di serenità, favorevole ad un miglior rendimento degli alunni per completare positivamente il percorso scolastico; ritiene, inoltre, opportuno la predisposizione di prove a valore equipollente come esplicitato nei PEI e nelle relazioni di cui all'Allegato 3. È presente altresì un alunno con diagnosi DSA per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto e deliberato l'adozione di un Piano Didattico Personalizzato (PDP) contenente le indicazioni delle strategie di intervento didattico più idonee, i criteri di valutazione degli apprendimenti, gli strumenti compensativi e le					

misure dispensative previsti dalla normativa vigente e da applicare in sede d'Esame di stato per come indicato nel PDP e nella relazione di cui all'Allegato 3. All'inizio dell'anno scolastico 2022-2023 gli studenti mostravano di Situazione di partenza possedere in generale prerequisiti non del tutto consolidati e profonde lacune soprattutto nelle discipline professionali. Alcuni alunni evidenziano una preparazione improntata esclusivamente sullo studio mnemonico, nonché una scarsa attitudine alla riflessione critica e una certa superficialità nell'organizzazione autonoma del proprio lavoro, peraltro attuato solo in vista delle valutazioni trimestrali. 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 adeguata crescita. Tuttavia le abilità espressive continuano, per alcuni, ad essere ostacolate anche dai contesti socio-culturali medio-bassi di provenienza. All'interno del gruppo-classe si distinguono elementi più motivati allo studio degli altri e dotati di buone capacità. Questi hanno sempre partecipato, con interesse e impegno al lavoro scolastico e hanno raggiunto un profitto e competenze buoni. Nell'ultimo anno di studi la classe ha seguito un percorso lineare. Atteggiamento verso le discipline, impegno nello Nella prima parte dell'anno, in particolare, alcuni studenti hanno studio e partecipazione al mostrato maggiore difficoltà nel gestire i carichi di lavoro dovuta dialogo educativo anche a un calo di interesse e partecipazione attiva allo studio e nel rispondere alle sollecitazioni dei docenti. Nel complesso la classe ha partecipato al dialogo educativo con un sufficiente interesse, 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 discipline, 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 logicoespressive possedute, con evidenti ripercussioni sul profitto

scolastico. Non particolarmente inclini allo studio, hanno avuto

bisogno di sollecitazioni continue da parte dei docenti, i quali sono stati pronti ad attivarsi, mettendo in campo strategie e metodi di lavoro accattivanti e stimolanti, con l'auspicio di suscitare interesse e curiosità. Tutti si mostrano capaci nelle discipline professionalizzanti che svolgono con particolare interesse e partecipazione.

L'azione didattica è stata pianificata in modo da favorire la crescita culturale degli studenti, i diversi stili di apprendimento, il consolidamento di un metodo di lavoro più sicuro, organico ed efficace e l'acquisizione dei contenuti specifici di ogni disciplina.

Tutti gli alunni hanno sostenuto le prove INVALSI in ottemperanza all'O.M. n. 45 del 09/03/2023.

#### Traguardi raggiunti

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 buoni risultati, grazie alla volontà e alle proprie capacità; altri. disponendo di conoscenze essenziali. 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. Anche nelle discipline professionali, come già si evidenziava, non tutti gli allievi hanno 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, in parte, interesse, partecipazione e attenzione. Le dinamiche relazionali fra pari e l'interazione con gli adulti sono migliorate fino a raggiungere risultati nel complesso soddisfacenti; gli alunni hanno progressivamente acquisito 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 particolare attenzione allo svolgimento delle prove scritte e del colloquio, alle valutazioni delle stesse, all'attribuzione dei crediti.

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

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

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

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

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

#### ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITÀ (ART: 24 O.M. N. 45 del 09/03/2023)

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023.

Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

Nella classe sono presenti due alunni diversamente abili.

Nel corso dell'anno, per le discipline che prevedono verifiche scritte sono state utilizzate prove di valore equipollente (ad esempio: questionari a risposta multipla, quesiti vero/falso, collegamento, domande guida per facilitare lo sviluppo del testo ecc.), contenuti semplificati e differenti per quantità e/o sostituzione di alcuni contenuti (come previsto dalla normativa vigente).

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolgerà nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

# ESAME DEI CANDIDATI D.S.A E CON ALTRI BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI (ART: 25 O.M. n. 45 del 09 Marzo 2023)

Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo

di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP).

La Commissione/classe d'esame, sulla base di quanto previsto dal D.M. n. 5669 del 12 luglio 2011 di attuazione con Legge 170/2010, considerati gli elementi forniti dal Consiglio di classe, terrà in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive adeguatamente certificate relative ai candidati con disturbi specifici di apprendimento (D.S.A.), con particolare riferimento alle modalità didattiche e alle forme di valutazione individuate nell'ambito degli specifici percorsi didattici personalizzati (P.D.P.).

A tal fine il Consiglio di classe trasmette alla Commissione, come allegato nel presente documento, il Piano Didattico Personalizzato (P.D.P.), o altra documentazione predisposta ai sensi dell'art.5 del DM n. 5669/11, ed una relazione di presentazione dell'alunno in cui è descritto il suo percorso scolastico e vengono meglio dettagliate le modalità didattiche poste in essere, e che, quindi, il Consiglio di classe propone in questa forma alla Commissione per lo svolgimento dell'Esame di Stato.

Sulla base di tale documentazione, nonché di tutti gli elementi forniti dal Consiglio di classe, le Commissioni predispongono adeguate modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte.

Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

Sarà possibile, inoltre, prevedere alcune particolari attenzioni finalizzate a rendere sereno, per tali candidati, lo svolgimento dell'Esame di Stato.

Nel diploma, in ogni caso, non viene fatta menzione dell'impiego di strumenti compensativi. Nella classe è presente un alunno DSA.

#### SI RIMANDA ALLA VISIONE DEL FASCICOLO RISERVATO

Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato.

Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

La Commissione/classe, considerati gli elementi forniti dal Consiglio di classe, tiene in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive relative ai candidati con BES.

A tal fine il Consiglio di classe trasmette alla commissione d'esame l'eventuale piano didattico personalizzato e, se ritenuto necessario, una relazione di presentazione dell'alunno.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Nella classe non sono presenti alunni BES.

#### 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

La progettazione collegiale della programmazione didattica ed educativa della classe è avvenuta nel rispetto dei principi generali contenuti nel piano dell'offerta formativa:

- 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 "globale"; - Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale:

- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

#### 5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE

Il Consiglio di Classe ha fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adattate alla classe e 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, con il potenziamento dell'impegno individuale, l'acquisizione di autonomia, la 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

ETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAM	IENTO				
Ambiti di intervento e Periodo	Ore:				
Scientifico laboratoriale A.S. 20/21	Terzo anno: 30				
The control of the co	Quarto anno:				
Scientifico-laboratoriale e Giuridico-economico –	90				
Scientifico-laboratoriale – A.S. 21/22 Sociale – A.S. 21/22	Quinto anno: 90				
Sociale – A.S. 21/22 Scientifico-laboratoriale – A.S. 21/22					
Sociale – A.S. 21/22					
Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23					
Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23					
Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23					
Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23					
Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23					
Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23					
Scientifico-laboratoriale e Giuridico-economico – A.S. 22/23					
Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23					
	I				
-Acquisire strumenti utili per la comprensione e l'analisi economica de mercati e del mondo produttivoAcquisire conoscenze giuridico-economiche per un'adeguata analisi de territorio e delle sue attrattive, delle opportunità e vincoli per l'inserimento nel mondo del lavoro					
	Ambiti di intervento e Periodo  Scientifico-laboratoriale – A.S. 20/21  Scientifico-laboratoriale – A.S. 21/22  Scientifico-laboratoriale – A.S. 21/22  Scientifico-laboratoriale e Giuridico-economico – A.S. 21/22  Scientifico-laboratoriale – A.S. 21/22  Sociale – A.S. 21/22  Sociale – A.S. 21/22  Sociale – A.S. 21/22  Sociale – A.S. 21/22  Scientifico-laboratoriale – A.S. 21/22  Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23  Scientifico-laboratoriale – A.S. 22/23				

Sociale	Approfondire problematiche d'attualità della realtà contemporanea: temi sull'inclusione sociale, la devianza, la marginalizzazione				
Scientifico-	-Approfondire le tecniche di acquisizione e analisi dei dati -Sviluppare temi				
laboratoriale	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.				

# 6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.

V	LIAMENTO DELL'OFFE S. 2022-2023	RTA FORMATIVA S	VOLTE NELL'ANNO
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITA'	ТЕМРІ
Progetti e Manifestazioni culturali	Le Foibe e l'esodo .Giorno del ricordo	COSENZA IIS MANCINI TOMMASI	10/02/2023
	Giornata mondiale dell'alimentazione - seminario on line	COSENZA IIS MANCINI TOMMASI	17/010/2022
	L'orgoglio dei mestieri del gusto- Hoepli e Cast	COSENZA IIS MANCINI TOMMASI	09/02/2023
Incontri con esperti	Giornata sulla lotta alla contraffazione 2022	COSENZA – Camera di Commercio	07/010/2022
	Corso Alta Formazione Associazione Nazionale Cuochi	COSENZA	01/02/2023
Orientamento in uscita	"Expo del Lavoro e dell'Orientamento" presso il Centro Commerciale "Metropolis"	RENDE	13/10/2022
	Orienta Calabria	RENDE	26/01/2023
	Orientamento al lavoro e cultura di impresa (delegato ANPAL)	COSENZA IIS MANCINI TOMMASI	31/01/2023

#### EDUCAZIONE CIVICA

#### Insegnamento trasversale

#### CLASSE V

#### I TRIMESTRE

Nucleo concettuale	Discipline coinvolte	Conoscenze	Abilità	Competenze	Risultati di apprendimento	Periodo dell'a.s.
	Italiano (n.3 ore di lezione)	Le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale: dall'art.9 della Cost.ital. alla Convenzione quadro sul valore del patrimonio culturale per la società.  La Convenzione Faro.	Saper interpretare ed applicare le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale	Saper riconoscersi nell'identità culturale italiana, come espressione di valori.credenze, conoscenze e tradizioni ereditate dal passato e costantemente in evoluzione.	Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica per poter esercitare consapevolmente i propri diritti- doveri  Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	
COSTITUZIONE "La tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari"	Storia (n.3 ore di lezione)	Storia del suffragio universale da Giolitti al referendum del 1946	Saper individuare nell'excursus storico proposto il valore dell'identità italiana nelle sue manifestazioni democratiche	Essere in grado di cogliere gli aspetti importanti del patrimonio culturale in relazione ai diritti umani e alla democrazia		I° Trimestre
"La tutela delle identità, de	DTA (n.3 ore di lezione)	Il mercato turistico: prodotti e servizi di qualità del territorio	Individuare le interazioni tra turismo ed economia.  Individuare le caratteristiche del mercato turistico.  Individuare le interazioni tra turismo e territorio per valorizzare le sue risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese  Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore d'identità culturale		

Religione (n.1 ora di lezione)	Tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomi co secondo le tradizioni religiose del territorio	Saper riconoscere l'importanza del patrimonio enogastronomico legato alle tradizioni religiose del territtorio	Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela	
Sc. Motorie (n.1 ora di lezione)	La relazione del corpo con l'ambiente naturale	Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ecosostenibili		

Tot. ore di lezioni : n. 11

#### EDUCAZIONE CIVICA

#### Insegnamento trasversale

#### CLASSE V

#### II TRIMESTRE

	cleo ettuale	Discipline coinvolte	Conoscenze	Abilità	Competenze	Risultati di apprendimento	Periodo dell'a.s.
SVILUPPO SOSTENIBILE	«Tutela del patrimonio ambientale: consumo e produzione responsabile"	Italiano (n.2 ore di lezione)	Il patrimonio culturale: trasmettere la memoria.  Patrimonio "materiale" e "immateriale".  Il ruolo dell'UNESCO e le misure di protezione nell'interrelazione tra attività umane e ambiente circostante, sia fisico che sociale  I principali patrimoni dell'umanità italiani e locali.  La Calabria una terra intrisa di storia : i prodotti del territorio tra enogastronomia, turismo e ospitalità ecosotenibili	Comprendere la necessità di conservare e valorizzare le tradizioni agroalimentari del territorio per un migliore e sostenibile sviluppo economico del territorio  Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela	Essere in grado di adottare modelli ecosostenibili di produzione e consumo	Rispettare l'ambiente.curarlo,c onservarlo,migliora rlo,assumendo comportamenti responsabili  Acquisire comportamenti responsabili nella produzione di beni e servizi e nel loro consumo, al fine di evitare dannosi impatti ambientali e sprechi	H° Trimestre
	nsuoo nsuoo	DTA (n.2 ore di lezione)	Consumo e produzione responsabile I prodotti a chilometro zero La Green Economy	Saper riconoscere l'impatto delle attività dell'uomo sull'ambiente  Saper cogliere l'importanza di passare dalla cultura del consumo a quella del riuso			
		Sc.degli Alimenti (n.3 ore di lezione)	La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco	Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore			

Laboratori di settore (n.3 ore di lezione)	La geografia del gusto  I marchi di qualità agroalimentari  Le contraffazioni dei marchi alimentari	Essere in grado di valorizzare i prodotti e le eccellenze agroalimentari locali  Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela		
Matematic (n.1 ora di lezione)	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazini relativi alla tematica studiata		

Tot. ore di lezioni : n. 11

#### EDUCAZIONE CIVICA

Insegnamento trasversale

#### CLASSE V

#### III TRIMESTRE

Nucleo concettuale	Discipline coinvolte	Conoscenze	Abilità	Competenze	Risultati di apprendimento	Periodo dell'a.s.
SVILUPPO SOSTENIBILE "Educazione finanziaria"	DTA (n.5 ore di lezione)  Francese (n.2 ore di lezione)  Inglese (n.2 ore di lezione)	Alfabetizzazione finanziaria  La pianificazione e gestione delle finanze  Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di educazione finanziaria.  Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di educazione finanziaria.	Saper rinunciare a consumare interamente il proprio reddito nel presente per mettersi in condizione di raggiungere un traguardo di magior valore economico un domani  Abituarsi a ragionare in termini di scelte intertemporali per promuovere un uso efficiente e sostenibile della risorsa denaro  Saper spiegare in lingua i prodotti finanziari francesi	Saper assumere decisioni finanziariamente responsabili	Sviluppare una capacità di pianificazione finanziaria nel medio-lungo termine.essenzial e per favorire lo sviluppo di società realmente sostenibili  Acquisire strategie finanziarie per la gestione di una risorsa limitata come il denaro	<b>III</b> ° Trimestre
	Matematica (n.2 ore di lezione)	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare,trami te modelli matematici, dati ed informazini relativi alla tematica studiata			

Tot. ore di lezioni: n. 11

## Istituto d'Istruzione Superiore

## "Mancini-Tommasi"

#### Cosenza

### Griglia di valutazione di

## Educazione Civica (insegnamento trasversale)

Nucleo concettuale e Competenza generale	Descrittori in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze							
Costituzione	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello				
	Conosce esaurientemente e in modo approfondito gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica con consapevolezza e correttezza le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica, e assume comportamenti molto corretti ed esemplari in diversi contesti	Avanzato 10-9				
Essere consapevoli del valore delle regole della vita	Conosce esaurientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica correttamente le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti corretti	Intermedic 8-7				
democratica	Conosce sufficientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica in modo abbastanza corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Ha una sufficiente consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti abbastanza corretti.	Base 6				
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Non applica in modo corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Non ha consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e non assume comportamenti corretti.	Non raggiunto 5-4				

Sviluppo sostenibile	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
Adottare	Conosce in modo esauriente e approfondito i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare, in modo molto autonomo, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Assume, in modo esemplare, comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Avanzato 10-9
comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute,del benessere e	Conosce in modo esauriente i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare , le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Intermedio 8-7
della sicurezza propria e altrui.	Conosce in modo essenziale i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Se guidato sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare , le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Assume in modo discontinuo comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Base 6
	Conosce in modo molto lacunoso i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile	Anche se guidato non sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo sostenibile.	Non assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	Non raggiunto 5-4

Cittadinanza digitale	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
	Conosce in modo esauriente e approfondito gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo sempre corretto e pertinente gli strumenti digitali.  Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche.	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e molto responsabili.	Avanzato 10-9
Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	Conosce in modo esauriente gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche,	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e responsabili.	Intermedio 8-7
democratica	Conosce in modo essenziale gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo essenziale gli strumenti digitali.	Adotta semplici comportamenti digitali normativamente corretti .	Base 6
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo improprio gli strumenti digitali.	Adotta comportamenti digitali normativamente scorretti.	Non raggiunto 5-4

# 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 alunni; 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.

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

# 8.2 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMCI:		SC. MOTORIE	RELIGIONE
QUESTIONARI						X	X		X	X	
ANALISI DI TESTO /DI CASI	X		X	X		X					X
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	X							- No.			
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	X	X	X
PROBLEMI ED ESERCIZI					X	X					
COLLOQUI	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
DIBATTITI GUIDATI						X	X			X	X
PROVE STRUTTURATE / SEMISTRUTT.	X	X		X	X	X		X	X	X	-5

### 8.3 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.				

	Conoscenze	L'alunno possiede	Competenze complete e
Ottimo 9	approfondite e complete con collegamenti efficaci tra i vari ambiti disciplinari	ottime capacità di comprensione  1. analizza e sintetizza  2. coglie analogie e differenze stabilisce collegamenti in	approfondite con rielaborazione autonoma
Eccellente 10	Conoscenze approfondite e arricchite da contributi culturali personalizzati	modo originale.  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

Il voto finale (100/100) scaturisce dalla somma del credito scolastico e dei voti conseguiti nelleprove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

Anche i PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
$6 \le M \le 7$	8-9	9-10	10-11
$7 \le M \le 8$	9-10	10-11	11-12
$8 \le M \le 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \le 10$	11-12	12-13	14-15

TABELLA Attribuzione credito scolastico

# 10.SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA Prima prova - Art. 19 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la Prima Prova Scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

#### Seconda prova - Art. 20 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. (comma 1).

Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023. (comma 2).

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164). (comma 3).
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le simulazioni di entrambe le prove scritte sono stata somministrate rispettivamente il 18 e il 26 aprile 2023 per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'istituzione scolastica; i docenti, del Consiglio di classe, titolari delle discipline oggetto della prima e seconda prova hanno predisposto tale simulazione.

Tenuto conto, pertanto, del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione professionale di cui al D. Lgs n. 61 del 2017, del Decreto 15 giugno 2022 e dell'O.M. 45 del 09/03/2023 (art. 20), con il quale vengono definiti i Quadri di riferimento e le Griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli Istituti Professionali, il Consiglio di Classe stabilisce che la seconda prova degli esami di Stato sarà somministrata in modalità di solo elaborato scritto, senza integrazione laboratoriale.

Tale decisione scaturisce dalla considerazione che il numero dei laboratori presenti in questa Istituzione scolastica e la capienza degli stessi, in rapporto all'elevato numero di classi interessate e di alunni coinvolti, non consente di svolgere in sicurezza e nei due giorni previsti, anche la prova laboratoriale; ciò è stato constatato praticamente anche durante lo svolgimento delle simulazioni del 26/04/2023.

Alla luce di quanto sopra, il Consiglio di classe, nella seduta del 05/05/2023, delibera che la seconda prova avrà durata di 6 ore.

# 17. MODALITÁ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME

La modalità di svolgimento del colloquio d'esame sarà articolata secondo quanto previsto dall'articolo 22 dell'O.M. n. 45 del 09-03-2023 ed è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del D.lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il Consiglio di classe, ha coinvolto gli studenti, durante l'anno scolastico, nello svolgimento di tutte le attività, sulla trattazione di tematiche concernenti anche le discipline caratterizzanti, integrate in una prospettiva interdisciplinare con riguardo, anche, alle competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto. 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 straniera, hanno arricchito le competenze professionali.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali (comma 3).

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari

possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio (comma 4). Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5: la commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e delloro rapporto interdisciplinare.

Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione terrà in considerazione il percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento del Consiglio di Classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati.

### 12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO

# 12.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

	A	INDICATOR	RI GENERAL	l (max 60 pun	ti)	pti	pti max
Ideazione,	5	4	3	2	1		
pianificazione	testo ben	testo	testo	poco	gravemente		
e	organizzato e	organizzato e	schematico,	organizzato	disorganico		5
organizzazion			ma nel				3
e del testo			complesso				
			organizzato				
Coesione e	10-9	8-7	6	5-4	3-1		
coerenza	elaborato ben	elaborato	elaborato	elaborato	elaborato		10
testuale	articolato.	coerente e	lineare	confuso	incoerente e		10
		organico			disorganico		
Ricchezza e	10-9	8-7	6	5-4	3-1		
padronanza		lessico corretto	lessico	lessico generico.	lessico scorretto		10
lessicale	appropriato ed	eappropriato	complessivam	generico.			10
ressiente	efficace	120,455,477 W	entecorretto				
Correttezza	20-17	16-14	13-11	10-8	7-1		
grammaticale	piena	correttezza	limitati errori	vari errori	numerosi e		
uso corretto	correttezza a	ortografica e	grammaticali,	grammaticali,	gravi errori		
ed efficace	livello	grammaticale,	ortograficie di				20
della	grammaticale,	sporadicie lievi	punteggiatura	ortografici e			20
punteggiatura	ortografico e	errori di		di			
	di	punteggiatura		punteggiatura			
	punteggiatura						
Ampiezza	5	4	3	2	1		
delle	conoscenze	conoscenze	conoscenze	conoscenze	conoscenze		
conoscenze e	ampie e	ampie eprecise	essenziali;	limitate;	frammentarieo		
dei riferimenti		o riferimenti	riferimenti	riferimenti	assenti, scarsi		_
culturali	numerosi	culturali	culturali	culturali non	e/o scorretti		5
	riferimenti	appropriati	limitati	significativi	riferimenti		
	culturali				culturali		
	pertinenti						
Espressione di		8-7	6	5-4	3-1		
giudizi critici	SOURCE CONTRACTOR	pertinente e	essenziale e/o	росо	non presente		10
valutazioni	coerente,	abbastanza	generica	significativa	e/o non		10
personali.	originale	originale	90 May 2 May	esuperficiale	pertinente		
		1 0	ATORI SPECI		μ		
Rispetto dei	10-9	8-7	6	5-4	3-1	1	
vincoli posti	Completo	quasi	sufficiente	parziale o	scarso/assente		40
nella consegna		completo	con qualche	molto limitato			10
nena consegna	L		imprecisione			1	

Capacità di	10-9	8-7	6	5-4	3-1	
comprendere	comprensione	buona	comprensione	comprension	comprensione	
il testo nel suo	completa	comprensione	complessiva	e scarsa o	moltoscarsa	
senso		deltesto	del testo e di	incompleta o	/assente.	
complessivo,	tematici e		alcuni snodi	travisata		10
nei suoi snodi	stilistici e		richiesti	anche del		
tematici e	degli aspetti			senso		
stilistici	formali	5		generaledel		
				testo		
Puntualità	5	4	3	2	1	
nell'analisi	completa e	completa.	parzia	carente	scarsa o	
lessicale,	approfondita		le.	rispetto alle	gravemente	5
sintattica,	a tutti ilivelli		= .	richieste	carente	3
stilistica e retorica	richiesti					
Interpretazion	15-14	13-11	10-8	7-5	4-1	
e corretta e	ampia e	corretta,	complessivam	limitata,	errata.	1.5
articolata del testo	approfondita.	pertinente,	ente corretta e	frammentaria		15
		precisa	pertinente.			
PUNTEGGIO P	ARTE				Punteggi	100
==					o Totale	100
GENERALE						
PUNTEGGIO P	ARTE				/5	20
SPECIFICA					,	<b>4</b> 0

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

		INDIC	ATORI GENEI	RALI (max 60	punti)	pti	pti max
deazione	testo ben		testo	poco .	gravemente		
pianificaz lone e organizz azione	organizzato e pianificato		schematico, ma nelcomplesso organizzato	organizzato	disorganico		5
del testo	-1.		2 4 7				
Coesi one e coere nza	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
testua le			9 1				
Ricche	10-9	8-7	6	5-4	3-1		
zza e padro nanza lessical	lessico ricco, appropriato ed efficace	lessico corretto e appropriato	lessico complessivame ntecorretto	lessico generico	lessico scorretto		10
e -	20.17	16 14	12 11	10.0	7-1	-	
Corrette zza grammat icale; uso corretto ed efficace della punteggia tura	piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	ortografica e grammaticale , sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	numerosi e gravi errori		20
Ampiezz a delle conoscen ze e dei riferime nti culturali	conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitat	conoscenze limitate; riferimenti i culturali non significativi	conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressi one di giudizi critici e valutazio ni personali	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente		10

Individua zione di tesi e argoment azioni presenti nel testo proposto  Capacit à di sostener e con coerenz a un percors o ragiona tivo adopera ndo connetti	puntual e e complet a  20-17 argomentaz ione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	8-7 individuazio ne corretta della tesi e riconoscime nto delle principali argomentazi oni  16-14 argomentazi one sostanzialme nte coerente, utilizzo dei connettivi complessiva mente adeguato	individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni  13-11 argomentazio ne non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	Charles Committee Committe	3-1 errata o assente individuazio ne di tesie argomentazi oni  7-1 argomentazi one lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi	10
culturali utilizzati	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruentee personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	ļma	5-4 talvolta inappropri ati	3-1 scarsi	10
PUNTEGG GENERAL		XI			Punteggio Totale	100
PUNTEGG PARTE SPI	·IO				/5	20

## Il Presidente

# I Commissari

1.	2.	
3.	4.	
5.	6.	

Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI GENERALI (max 60 punti)					pti	pti ma x	
deazione pianificaz ione e organizza zione del testo -	organizzato e	organizzato e pianificato	testo schematico, ma nelcomplesso organizzato	<b>2</b> poco organizzato	gravemente disorganico		5
Coesio ne e coeren za testual e	articolato			5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerentee disorganico		10
Ricche zza e padron anza lessical e -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	corretto e	6 lessico complessivame ntecorretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Corrette zza grammat icale; uso corretto ed efficace della punteggi atura	piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	ortografica e grammaticale	ortografici edi punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenz e e dei riferiment i culturali	precise;	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressio ne di giudizi critici e valutazio ni personali	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o nonpertinente		10

Pertinenz	15-14	13-11	10-8	7-5	4-1	
a del testo	coerente e	coerente e	non sempre	superficiale,	lacunosa o	
rispetto	completa,	adeguata,	completa,	rispettodelle	assente, gravi	
alla	rispetto di	rispetto quasi		consegne non	carenze nel	
tracciae	tutte le	completo	consegne	sufficiente	rispetto delle	
coerenza	consegne	delle	appena		consegne	
nella	_	consegne	sufficiente		- susegne	
formulazi				= =		15
one del						
titolo e						
dell'event						
uale						
paragrafa						
zione						
Sviluppo	15-14	13-11	10-8	7-5	4	
	esposizione	esposizione	esposizione	esposizione	esposizione	
lineare	perfettamente		sufficientemen		disorganica e	
	ordinata e	mente	te ordinata e	congruente e	incongruente	15
	lineare	ordinata e	lineare	parzialmente	meongracine	
	1	lineare	Time Car C	ordinata		
Correttezz	10-9	8-7	6	5-4	3-1	
a e	conoscenza	conoscenza	conoscenze e	conoscenze e	conoscenze	
articolazio		adeguata,	riferimenti	riferimenti	frammentarie,	
		riferimenti	culturali	culturali non	scarsie/o scorretti	
10 March 2004 101	A COUNTY INCOME THE SECOND	culturali	essenziali	significativi	riferimenti	
N. 1870	A management of the control of the c	pertinenti e		5.5	culturali	
		utilizzati in			Culturan	10
25 CIMOGO POROS AUCIDADOS INDAMAS MESSORIA	//Accessing Notice Control of the Co	modo				
		appropriato				
	modo	Proprieto				
	congruente e					
	personale					
	•				Duntaggia	
PUNTEGGI	O PARTE GE	NERALE			Punteggio	100
PUNTEGGI	O PARTE SPE	ECIFICA			Totale	
					1	1
					/5	20

# Il Presidente

## I Commissari

1.	2.
3.	4.
5.	6.

#### 12.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

#### I.I.S. Mancini-Tommasi

# Griglia di valutazione Seconda Prova Esami di Stato 2023

NOME	COGNOME	CLASSE	DATA	
TIONIL	COUNTIE	CLASSE	DAIA	

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti
Comprensione del	Max 3 punti	
testo introduttivo o del	Limitata e superficiale	1
caso professionale	Sufficiente	2
proposto o dei dati del contesto operativo	Completa	3
Padronanza delle	Max 6 punti	
conoscenze relative ai	Frammentaria	1
nuclei tematici	Superficiale	2
fondamentali di	Sufficiente	3
riferimento, utilizzate	Completa	4
con coerenza e	Completa con approfondimenti	5
adeguata argomentazione	Completa, approfondita e analizzata con capacità critiche originali	6
	Max 8 punti	
Padronanza delle	Competenze minime	1
competenze tecnico -	Competenze minime con scarsa capacità di elaborare soluzioni	2
professionali espresse	Competenze essenziali	3
nella rilevazione delle	Competenze essenziali con scarsa capacità di elaborare soluzioni	4
problematiche e	Competenze sufficienti	5
nell'elaborazione di adeguate soluzioni o	Competenze sufficienti e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti noti	6
di sviluppi tematici con opportuni	Competenze complete e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti diversi	7
collegamenti concettuali e operativi	Competenze esaurienti e autonomia nella ricerca di soluzioni nell'ambito di problematiche complesse	8
	Max 3 punti	
Correttezza morfosintattica e	Si esprime in maniera imprecisa non riuscendo ad argomentare in modo chiaro le informazioni	1
padronanza del linguaggio specifico	Sa gestire le informazioni essenziali; si esprime in modo semplice e corretto	2
di pertinenza del settore professionale	Argomenta in modo esauriente, completo e articolato; sintetizza e opera collegamenti disciplinari e interdisciplinari; espone in modo chiaro e utilizzando il linguaggio specifico delle discipline	3
	TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO (in ventesimi)	

La Commissione

Il Presidente

# 12.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

# Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livel li	Descrittori	Punti	Punteggi 0
Acquisizione dei contenuti e	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	050-1	
dei metodi delle diverse	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50- 2.50	
discipline del curricolo, con	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
particolare riferimento a	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	e gi
quelle d'indirizzo	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
G '.) !!	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
Capacità di utilizzare le	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50- 2.50	
conoscenze acquisite e di	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-350	
collegarle tra loro	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
Capacità di argomentarein	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50- 2.50	
maniera critica e personale, rielaborando i	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
contenuti	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
acquisiti		È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza		Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
lessicale e		Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
semantica, con	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato,	1.50	

specifico		anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore		
riferimento al linguaggio	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,,50	
Capacità di analisi e	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
comprensione della realtà in chiave di	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
cittadinanza attiva a partire dalla	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
riflessione sulle	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
esperienze personali	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
		Punteggio totale della prova		

#### ALLEGATO N. 1

# UDA INTERDISCIPLINARI I/II - III TRIMESTRE IIS MANCINI "TOMMASI – COSENZA" - A.S. 2022-2023 UDA INTERDISCIPLINARE

# "ATTRATTIVITÀ DEGLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: ATTRATTIVITA' DELL'INSEGNAMENTO E ATTRATTIVITA' DELL'APPRENDIMENTO"

#### CLASSI V IPSEOA

#### **I-II-** Trimestre

Titolo	PRODUZIONI	DEL	TERRITORIO:	RISPETTO	DELLE	TRADIZIONI	Е
<b>UD</b> A	DELL'AMBIEN	TE					

#### Competenze chiave per l'apprendimento permanente

- 1. **Competenza alfabetica funzionale:** Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti
- 2. **Competenza multilinguistica.** Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare
- 3. Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie: Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
- 4. **Competenza digitale:** Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
- 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare: Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
- 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza: Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale
- 7. **Competenza imprenditoriale:** Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri
- 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali

### Competenze di indirizzo e competenze generali

NB: Competenze di indirizzo come da allegato 2G, competenze generali come da allegato 1 del regolamento di cui al decreto del 24/05/2018 n. 92

Le competenze chiave sono declinate tenendo conto della specificità delle articolazioni presenti nell'indirizzo:

C1

• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (Competenze generali: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12) (Competenze chiave europee: 5-8)

C4

• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. (Competenze generali: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12) (Competenze chiave europee: 3-5-6-8.)

C6

• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12) (Competenze chiave europee: 1-2-5-6-8.)

C7

• Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12) (Competenze chiave europee: 3-4-7-8)

C8

• Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12). (Competenze chiave europee: 1-2-3-4-5-6-7-8)

#### Abilità

(in ogni riga gruppi di abilità riferiti ad una singola. competenza)

- (C1) Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.
- (C4) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione. comunicazione ed educazione mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.
- (C6) Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze

#### Conoscenze

(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)

(C1) Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami

(C4) Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

(C6) Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

# CONTENUTI FUNZIONALI AL RAGGIUNGIMENTO DI ABILITÀ E COMPETENZE

Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.

Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche metodi di professionale. Strumenti tecnica. l'informazione documentazione per Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche locali. Fonti dell'informazione e della documentazione. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.

Le produzioni del settore agroalimentare del territorio cosentino per il recupero della memoria storico-culturale

G. Verga e la tavola degli umili

La purezza dei paesaggi bucolici di Pascoli alla ricerca di un benessere ecologico e sociale. Lirica "I tre grappoli"

D'Annunzio: aspetti decorativi, piacere dei sensi, coinvolgimento emotivo e ricerca estetizzante.

#### Italiano

1
I cambiamenti delle abitudini e dei gusti alimentari in riferimento ai prodotti tipici del territorio calabrese dal periodo post unitario alla Seconda Guerra Mondiale. Storia dell'alimentazione e dell'ospitalità tra il XIX e il XX secolo.
Il cibo nel secolo della borghesia
Agricoltura e cucina nella società di massa
Le produzioni del settore agroalimentare del territorio cosentino e calabrese tra il XIX e il XX secolo per il recupero della tradizione tra sostenibilità e genuinità.
Territorio, biodiversità e start up: Calabria protagonista
Elaborazione di dati statistici.
I principali concetti sulle funzioni reali di variabile reale.
Funzioni esponenziali.

Inglese	ENOGASTRONOMIA/SALA
	HACCP
	Food safety and food quality
	Food transmitted infections and food poisoning
	Traceability and certification.
	Food preservation
	Sustainability
	Slow food
	The Mediterranean diet
	ACCOGLIENZA TURISTICA
	Rules and duties in the world of travel and tourism
	The hospitality sectors
	Travel agencies and transport: travelling by air, rail and ferry
	Tour operator
	Exploring Calabria
	Exploring the Calabrian cities and its naturalistic and cultural heritage.
Francese	La structure morpho-syntactique de la langue étrangère ;
	Les aliments à la loupe : les valeurs nutritionnelles ;
	Les produits à km zéro et de saison.
Religione	Costituzione italiana e religione: lettura e commento di alcuni articoli
	La dottrina sociale della Chiesa
	Lettura Encicliche Papali
	Confronto delle tradizioni delle religioni ebraico- cristiana

	Le potenzialità del proprio corpo e le funzioni fisiologiche
	Gli effetti di una costante e corretta attività motoria sull'organismo.
	Norme igieniche, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso.
Scienze Motorie e Sportive	Le caratteristiche delle diete alimentari relative alle discipline affrontate.
	I rischi relativi all'uso/abuso di alcool e sostanze.
	Il doping.
	Attività in ambiente naturale, le sue caratteristiche e norme di sicurezza in scenari naturali.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Il sistema di controllo HACCP
	La filiera alimentare
	Valutazione nutrizionale dei prodotti tipici
	Tecniche tradizionali ed innovative di cottura e conservazione degli alimenti.
Diritto e Tecniche amm. della struttura ricettiva	Le leggi che regolano l'attività ristorativa. La tutela della privacy. La sicurezza nei luoghi di lavoro. La rintracciabilità' dei prodotti agroalimentari La normativa nazionale sull'alimentazione Le filiere agroalimentari. La gestione della qualità. Le funzioni del marketing. Il piano di marketing
Lab. di servizi enogastronomici –CUCINA	La sicurezza alimentare: l'igiene nella ristorazione e l'HACCP
	Sicurezza e salubrità nei luoghi di lavoro
	Approvvigionamento e qualità alimentare: - l a gestione dell'economato – la qualità dei prodotti
	Le tecniche tradizionali di lavorazione. Ricerca e trasformazione di prodotti tradizionali del territorio. Realizzazione di ricette tradizionali rivisitate ed adeguate ai menù odierni. Trasformazione di prodotti con metodi innovativi, tecniche innovative di cottura e nuove proposte gastronomiche. Indagini di mercato sui prodotti del territorio.

Lab. di servizi enogastronomici - SALA E	Lavoro e sicurezza
VENDITA	Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio
	Prodotti tipici cucina e vini
	Caratteristiche organolettiche di alimenti, bevande con marchi di qualità.
	La relazione con i clienti e la vendita
	Gli stili di servizio
Lab. servizi di Accoglienza Turistica	Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.
	- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità
Tecnica della comunicazione	
	10.05057
	' August '
	and the state of t
= 0 0 Mo	
SO THE RESERVED TO SERVED THE	

#### Educazione Civica (insegnamento trasversale)

#### I Trimestre

Titolo: "La tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari"

#### Competenze

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore

Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela

Disicplina	Conoscenze	Abilità	
Italiano ( n. 3 ore di lezione)	Le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale: dall'art.9 della Cost.ital. alla Convenzione quadro sul valore del patrimonio culturale per la società.  La Convenzione Faro.	Saper interpretare ed applicare  Le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale:  Saper individuare	
Storia (n. 3 ore di lezione)			
DT.A.( n. 3 ore di lezione)	Il mercato turistico: prodotti e servizi di qualità del territorio	Individuare le interazioni tra turismo ed economia.  Individuare le caratteristiche del mercato turistico.  Individuare le interazioni tra turismo e territorio per	

Utenti destinatari	Classe V
Prerequisit i	<ul> <li>Aver costruito e condiviso le regole di appartenenza al proprio gruppo classe</li> <li>Avere consapevolezza del proprio agire</li> <li>Possedere conoscenze, abilità e competenze utili alla restituzione della consegna: lettura, comprensione e produzione di semplici testi di diversa tipologia, per iscritto ed oralmente, in Italiano ed in L2; lettura, comprensione e realizzazione di grafici e diagrammi.</li> <li>Conoscenza base degli strumenti multimediali</li> <li>Conoscenza ed uso base delle attrezzature laboratoriali e aziendali</li> </ul>
Fase di applicazion e	Fase 1: presentazione dell'UDA e della consegna agli alunni (compito – prodotto) Fase 2: Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi Fase 3: Organizzazione individuale e di gruppo. Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività Fase 4: Progettazione e del prodotto. Esecuzione definitiva del prodotto Fase 5: Arricchimento e rielaborazione e delle informazioni Fase 6: verifica formativa condivisa ed autovalutazione
Tempi	I-II Trimestre
Esperienze attivate	<ul> <li>Attività di ricerca e documentazione</li> <li>Pratiche di cittadinanza attiva</li> <li>Attività laboratoriali</li> <li>Attività in Azienda</li> <li>Nella logica dell'Inclusività ed in considerazione della determinante importanza del contesto, nel suo ruolo di "facilitatore" e/o "barriere", nonché della necessaria partecipazione integrata di tutta la comunità educante, le esperienze attivate sono volte a creare le condizioni più favorevoli e funzionali all'apprendimento di ciascuno studente; in particolar modo si terrà conto di quanto programmato e stabilito sia in termini di obiettivi e di contenuti, nei PDP e nel nuovo modello nazionale di PEI (D.L. 182 del 29.12.2020) su base ICF, in prospettiva bio-psico-sociale ed ecologica quale presidio dell'Inclusione, centrato sulla persona e sulla sua unicità.</li> </ul>

- Approccio alla Persona dello studente secondo una visione complessa, intesa come: autonomia del proprio punto di vista, autonomia di scelta, partecipazione/riconoscimento sociali.
- Promozione del tutoraggio e del cooperative learning, quali strategie di aiuto, formale e informale, tra gli allievi, per favorire l'inclusione in logica di teamwork.
- Valorizzazione della componente sociale dell'apprendere: ovvero della classe come comunità di scambio e di ricerca, di dialogo e di sostegno: lezione frontale, flipped classroom, modellamento delle istruzioni, problem solving;
- Potenziamento di didattiche centrate sull'azione e sulle modalità collaborative, oltre che sulla trasmissione e sulle modalità espositive: promuovendo la partecipazione e accrescendo la responsabilità di tutti e di ciascuno studente della classe: lezioni interattive, attività laboratoriali e in Azienda
- E-learning: utilizzo delle tecnologie informatiche e minimizzazione del disagio ambientale che potrebbe precluderne l'accessibilità, per una maggiore efficacia didattica.
- Coordinamento e coerenza educativo-organizzativa tra docenti curricolari e insegnanti di sostegno:

#### Metodologi a

Condivisione del materiale didattico e delle strategie funzionali allo stile di apprendimento di allievi BES, DSA e portatori di handicap con tutti i compagni di classe, per implementare e rendere pienamente inclusiva ed esauriente l'offerta didattica;

Programmazione delle verifiche per gli allievi BES, DSA e portatori di handicap, che verranno - ove previsto e opportuno - adattate nella mole dei contenuti e/o nei tempi di svolgimento e comunque mai disgiunte da opportune indicazioni operative e/o esplicative , per favorire un sereno approccio alla situazione di verifica;

Lavori di gruppo, attività di laboratorio, lezione frontale, cooperative learning, in riferimento a quanto stabilito dai singoli CdC, nei PDP e PEI, con ricadute funzionali al Progetto di Vita dello studente, ovvero finalizzate allo sviluppo delle competenze sociali utili e riconosciute.

Ogni Consiglio di Classe, su proposta dei docenti delle discipline professionalizzanti individuerà un'azienda "tutor" di settore che costituirà il caso da studiare dal punto di vista della produzione, organizzazione, distribuzione, rispetto dell'ambiente e dei principi di legalità.

Risorse	Docenti delle discipline coinvolte, docenti di sostegno, tecnici di laboratorio, educatori,		
umane	assistenti educativi, esperti esterni.		
interne esterne			
Strumenti	Libri di testo; testi di supporto; mappe, schemi, formulari; dispositivi digitali e software di corredo: smartphone, personal computer, PC portatile, tablet; LIM; sussidi/prodotti multimediali e audiovisivi: padlet, presentazioni "prezi" e "power point"; piattaforme on-line; corredi scolastici; sussidi e materiali reperibili in Azienda.  Misure dispensative e strumenti compensativi, per come indicati nel PDP e nel PEI degli		
Valutazion e	allievi BES, DSA e portatori di handicap.  Si realizzerà puntualmente una valutazione per competenze, di tipo formativo, in itinere e finale, singola e di gruppo: volta a valutare e a registrare i processi evolutivi dello studente, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l'interesse e l'impegno dimostrati nell'affrontare gli argomenti e le attività proposte.		
	I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina)		

# IIS MANCINI "TOMMASI – COSENZA" - A.S. 2022-2023 UDA INTERDISCIPLINARE

# "ATTRATTIVITÀ DEGLI AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: ATTRATTIVITA' DELL'INSEGNAMENTO E ATTRATTIVITA' DELL'APPRENDIMENTO"

#### **CLASSI V IPSEOA**

# Titolo UDA | PROMOZIONE DEL TERRITORIO: PATRIMONIO NATURALISTICO, ENOGASTRONOMICO, ARTISTICO E CULTURALE

#### Competenze chiave per l'apprendimento permanente

- 9. Competenza alfabetica funzionale: Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti
- 10. **Competenza multilinguistica.** Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare
- 11. Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie: Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione.
  - Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
- 12. **Competenza digitale:** Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
- 13. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare: Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
- 14. **Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza:** Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale
- 15. **Competenza imprenditoriale:** Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri
- 16. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali

Competenze di indirizzo e competenze generali

NB: Competenze di indirizzo come da allegato 2G, competenze generali come da allegato 1 del regolamento di cui al decreto del 24/05/2018 n. 92

Le competenze chiave sono declinate tenendo conto della specificità delle articolazioni presenti nell'indirizzo:

C1

• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (Competenze generali: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12) (Competenze chiave europee: 5-8)

C4

• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. (Competenze generali: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12) (Competenze chiave europee: 3-5-6-8.)

C6

• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12) (Competenze chiave europee: 1-2-5-6-8.)

C7

• Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (Competenze generali: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12) (Competenze chiave europee: 3-4-7-8)

C9

- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- (Competenze generali: 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12) (Competenze chiave europee:1-2-3-4-5-6-7-8)

C10

• Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing (Competenze generali: 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12) (Competenze chiave europee: 1-2-3-4-5-6-7-8)

C11

• Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. (Competenze generali: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12) (Competenze chiave europee:1-2-3-4-5-6-7-8)

#### Abilità

(in ogni riga gruppi di abilità riferiti ad una singola. competenza)

- (C1) Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.
- (C4) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.
- (C6) Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la

#### Conoscenze

(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)

(C1) Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami

(C4) Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

(C6) Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

#### CONTENUTI FUNZIONALI AL RAGGIUNGIMENTO DI ABILITÀ E COMPETENZE

Italiano

Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche locali; Fonti dell'informazione e della documentazione; Social network e new media come fenomeno comunicativo;

Caratteri comunicativi di un testo multimediale;

Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.

I testi narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo e argomentativo.

Le promozione del territorio per il recupero della memoria storico-culturale

Michele De Marco, detto Ciardullo Corrado Alvaro "Gente in Aspromonte" "Quando fu il giorno della Calabria" di Leonida Repaci

	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali del territorio; Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XXI e il secolo XXI
	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici e culturali del territorio cosentino.
	Ricerca storica e visita guidata:
Storia	I luoghi del ricordo: dai bombardamenti su Cosenza (monumenti del centro storica, Spirito Santo) alla Shoah
	Monumento in memoria dei bambini vittime dei bombardamenti del 1943
	Il giardino in memoria di Sergio De Simone
	Cibo e memoria: mangiare e resistere nei lager nazisti tra fame reale e cibo sognato.
	Storia del miracolo economico; la crescita economica e tecnologica avvenuta tra 1950 ed 1960 grazie alla ricostruzione del secondo dopoguerra.
	Dal sogno del boom economico all'incubo delle speculazioni.
	Le speculazioni edilizie degli anni 60 e 70 sul territorio una piaga per il decollo del settore turistico – alberghiero.
Matematica	Elaborazione di dati statistici. Problemi di massimo, studio di funzioni, funzioni di costo, ricavo e profitto.
Inglese	Banqueting and feast Organising an event Marketing strategies The effects of Internet on the catering and hospitality industry Promoting Calabria ( promotional leaflets/emails/videos).

Evange	
Francese	La structure morpho-syntactique de la langue
	étrangère ;
	Les différents types de régimes alimentaires :
	les régime végétarien ou végan, hypocalorique,
	etc.
	La pyramide du régime alimentaire
	méditerranéen.
Religione	Discussione sulle regole alimentari delle
	diverse religioni.
	Presentare il cibo, i prodotti, come momento di
	condivisione comune a tutte le culture
	Scoprire caratteristiche comuni tra le religioni
	attraverso il cibo
	Il turismo religioso come esperienza di vita e
	del territorio.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Abitudini alimentari nelle diverse culture e
william will will will will will will will wil	religioni; alimentazione equilibrata e
	sostenibile.
Diritto e Tecniche amm. della struttuta ricettiva	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
Diffito e Techiche amin. dena struttuta ricettiva	Il Business Plan. La Business Idea e il progetto
	imprenditoriale eco-sostenibile. La gestione
	dell'impresa. La pianificazione strategica
	Attività in ambiente naturale, le sue
	caratteristiche e norme di sicurezza in scenari
	naturali.
	Le caratteristiche delle diete alimentari relativi
	alle discipline sportive affrontate.
	Collegare le nozioni provenienti da diverse
	discipline per un uso corretto della tecnologia
	durante l'attività motoria, in ambito scolastico
Sainma Mataria G	e nel tempo libero.
Scienze Motorie e Sportive	Orientarsi con strumenti tecnologici per
	comprendere e praticare in forma generale le
	varie attività in ambiente naturale, adeguare
	abbigliamento e attrezzature alle condizioni
	climatiche.
	I rischi relativi all'uso/abuso di alcool e
	sostanze.
	Norme igieniche di prevenzione, di sicurezza,
	di educazione stradale e di primo soccorso.
Lab. di servizi enogastronomici –CUCINA	I man't dalla viatavazione communicia
Zanar di ser vizi enogasti unumici –CUCINA	I menù della ristorazione commerciale: aspetti
	gastronomici, nutrizionale ed economici.
	Il catering: il servizio e i menù
	Il banqueting: servizio e organizzazione
	Decorazione e tecniche di presentazione del
	Decorazione e tecniche di presentazione del piatto,
	piatto,
	piatto, organizzazione del contesto del territorio in cui

Lab. di servizi VENDITA	enogastronomici	-SALA	Е	Prodotti di filiera locale iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e dell'indicazione geografica protette. Criteri di abbinamento cibo/vino e cibo/bevande in relazione al tipo di menu.
DTA				Il Business Plan. La Business Idea e il progetto imprenditoriale eco-sostenibile. La gestione dell'impresa. La pianificazione strategica

## Educazione Civica (insegnamento trasversale)

#### III Trimestre

Titolo: "Educazione finanziaria"

#### Competenze

Sviluppare una capacità di pianificazione finanziaria nel medio-lungo termine, essenziale per favorire lo sviluppo di società realmente sostenibili

Acquisire strategie finanziarie per la gestione di una risorsa limitata come il deparo

Disicplina	Conoscenze	Abilità	
DT.A. ( n.5 ore di lezione)	Alfabetizzazione finanziaria	Saper rinunciare a consumare interamente il proprio reddito nel presente per mettersi in condizione di raggiungere un traguardo di magior valore economico un domani	
	La pianificazione e gestione delle finanze	Abituarsi a ragionare in termini di scelte intertemporali per promuovere un uso efficiente e sostenibile della risorsa denaro	
Francese( n. 2 ore di lezione)	Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di <i>educazione finanziaria</i> .	Saper spiegare in lingua i prodotti finanziari francesi	
Inglese ( n. 2 ore di lezione)	Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di <i>educazione</i> finanziaria	Saper spiegare in lingua i prodotti finanziari inglesi	
Matematica (n.2 ore di lezione)	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla	

Utenti destinatari	Classe V
Prerequisit i	<ul> <li>Aver costruito e condiviso le regole di appartenenza al proprio gruppo classe</li> <li>Avere consapevolezza del proprio agire</li> <li>Possedere conoscenze, abilità e competenze utili alla restituzione della consegna: lettura, comprensione e produzione di semplici testi di diversa tipologia, per iscritto ed oralmente, in Italiano ed in L2; lettura, comprensione e realizzazione di grafici e diagrammi.</li> <li>Conoscenza base degli strumenti multimediali</li> <li>Conoscenza ed uso base delle attrezzature laboratoriali e aziendali</li> </ul>
Fase di applicazion e	Fase 1: presentazione dell'UDA e della consegna agli alunni (compito – prodotto) Fase 2: Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi Fase 3: Organizzazione individuale e di gruppo. Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività Fase 4: Progettazione e del prodotto. Esecuzione definitiva del prodotto Fase 5: Arricchimento e rielaborazione e delle informazioni Fase 6: verifica formativa condivisa ed autovalutazione
Tempi	III Trimestre
Esperienze attivate	<ul> <li>Attività di ricerca e documentazione</li> <li>Pratiche di cittadinanza attiva</li> <li>Attività laboratoriali</li> <li>Attività in Azienda</li> <li>Nella logica dell'Inclusività ed in considerazione della determinante importanza del contesto, nel suo ruolo di "facilitatore" e/o "barriere", nonché della necessaria partecipazione integrata di tutta la comunità educante, le esperienze attivate sono volte a creare le condizioni più favorevoli e funzionali all'apprendimento di ciascuno studente; in particolar modo si terrà conto di quanto programmato e stabilito sia in termini di obiettivi e di contenuti, nei PDP e nel nuovo modello nazionale di PEI (D.L. 182 del 29.12.2020) su base ICF, in prospettiva bio-psico-sociale ed ecologica quale presidio dell'Inclusione, centrato sulla persona e sulla sua unicità.</li> </ul>

Approccio alla Persona dello studente secondo una visione complessa, intesa come: autonomia del proprio punto di vista. autonomia di scelta. partecipazione/riconoscimento sociali. • Promozione del tutoraggio e del cooperative learning, quali strategie di aiuto. formale e informale, tra gli allievi, per favorire l'inclusione in logica di teamwork. • Valorizzazione della componente sociale dell'apprendere: ovvero della classe come comunità di scambio e di ricerca, di dialogo e di sostegno: lezione frontale, flipped classroom, modellamento delle istruzioni, problem solving: potenziamento di didattiche centrate sull'azione e sulle modalità collaborative, che sulla trasmissione e sulle modalità espositive: promuovendo la partecipazione e accrescendo la responsabilità di tutti e di ciascuno studente della classe: lezioni interattive, attività laboratoriali e in Azienda • E-learning: utilizzo delle tecnologie informatiche e minimizzazione del disagio ambientale che potrebbe precluderne l'accessibilità, per una maggiore efficacia didattica. Metodologi • Coordinamento e coerenza educativo-organizzativa tra docenti curricolari e insegnanti di sostegno: Condivisione del materiale didattico e delle strategie funzionali allo stile di apprendimento di allievi BES, DSA e portatori di handicap con tutti i compagni di classe, per implementare e rendere pienamente inclusiva ed esauriente l'offerta didattica: Programmazione delle verifiche per gli allievi BES, DSA e portatori di handicap, che verranno - ove previsto e opportuno - adattate nella mole dei contenuti e/o nei tempi di svolgimento e comunque mai disgiunte da opportune indicazioni operative e/o esplicative, per favorire un sereno approccio alla situazione di verifica: Lavori di gruppo, attività di laboratorio, lezione frontale, cooperative learning, in riferimento a quanto stabilito dai singoli CdC, nei PDP e PEI, con ricadute funzionali al Progetto di Vita dello studente, ovvero finalizzate allo sviluppo delle competenze sociali utili e riconosciute. Risorse Docenti delle discipline coinvolte, docenti di sostegno, tecnici di laboratorio, umane educatori, assistenti educativi, esperti esterni. interne esterne Libri di testo; testi di supporto; mappe, schemi, formulari; dispositivi digitali e software di corredo: smartphone, personal computer, PC portatile, tablet; LIM; sussidi/prodotti multimediali e audiovisivi: padlet, presentazioni "prezi" e "power Strumenti point"; piattaforme on-line; corredi scolastici: sussidi e materiali reperibili in Azienda. Misure dispensative e strumenti compensativi, per come indicati nel PDP e nel PEI degli allievi BES, DSA e portatori di handicap.

# Valutazion

Si realizzerà puntualmente una valutazione per competenze, di tipo formativo, in itinere e finale, singola e di gruppo: volta a valutare e a registrare i processi evolutivi dello studente, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l'interesse e l'impegno dimostrati nell'affrontare gli argomenti e le attività proposte.

I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina)

# ALLEGATO N.2 APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

DISCIPLINA: ITALIANO

PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
Utilizzare il patrimonio		Class	
lessicale ed espressivo	- Gli studenti sono in	- G. Leopardi, la	Lavori di gruppo
della lingua italiana	grado di:	vita, il pensiero, la poetica.	Simulazioni
secondo le esigenze	-Leggere,	Da "I Canti":	Mappe concettuali
comunicative nei vari	comprendere ed interpretare testi	"L'infinito" e "A	Filmati
contesti: sociali, culturali,	scritti e orali sui	Silvia".	Lezione frontale
scientifici, economici,	contenuti studiati	- Il Secondo	The state of the s
tecnologici.	-Sanno produrre testi	Ottocento; il	Lezione partecipata
techologici.	di vario tipo in	contesto socio-	Lezione dialogata
-Utilizzare gli strumenti	relazione ai diversi	economico.	Verifiche scritte e orali.
culturali e metodologici	scopi comunicativi e	Positivismo e	
per porsi con	alle nuove tipologie	Naturalismo:	
atteggiamento razionale,	di scrittura	caratteri generali	
critico e responsabile di	dell'Esame di Stato	-E. Zola, dall'	
fronte alla realtà, ai suoi	- Partecipano a	Assommoire: "Il	_
fenomeni, ai suoi	conversazioni e	crollo di Gervaise	
problemi anche ai fini	ciascuno sa	Il Verismo:	
dell'apprendimento	esprimere il proprio	caratteri generali.	
permanente	parere in base alle	- G. Verga. La	
	sue personali risorse,	vita, il pensiero, la	
- Utilizzare e produrre	argomentando in modo congruo e	poetica e le opere.	
strumenti di	pertinente	Da Vita dei campi:	
comunicazione visiva e	- Producono testi	"La Lupa" e	
multimediale, anche con	scritti per riferire,	"Rosso Malpelo".	
riferimento alle strategie	descrivere ed	- Da " Il Ciclo dei	
espressive e agli	argomentare sui	Vinti":	
strumenti tecnici della	contenuti della	I Malavoglia: la	
comunicazione in rete;	disciplina. In modo	trama – "L'addio di 'Ntoni	
- Individuare e utilizzare	accettabile	alla casa del	
gli strumenti di	- Hanno raggiunto	nespolo".	
comunicazione e di team	un adeguato livello	Dal " Mastro-don	
working più appropriati	di padronanza linguistica e di	Gesualdo": la	
per intervenire nei	capacità di sintesi e	trama "La morte	
contesti organizzativi e	di rielaborazione.	di Gesualdo"	
professionali di	- Hanno migliorato il		
riferimento	metodo di studio	Il Decadentismo:	
A state of the sta	della lingua italiana	definizione,	
	per l'apprendimento	visione del mondo,	
	di contenuti in	poetica. C, Baudelaire, da	
	funzione dello	Les fleurs du male:	
	sviluppo di interessi	"Corrispondenze"	
	personali o	- G. D'Annunzio.	
	professionali Sanno individuare	La vita, la	
	le caratteristiche	personalità, la	
	essenziali dei vari	poetica e le opere.	
	testi	I concetti di	
	-Sanno esporre con	Panismo,	
	linguaggio	Estetismo,	
	sostanzialmente	Superomismo.	
		Da Il piacere": la	

appropriato la propria opinione, rispettando quella degli altri - Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.

trama:
"Il ritratto
dell'esteta";
Le vergini delle
rocce: la trama e la
figura di Cantelmo.
Da Alcyone: "La
pioggia nel pineto".

Cibo e letteratura: -G.Verga e la tavola degli umili - G. D'Annunzio: piacere dei sensi, coinvolgimento emotivo e ricerca estetizzante nel cibo. "I Panicilli"

-G. Pascoli. La vita, la poetica e le opere. Da Il fanciullino: "Il fanciullino musico" (lettura di parte del brano). Da Myricae. "Il Temporale", "Il Lampo" da Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno". L'età delle avanguardie: Futurismo e Crepuscolari. Il Futurismo: caratteri generali: "Il manifesto del Futurismo", "Il manifesto tecnico della letteratura futurista": caratteri generali; "Il manifesto della cucina futurista": caratteri generali. I Crepuscolari: caratteri della poesie, la visione del mondo, la poetica. S. Corazzini, da Piccolo libro inutile: "Desolazione del povero poeta sentimentale". Il romanzo

europeo e la

struttura del romanzo novecentesco. Italo Svevo. La vita, la formazione e le opere. Trama L'evoluzione dell'inetto e trama generale dei seguenti romanzi: "Una vita", "Senilità" e "La coscienza di Zeno". Da "La coscienza di Zeno: la struttura del romanzo; La Prefazione del Dott. S e da Psicanalisi: "Una profezia di apocalisse cosmica".

L. Pirandello La
vita, il pensiero, e
la visione del
mondo, la poetica e
le opere.
Da "Novelle per un
anno":
"Un po' di vino".
Romanzi a
confronto: "Il fu
Mattia Pascal" e
"Uno, nessuno e
centomila":
Le conclusione dei
romanzi.

#### Educazione civica:

Le normative costituzionali italiane ed europee sulla conservazione e tutela del patrimonio culturale: dall'art.9 della Costituzione; la Convenzione Faro, l'UNESCO

## DISCIPLINA: STORIA

PECUP:	COMPETENZE	OSA	ATTIVITÀ E
TRAGUARDO	ACQUISITE		METODOLOGIE
- Valutare fatti ed orientare i propri	- Gli allievi sanno:	- L'Italia post-unitaria	Lavori di gruppo
	- Collocare gli	- La seconda rivoluzione	Simulazioni

comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, con le carte internazionali dei diritti umani e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini.

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- -Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

#### Cittadinanza e Costituzione

Avere consapevolezza degli aspetti storico – sociali avvenuti nel tempo per sviluppare una coscienza civica. eventi storici nel tempo e nello spazio.

- Cogliere i rapporti causa- effetto.
- Esprimere considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi.
- Operare, opportunamente guidati, collegamenti fra le principali tematiche storiche.
- Utilizzare il lessico e i contenuti della disciplina nella produzione di testi orali e scritti.
- Approcciarsi agli argomenti storicosociali con un metodo di studio adeguato alla disciplina.

industriale e il colonialismo
-Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque.

- L'Italia nell'età giolittiana.
- La Prima guerra mondiale.

I cambiamenti delle abitudini alimentari in riferimento ai prodotti tipici del sud tra Otto e Novecento.

- Una pace instabile.
- -La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin.
- -I problemi del dopoguerra.
- Il fascismo.
- Il crollo della borsa nel 1929. Il New Deal.
- -Il nazismo.
- -La Seconda guerra mondiale.

#### Educazione civica:

Storia del suffragio universale da Giolitti al referendum del 1946 Mappe concettuali

Lezione frontale

Lezione partecipata e dialogata

Verifiche orali e scritte (test a risposta multipla)

# **DISCIPLINA:** Matematica

Pecup: Traguardo	Competenze acquisite	OSA	Attività, metodologie e tempi
Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematicaper organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni socialie naturali e per interpretare dati; utilizzare le retie gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare; correlare la conoscenza storica generaleagli sviluppi delle scienze, delle tecnologiee delle tecnichenegli specifici campi professionali di riferimento.	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico rappresentandole anchesotto forma grafica. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi. Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anchesotto forma grafica.	Equazioni di 1°e di 2° grado.  Piano cartesiano funzioni lineari e funzioni quadratiche  Disequazioni di 1° e di 2° grado, disequazioni fratte.  Dal grafico alle caratteristiche diuna funzione.  Determinare il dominio di una funzione nei casipiù elementari Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale.  Operazioni sui limiti. Forme indeterminate.  Funzioni continue.  Calcolo di limiti che si presentanoin forma indeterminata.  Asintoti verticalied orizzontali-  Calcolare della derivata di una funzione algebrica razionale fratta.	Lezione frontale epartecipata. Esercitazioni individuali ecollettive.  Colloqui- Interrogazioni alla lavagna - Prove scritte di tipo aperto,prove strutturate.

#### **DISCIPLINA: LINGUA INGLESE**

PECUP:	COMPETENZE	OSA	ATTIVITÀ e
TRAGUARDO	ACQUISITE		METODOLOGIE
Utilizzare la Lingua Inglese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali con eventuale raggiungimento del livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento delle lingue (QCER).	Gli studenti:  -Comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere.  -Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto.  -Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni.  -Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.	-The Slow Food Movement  -HACCP: a control system for safety in catering.  -Food contamination  -Bacteria and viruses  -Organic food and GMOs  -The evolution of cooking The Mediterranean diet.  -Sustainable diet.  -Alternative diets: vegan, vegetarian, macrobiotics.  -Sports diet.  -Teenagers diet	Lezione frontale, interattiva e multimediale.  Lettura e comprensione di testi.  Cooperative learning.  Problem solving

# DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

PECUP:	COMPETENZE	OSA	ATTIVITÀ E
TRAGUARDO	ACQUISITE Supportore le	Sigurgasa	METODOLOGIE
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.  Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.  Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.  Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione  Applicare correttamente il sistema di controllo Haccp e le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo stili di vita equilibrati e sostenibili  Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizione religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori. La qualità degli alimenti. Le certificazioni di qualità. Le contaminazioni chimico- fisiche degli alimenti. Le contaminazioni biologiche degli alimenti. Le tossinfezioni alimentari. Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. Il sistema di controllo HACCP. La trasformazione degli alimenti: conservazione degli alimenti; cottura degli alimenti, cottura degli alimenti, nnovativi La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari nelle religioni L'alimentarione nella ristorazione collettiva. La dieta nelle religioni L'alimentari nelle religioni L'alimentari nelle religioni L'alimentari nelle religioni gatologiche: la dieta nelle malattie cardiovascolari; la dieta nelle malattie dell'apparato gastroenterico; allergie e intolleranze alimentari; alimentazione tumori; disturbi alimentari.	Lezioni frontali Lezioni dialogate Lezioni interattive Lavori di gruppo Simulazioni Problem solving Compiti di realtà Partecipazione a Webinar Collegamenti live Attività con il libro digitale Verifiche orali e scritte Prove strutturate /semistrutturate

# DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina

PECUP:	COMPETENZ	OSA	ATTIVITÀ E
TRAGUARDO	E ACQUISITE		METODOLOGIE
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Stabilre collegamenti tra le tradizioni culturali,locali, nazionali ed internazionali , sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo stili di vita equilibrati e sostenibili Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, gastronomico ed igienico Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	La forza del territorio I Marchi di qualità; I prodotti tipici alimentari. Realizzare un menù; Intolleranza alimentare; La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. Sistema H.A.C.C.P. Le gamme alimentari Approvvigionament o reparto economato II servizio di catering e di banqueting. Software per il settore ristorativo. Attività pratiche di laboratorio	Lezioni frontali Lezioni dialogate Lezioni interattive Lavori di gruppo Simulazioni Problem solving Compiti di realtà Partecipazione a Webinar Verifiche orali e scritte Prove strutturate /semistrutturate Attività pratiche di laboratorio

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici: sala e vendita

PECUP	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ e METODOLOGIE
-Conoscere i concetti e gli strumenti fondamentali della disciplina per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - Conoscere le difficoltà attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; - Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente; - Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.	- Comprensione, della terminologia professionale.  - Espressione con la corretta terminologia professionale.  - Utilizzo delle tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e dei servizi di ristorazione e di ospitalità.  - Redazione di un menu e una lista delle vivande.  - Utilizzo delle tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.  - Ricerca atta alla valorizzare del patrimonio e delle risorse artistiche, culturali, artigianali del territorio e della tipicità dei suoi prodotti.	I Trimestre Il banqueting il banqueting il catering la preparazione di un evento - L'attività di banqueting,  II Trimestre Dalla gastronomia all'enogastronomia I menu e le carte dei vini. La corretta valorizzazione delle risorse del territorio e dei prodotti tipici La promozione delle tradizioni locali e nazionali  IIIº Trimestre Classificazione dei vini in base alle modalità di produzione Analisi sensoriale e degustazione I vini di qualità e i vini speciali I vini liquorosi I vini aromatizzati Champagne e spumanti La birra	SUPPLIES THE SECURITIES OF THE
	- Raggiungimento di un livello soddisfacente nelle competenze del settore enogastronomico.	Classificazione delle bevande.	

#### **ALLEGATO N. 4**

#### SINTESI PRIVACY

In aderenza a quanto sancito al comma 2 dell'art. 10 dell'O.M n. 45 del 09-03-2023, "nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto".

#### Considerato che:

nella nota 21 marzo 2017, prot. 10719 punto 2.a., sono state fornite indicazioni operative in merito alla diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 si specificano i seguenti punti:

"i dati personali dovrebbero essere trattati solo se la finalità del trattamento non sia ragionevolmente conseguibile con altri mezzi" (considerando n. 39 e par. 5 Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 679 del 2016).

Quando necessari per il perseguimento di specifiche finalità, i dati trattati devono, in ogni caso, essere solo quelli effettivamente pertinenti e non eccedenti per il perseguimento di tali scopi (art. 11 del Codice).

Risulta, quindi, illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati.

In tale quadro, il Codice dispone specifiche regole per la diffusione di dati personali (diversi da quelli sensibili e giudiziari), da parte di soggetti pubblici e privati.

Nel rispetto dei richiamati principi di necessità e proporzionalità i soggetti pubblici possono diffondere dati personali solo se tale operazione di trattamento risulta ammessa da una norma di legge o di regolamento (artt. 3, Il e 19, comma 3, del Codice).

Fermi i richiamati principi, i soggetti privati per poter diffondere dati personali necessitano del consenso espresso, libero ed informato degli interessati ovvero di un requisito ad esso equipollente quale l'adempimento ad uno specifico obbligo di legge (artt. 23 e 24 del Codice).

La nota fornisce, specificatamente al punto 3.: indicazioni in merito alla redazione del documento del 15 maggio:

"Come già evidenziato dal Garante, a fronte di specifici obblighi normativi che impongono la diffusione di atti o documenti amministrativi, le amministrazioni pubbliche prima di mettere a disposizione sui propri siti web istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali, ovvero valutare, caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento (art. 4, comma l, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e n, comma 11, con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).

Si chiarisce inoltre che: alla luce dei principi e regole, 2 e 3, sopra richiamati non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti.

È chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono.

Lo stesso dato normativo, nonché le successive indicazioni ministeriali al riguardo, non lasciano margini a un'interpretazione estensiva circa il contenuto del documento tale da comprendere anche riferimenti ai singoli studenti, risultando quindi priva del necessario fondamento normativo la diffusione di un documento così redatto".

Per tutto quanto sopra, è importante che le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscano nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Pertanto, per la corretta redazione del documento del 15 maggio, elaborato dal Consiglio di classe, sono state seguite le indicazioni sopra descritte.

## ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	PTOF CONSULTABILE SUL SITO O AGLI ATTI IN FORMATO CARTACEO
2.	SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO
2.	VERBALE DELLO SCRUTINIO FINALE
3.	FASCICOLI PERSONALI DEGLI ALUNNI
4.	FASCICOLO PERSONALE PER ALUNNI DISABILI E/O DSA/BES

# COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO Prof.ssa Graziella Cammalleri

COORDINATORE: Prof.ssa Anna Maria Tarsitano

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Stefanizzi Elvira	Italiano e Storia	Eli M
Chiarello Loredana	Inglese	DenliChio
Benvenuto Maria	Francese	Roja Jolefge
Matematica	Longo Francesco	House
DTA	Nicoletti Patrizia	Deep -
Bruzzano Anna Gioia	Scienze Motorie	Core Jose Tourscoop
Leale Cinzia	Religione	QLeel.
Tarsitano Anna Maria	Scienze e cultura dell' alimentazione	W Jarolew
Sireno Alfonso	Lab. dei serv. enogstronomici:cucina	Alla Su
Orlando Giovanni	Lab. dei serv. enogstronomici:sala e vend	ite for al
Cirone Carmela	Sostegno	Cornela Cura
Sorrentino Livia	Sostegno	for As

Rappresentanti Genitori

Pulice Stefania
Tosti Consuelo

Rappresentanti Alunni

Bruni Giampio

Riitano Francesca