



Istituto d'Istruzione Superiore "G. Fortunato"
Pisticci
piazza Cristo Re – 75015 Pisticci (MT) tel. 0835-581305 e-mail: *mtis011001@istruzione.it* -
sito web: *iisgiustinofortunato.eu*
Sezione associata
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Marconia

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. FORTUNATO"-PISTICCI
Prot. 0005499 del 13/05/2022
II-11 (Entrata)

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17, comma1 del d.lgs. 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M. n.65 del 14 marzo 2022)

CLASSE V sez. A ENOGASTRONOMIA

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalita' Alberghiera
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Coordinatore

Prof. Francesco Spinella

Dirigente Scolastico

Prof. Francesco Di Tursi

RIFERIMENTI STORICI DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera fa parte di una realtà scolastica più ampia, L'Istituto di Istruzione Superiore "*Giustino Fortunato*", operante sul nostro territorio da oltre mezzo secolo.

L'Istituto di Istruzione Superiore "*Giustino Fortunato*" è composto, oggi, da più indirizzi di studio:

- Il Liceo Classico "*Giustino Fortunato*"
- l'Istituto Tecnico Agrario Agroalimentare
- l'Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera;
- l'Istituto Tecnico per l'Informatica e le Telecomunicazioni

Il liceo e l'Istituto Tecnico Agrario sono le due realtà di istruzione superiore più antiche del nostro territorio in quanto presenti rispettivamente dal 1960 e dal 1959.

L'Istituto Tecnico Agrario Agroalimentare "*Giuseppe Cerabona*" faceva prima parte di un polo agrario a sé stante ed è stato accorpato all'Istituto "*G. Fortunato*" dall'anno scolastico 2015/2016 per effetto della politica di dimensionamento scolastico.

L'Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, invece esiste dal 1987 ma è entrato a far parte della famiglia dell'Istituto "*G. Fortunato*" a partire dal 2001.

È un Istituto che risponde benissimo alle più attuali e moderne esigenze del nostro territorio che, negli ultimi decenni, ha visto trasformarsi la sua originaria vocazione prevalentemente agricola in un'apertura rilevante verso il settore turistico.

L'accento posto su questo aspetto ha visto un proliferare di attività imprenditoriali proprio nel settore dell'ospitalità alberghiera e dell'accoglienza turistica nonché di strutture ricettive nel settore enogastronomico che hanno bisogno di figure professionali competenti e adeguate al cambiamento.

Il più giovane tra i nostri indirizzi di studio è quello dell'Istituto Tecnico per l'Informatica e le Telecomunicazioni, che inizia il suo cammino nell'anno scolastico 2012/2013. La scelta di questo nuovo indirizzo è stata motivata dall'esigenza di rispondere ai cambiamenti della nostra società e del mercato del lavoro e, contemporaneamente, di offrire una proposta educativa più moderna all'utenza del "vecchio" Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato, già presente all'interno del nostro "*G. Fortunato*".

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, 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.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, oggi Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che è atto a favorire, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

COMPETENZE AL TERMINE DEL PERCORSO QUINQUENNALE -PECUP (Profilo educativo culturale e professionale)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A al DPR 87 del 15/3/2010, di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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.
- 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.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPETENZE IN RELAZIONE AL PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **"Enogastronomia"**, **"Servizi di sala e di vendita"** e **"Accoglienza turistica"**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Articolazione Enogastronomia	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	3. 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 i colleghi.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	7. <i>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</i>	Secondo biennio Quinto anno
	8. <i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>	Secondo biennio Quinto anno
	9. <i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</i>	Secondo biennio Quinto anno
	10. <i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i>	Secondo biennio Quinto anno

QUADRO ORARIO			
DISCIPLINE	III anno**	IV anno***	V anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Inglese	3	3	3
Francese (seconda lingua straniera)	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	3	3*
Lab. Serv. di Enogastronomia	6	4	4
Lab. Serv. Di Sala e Vendita		2	2
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione o materia alternativa	1	1	1
Totale ore	32	32	32
PCTO	4	8	120

* Di cui 1 ora in compresenza con Laboratorio di Enogastronomia.

**Riguardo al quadro orario del III anno occorre fare delle precisazioni:

A partire dal 5 marzo 2020, inizio delle attività didattiche a distanza a causa della sospensione delle attività in presenza, l'orario ha subito modifiche e le attività sono state svolte in modalità sincrona e asincrona. Ogni docente ha provveduto a creare le proprie classi virtuali sulle piattaforme WESCHOOL e TEAMS Microsoft, già in uso nel nostro istituto, e, secondo il proprio orario settimanale, ha provveduto a svolgere tutte le attività asincrone (invio materiali dal libro di testo cartaceo e/o digitale, materiali prodotti dall'insegnante, audio e videolezioni, materiali registrati presi da altre fonti/siti didattici, formulazione, pubblicazione e correzione di esercizi e verifiche, comunicazioni con gli alunni tramite app/chat whatsapp o weschool o posta elettronica) annotandole regolarmente sul registro elettronico.

Per quanto riguarda le attività in modalità sincrona, essenzialmente video lezioni, ogni consiglio di classe ha provveduto a redigere un proprio orario interno con un massimo di tre video lezioni nell'arco della giornata.

*** L'orario del IV° anno ha rispettato il quadro sopra riportato: le ore sono state svolte secondo l'orario settimanale dei docenti, sia in Presenza, sia in DID, sia in Didattica Mista con alunni che hanno seguito da remoto.

LA STORIA DELLA CLASSE

Composizione della CLASSE: ALUNNI

Come da nota ministeriale Prot. 10719 del 21 marzo 2017, contenente indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, l'elenco dei nominativi degli alunni della classe, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà consultabile nella documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE*continuità didattica nel secondo biennio e durante il quinto anno*

Docente	Materia di insegnamento	III	IV	V
Francesco Prillo	Italiano	X	X	X
Francesco Prillo	Storia	X	X	X
Caterina Lasala	Inglese			X
Giovanni Pandolfi *	Francese	X	X	X
Francesco Chiriatti	Matematica		X	X
Francesco Spinella	Dir.e Tecn. Amm.va	X	X	X
Emilia Fuina	Scienze degli Alimenti	X	X	X
Rocco Mazzoccoli	Lab. Enog. Sett. Cucina		X	X
Michele Ferrara	Lab. Enog. Sett. Sala			X
Angelo Guida	Scienze Motorie	X	X	X
Maria Carmela Martino	Religione Cattolica			X
Angela Laviola	Sostegno	X	X	X

* docente supplente della titolare prof.ssa Lalinga Santina.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^A articolazione Enogastronomia è composta da 16 allievi (10 femmine e 6 maschi) tutti provenienti dalla classe 4^a del precedente anno scolastico.

Nella classe sono presenti tre alunni DSA per i quali è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato P.D.P., e un'alunna disabile per la quale è stato predisposto e realizzato un PEI, pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tali percorsi, in particolare quest'ultima alunna sosterrà delle prove non equipollenti.

Nella Relazione finale sugli alunni, allegata al fascicolo riservato che sarà consegnato al presidente della commissione d'esame, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Gli alunni provengono da paesi limitrofi: Pisticci, Scanzano, Bernalda, Policoro e viaggiano quotidianamente facendosi carico degli inevitabili disagi che il pendolarismo comporta, inoltre la quasi totalità degli allievi proviene da ambienti socio-economici e culturali svantaggiati, e sono scarsamente motivati allo studio.

Alcuni alunni lavorano saltuariamente o durante il fine settimana nel settore della ristorazione e la sera rientrano a casa tardi, cosa che, se per un verso ha arricchito il loro bagaglio professionale, di contro ha penalizzato l'iter didattico-educativo facendo registrare a volte, durante le ore di lezione, tempi ridotti di attenzione e un impegno poco produttivo.

Dal punto di vista disciplinare, tutti gli alunni possono definirsi corretti, educati e rispettosi, anche se non mancano casi di vivacità per lo più dovuti alla loro età.

Situazione di partenza

La situazione di partenza, descritta nel documento di programmazione, descriveva una classe che, in relazione all'area cognitiva, si attestava su un livello sufficiente di conoscenza delle tematiche disciplinari fondamentali in tutte le discipline.

In particolare, per possesso di conoscenze, abilità, competenze e per impegno, metodo di lavoro, partecipazione, interesse, la classe si delineava come segue:

- Un livello medio- alto composto da due allievi con un livello di competenze buono.
- Un livello medio composto da undici allievi che raggruppava gli alunni con un livello di competenze tra il più che mediocre e il più che sufficiente.
- Un livello medio - basso composto da tre allievi che presentavano un livello di competenze iniziale tra il insufficiente e il più che mediocre.

La classe, dal punto di vista socio-affettivo e comportamentale, si presenta come un gruppo sufficientemente amalgamato e coeso: gli allievi sono affiatati, nel complesso educati e rispettosi, riconoscono l'esistenza e l'importanza delle regole del vivere in gruppo e le rispettano. Anche con i docenti il rapporto è corretto e disponibile al dialogo educativo.

Valutazioni conclusive

In conclusione, le informazioni e le osservazioni dei docenti in relazione ai singoli alunni mostrano che, alla fine del percorso formativo, la classe ha lavorato in modo non sempre costante sebbene abbia evidenziato dei progressi sul piano cognitivo rispetto ai livelli di partenza.

Si è osservato un incremento nel gruppo di alunni che, grazie ad un'applicazione costante e diligente e ad una partecipazione attiva ha recepito bene contenuti e informazioni, riuscendo a metterli in collegamento, ad applicarli in contesti nuovi, sviluppando competenze trasversali ed esponendo in modo corretto e adeguato.

Una parte della classe, grazie ad un impegno più serio rispetto alla prima parte dell'anno, ha acquisito livelli di competenze essenziali, è in grado di rielaborare messaggi e riesce ad esporre in modo semplice e consequenziale, evidenziando però difficoltà nell'applicazione dei concetti acquisiti in contesti nuovi e trasversali.

Permane purtroppo un gruppo di alunni che, invece, mostra un livello di competenze frammentario e disomogeneo, con alcune difficoltà logiche, espressive e di organizzazione, soprattutto a causa dello scarso impegno e di un'applicazione saltuaria e superficiale.

Nell'ultimo anno, il gruppo, inoltre, ha dimostrato comportamenti responsabili anche durante la partecipazione nelle aziende dove hanno svolto lo stage.

Dal punto di vista professionale gli allievi sono dotati per la maggior parte di una spiccata autonomia nell'organizzazione e nell'esecuzione del loro lavoro evidenziando una preparazione adeguata.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PROGRAMMATI

TRASVERSALI	<p>Sa relazionarsi in maniera corretta e appropriata agli interlocutori Sa comprendere il proprio ruolo e sa integrarsi nelle dinamiche di gruppo Sa affrontare i problemi con un certo livello di autonomia Riconosce l'importanza della crescita culturale anche come valore aggiunto alle abilità professionali</p>
DI BASE	<p>Sa usare la lingua italiana del registro comune in modo adeguato sia nella forma scritta che parlata Possiede una formazione culturale che gli consente di riconoscere vari generi letterari e la loro evoluzione nel tempo Sa tracciare le linee fondamentali dell'evoluzione storica con un idoneo grado di capacità di riflessione sui vari eventi Sa utilizzare a livello scolastico la lingua francese ed inglese per comprendere e produrre testi orali e scritti Sa utilizzare modelli logico-matematici per rappresentare e risolvere problemi</p>
DI INDIRIZZO	<p>Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.</p>

Così declinati

TRASVERSALI

OBIETTIVI EDUCATIVI COMUNI	COMPORAMENTI ATTESI DALLO STUDENTE
1. Sviluppo della personalità	<ul style="list-style-type: none"> Autonomia responsabile nel comportamento, nell'organizzazione dello studio e nelle scelte
2. Rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente	<ul style="list-style-type: none"> Instaura rapporti leali e aperti con i compagni e i docenti con i quali è disposto a collaborare
3. Partecipazione consapevole alla vita di classe e al dialogo educativo	<ul style="list-style-type: none"> È disponibile e rispetta le esigenze e le opinioni altrui Rispetta le cose, le regole convenute - <i>Il Regolamento delle studentesse e degli studenti</i> - e le consegne, secondo le indicazioni dei docenti

DI BASE

OBIETTIVI DIDATTICI COMUNI	COMPORAMENTI ATTESI DALLO STUDENTE
<p>CONOSCENZE</p> <p>Acquisizione dei contenuti</p>	<p>Acquisire i contenuti delle singole discipline</p> <p>Ricordare nel tempo le conoscenze acquisite</p> <p>Conoscere l'azienda ristorativa sotto il profilo tecnico, economico, giuridico e commerciale</p> <p>Conoscere le realtà economiche e lavorative della nostra regione, nazionali e internazionali</p>
<p>CAPACITA'/ABILITA'</p> <p>Sviluppo delle capacità d'analisi, sintesi e collegamento</p>	<p>Comprendere un testo, individuandone i punti fondamentali</p> <p>Esprimersi in modo corretto e chiaro, utilizzando il linguaggio operativo specifico</p> <p>Riformulare i contenuti appresi, in modo orale e scritto</p> <p>Applicare le conoscenze acquisite per svolgere i compiti assegnati e risolvere problemi significativi</p> <p>Saper scegliere gli strumenti, anche informatici</p> <p>Svolgere e portare a termine in modo organizzato e autonomo i compiti assegnati</p>

<p>COMPETENZE Sviluppo delle competenze linguistiche ed espositive, e tecniche</p> <p>Sviluppo dell'autonomia e della responsabilità</p>	<p>Analizzare e sintetizzare i contenuti disciplinari</p> <p>Argomentare una tesi utilizzando le proprie conoscenze</p> <p>Elaborare dati</p> <p>Collegare ed integrare conoscenze e competenze in ambiti disciplinari diversi</p>
---	--

DI INDIRIZZO

OBIETTIVI IN RELAZIONE AL PROFILO PROFESSIONALE	COMPORAMENTI ATTESI DALLO STUDENTE
Articolazione Enogastronomia	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
	3. 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 i colleghi.
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
	7. <i>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</i>
	8. <i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>
	9. <i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</i>
	10. <i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i>

Dal punto di vista formativo il Consiglio di classe ha proceduto, in maniera trasversale a tutte le discipline, allo sviluppo e al potenziamento delle otto competenze chiave di CITTADINANZA EUROPEA che tutti ,oggi, devono acquisire per entrare da protagonisti nella vita sociale ed essere cittadini consapevoli.

COMPETENZE DI CITTADINANZA EUROPEA	
Comunicazione nella madrelingua o lingua di istruzione	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>
Comunicazione nelle lingue straniere	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Avere consapevolezza dei vari aspetti del metodo sperimentale, dove l'esperimento è inteso come interrogazione ragionata dei fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni dell'energia a partire dall'esperienza.</p>
Competenze digitali	Utilizzare e produrre testi multimediali.
Imparare ad imparare	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed

	informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. Acquisire ed interpretare l'informazione. Individuare collegamenti e relazioni.
Competenze sociali e civiche	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla conoscenza di sé e degli altri e sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile.
Spirito di iniziativa	Progettare Risolvere problemi. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
Consapevolezza ed espressione culturale	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale, artistico, letterario e musicale. Identificare i valori di riferimento alla base della cultura, del sapere, dell'educazione e dell'organizzazione sociale del mondo contemporaneo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Una parte della classe ha imparato a muoversi con discreta autonomia e consapevolezza in ambito scolastico, comprendendo a fondo i testi letti, argomentando con fluidità ed efficacia, riuscendo ad esprimersi nelle lingue straniere studiate in modo semplice ma coerente. Il resto degli alunni mostra ancora difficoltà espressive ed ha bisogno di essere guidato nelle risposte.

Un gruppo di alunni ha imparato ad usare correttamente gli strumenti di calcolo e ad analizzare e interpretare dati riportati su grafici; la maggior parte della classe incontra ancora alcune difficoltà nell'orientarsi e nello svolgere le attività di matematica proposte.

In questa classe solo una parte degli allievi è davvero capace di organizzare il proprio apprendimento attingendo a fonti di vario tipo, di ottimizzare il tempo disponibile in funzione del proprio metodo di studio e di individuare e stabilire nessi e relazioni; la maggior parte degli alunni ha acquisito questa competenza in modo essenziale o parziale, nonostante siano stati più volte sollecitati ad affrontare gli impegni scolastici con maggiore serietà.

Per quanto riguarda le altre competenze, gli studenti si sono dimostrati complessivamente pronti alla collaborazione sia tra loro sia con i docenti, hanno dimostrato consapevolezza del proprio ruolo ed hanno sviluppato la capacità di integrarsi in una comunità civile sapendosi confrontare con le diverse posizioni esistenti al suo interno.

La quasi totalità della classe ha saputo socializzare con tutte le componenti presenti nella scuola e con i soggetti esterni con i quali è venuta a contatto; inoltre, in riferimento agli obiettivi del profilo professionale, gli allievi mostrano di saper interagire e integrarsi in uno staff lavorativo, di aver sviluppato adeguate abilità manuali e tecniche, di avere conoscenze organizzative e normative. Hanno sviluppato un comportamento adeguato alla specifica professionalità, che richiede una necessaria attenzione al modo di presentarsi e di rapportarsi nel mondo lavorativo nonché la relativa etica professionale.

La necessità di fronteggiare, a livello didattico con la DAD e la DID, l'emergenza causata dalla pandemia ha spinto il consiglio di classe a cimentarsi con l'educazione digitale integrata come indicato dal FRAMEWORK EUROPEO DIGCOMP 2.1. Senza alcuna pretesa di certificazione di competenze, il consiglio di classe ha individuato, per ogni area del quadro di riferimento, alcune attività su cui puntare che permettessero agli alunni di fruire al meglio delle lezioni in ambienti digitali e di acquisire comportamenti adeguati all'uso delle tecnologie.

EDUCAZIONE DIGITALE INTEGRATA SECONDO IL FRAMEWORK DIGCOMP 2.1		
Area di competenza		ATTIVITA'
1 Informazione e data literacy	1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali 1.2 Valutare dati, informazioni e contenuti digitali 1.3 Gestire dati, informazioni e contenuti digitali	<ul style="list-style-type: none"> - Svolgere ricerche per individuare dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali (accesso a siti web, blog, database digitali e navigazione al loro interno). -Saper progettare e utilizzare strategie personali di ricerca -Saper individuare, illustrare e soddisfare i bisogni formativi personali (utilizzare siti web, blog, database digitali per ricerche e attività didattiche). -Essere in grado di accedere ai contenuti trovati e saper navigare al loro interno.

		<ul style="list-style-type: none"> - Reperire dati e verificare l'attendibilità della fonte. -Effettuare una ricerca tematico-disciplinare navigando su siti di riconosciuta validità (Treccani, WeSchool, Matematicamente, etc.). -Saper navigare all'interno di siti web, etc. ricercando i dati attraverso parole chiave efficaci. -Riconoscere una fake news.
2 Comunicazione e collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> 2.1 Interagire con le tecnologie digitali 2.2 Condividere con le tecnologie digitali 2.3 Impegnarsi nella cittadinanza con le tecnologie digitali 2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali 2.5 Netiquette 2.6 Gestire l'identità digitale 	<ul style="list-style-type: none"> -Agire correttamente in ambienti di apprendimento virtuali (scaricare materiali didattici dal Registro elettronico, rispondere ai post dei docenti su piattaforme didattiche, ad esempio TEAMS, caricare compiti nelle classi virtuali, etc.) -utilizzare una chat di uso comune sullo smartphone (ad es. Messenger o WhatsApp) per parlare con i compagni di classe e organizzare lavori comuni. -condividere con gli altri dati, informazioni e contenuti attraverso gli strumenti digitali più appropriati al contesto di riferimento (utilizzare adeguatamente i canali di comunicazione formale/informale: ad es. le chat di gruppo tra coetanei e le comunicazioni via e-mail con i docenti); -riconoscere le fake news; - evitare il 'flaming' ('aggressività') e le 'flame wars' nelle comunicazioni -Utilizzare l'app Teams per il

		<p>collegamento in sincrono con alunni e docenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Condividere file multimediali tramite le board di Weschool o il caricamento negli spazi del team di classe. -Utilizzo dello spazio collaborativo del Blocco appunti. - Lettura, commento e analisi del Regolamento per la DDI
3 Creazione di contenuti digitali	<p>3.1 Sviluppare contenuti digitali</p> <p>3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali</p> <p>3.3 Copyright e licenze</p> <p>3.4 Programmazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati. -Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati (.docs,..ppt, .pdf, .odt, .jpg, .png, etc.). - Creare video, post -Creare presentazioni efficaci -Educare al rispetto del Copyright e delle licenze
4 Sicurezza	<p>4.1 Proteggere i dispositivi</p> <p>4.2 Proteggere i dati personali e la privacy</p> <p>4.3 Tutelare la salute e il benessere</p> <p>4.4 Tutelare l'ambiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> -scegliere la modalità più appropriata per proteggere i dati personali (ad es. indirizzo, numero di telefono), prima di condividerli sulla piattaforma digitale della scuola; -Saper applicare strumenti e modalità appropriate per proteggere i dati personali e la privacy negli ambienti didattici digitali (piattaforma online, sito web,.....). -Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo se stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy. -Controllare la diffusione dei dati personali -Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali applicando le modalità più appropriate per evitare rischi per la salute e

		minacce al benessere psico-fisico.
5 Problem solving	5.1 Risolvere i problemi tecnici 5.2 Identificare i bisogni e le risposte tecnologiche 5.3 Utilizzare creativamente le tecnologie digitali 5.4 Identificare i gap di competenza digitale	-Leggere informazioni e contenuti gestendo link specifici -Interagire in classi virtuali -Ricerca liberamente in rete risorse utili al proprio apprendimento -Elaborare prodotti multimediali originali, anche partendo da modelli predeterminati -Utilizzare piattaforme -Allegare materiale didattico o un compito in ambiente cloud -Incentivare la ricerca e l'utilizzo di tutorial che rispondano alle esigenze di studio o migliorino le competenze digitali. -Utilizzare le tecnologie in modo creativo.

CONTENUTI DISCIPLINARI

I docenti del Consiglio di classe hanno svolto i contenuti disciplinari ed interdisciplinari tenendo conto di quanto stabilito nelle riunioni dei vari Dipartimenti disciplinari, delle indicazioni pervenute dal PTOF e delle connessioni tra le discipline e le tematiche più vicine al profilo professionale.

EDUCAZIONE CIVICA

Nel rispetto della Legge n. 92 del 20/08/2019 (Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica) e del successivo Decreto 35 del 22/06/2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica), per il corrente anno scolastico, sono proposti i seguenti temi così come identificati dal Curricolo di Educazione Civica approvato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 15/10/2020. Per la valutazione si veda griglia allegata/ALLEGATO n.1

FINALITA'/OBIETTIVI IN RIFERIMENTO ALLE INTEGRAZIONI AL PECUP COMPETENZE IN USCITA	MODULI /CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE E ARGOMENTI	N. ORE
<p>-Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.</p> <p>-Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio.</p>	<p style="text-align: center;">MODULO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Repubblica, Stato e organi costituzionali italiani. ❖ Garanzie costituzionali. ❖ La nascita dell'Unione Europea e le istituzioni comunitarie. ❖ I principi fondanti dell'UE. ❖ La Carta dei diritti fondamentali dell'UE. 	<p><u>STORIA:</u> Dalla CEE all'UE; L'unione europea e le sue istituzioni; Dall'unità politica all'unità monetaria; L'UE si allarga all'EST;</p>	2
		<p><u>INGLESE:</u> UK institutions</p>	1
		<p><u>FRANCESE:</u> Les Institutions Françaises et Européennes</p>	2
		<p><u>DTASR:</u> Trattato di Roma ed evoluzione storica Le fonti normative UE</p>	2
		<p><u>RELIGIONE:</u> Le radici cristiane della Costituzione</p>	2
		<p>-Sensibilizzare gli allievi al dialogo con le culture altre, sviluppando la capacità di assumere il punto di vista degli altri.</p> <p>-Conoscere i processi migratori e valorizzare il principio di pari dignità di ogni persona, delle regole di cittadinanza nazionale, europea e internazionale.</p>	<p style="text-align: center;">MODULO 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La cittadinanza globale internazionale: ❖ le organizzazioni internazionali; ❖ la Dichiarazione universale dei diritti umani; ❖ la globalizzazione; ❖ la costruzione e il mantenimento della pace nel mondo.
<p><u>DTASR:</u> La Costituzione italiana e gli artt. 9-10-11 dei principi fondamentali; Compatibilità tra ordinamento italiano e normativa europea. Le fonti normative internazionali</p>	3		
<p><u>LAB. SERV. CUCINA:</u> La globalizzazione a tavola</p>	2		
<p><u>INGLESE:</u> The Slow Food Movement</p>	1		

<p>-Identificare stereotipi, pregiudizi etnici, sociali e culturali.</p> <p>-Mettere in evidenza il carattere universale della mobilità umana e il suo essere collegata agli squilibri che caratterizzano il mondo contemporaneo.</p> <p>-Stimolare una sentita partecipazione alle giornate celebrative (ad es. Shoah, il 27 gennaio Giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio Giorno del ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo) e alle commemorazioni delle vittime della mafia.</p> <p>-Promuovere la partecipazione alle iniziative destinate ad un uso consapevole e sicuro delle nuove tecnologie.</p>		<p><u>ITALIANO</u> :</p> <p>Ungaretti uomo di pace ;</p>	2	
		<p><u>LAB sala</u> Slow food</p>	2	
		<p><u>Sc. Alimenti</u> Cibi OGM, integrali e biologici</p>	3	
	<p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La conoscenza dei processi migratori, cause e conseguenze; ❖ il fenomeno migratorio nella storia e l'umanità; la migrazione e la formazione di stereotipi e pregiudizi. 	<p><u>STORIA:</u> La Shoa e la persecuzione degli Armeni;</p> <p><u>Matematica</u> Interpretazione dei fenomeni attraverso grafici</p>	1	2
<p>MODULO 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie. ❖ I testimoni della memoria e della legalità. 	<p><u>Francese</u> haccp</p> <p><u>Italiano</u> Primo Levi :l'orrore della Shoa</p>		2	2
<p>MODULO 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Educazione digitale: rischi e potenzialità delle tecnologie digitali; • la tutela della privacy; • il consenso al trattamento dei dati personali, • la diffusione di immagini e video; • l'identità digitale, la sua gestione e la sua reputazione, il furto d'identità; • la netiquette, il reato 	<p><u>DTASR</u> La tutela della privacy Tutela del diritto d'autore</p>			2

	<ul style="list-style-type: none"> • di stalking; • tutela del diritto d'autore; • regole di sicurezza informatica. 		
TOTALE ORE			33

PERCORSI INTERDISCIPLINARI /NUCLEI TEMATICI

VIVERE SANO

NUCLEO TEMATICO	LA SICUREZZA ALIMENTARE : IL SISTEMA HACCP	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
-Piano di autocontrollo -Individuazione dei CCP -Sicurezza alimentare -Normativa -Tracciabilità -Conservazione -Alimentazione tra le due guerre -Unione europea e sicurezza alimentare -Food safety	Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerente l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia dei laboratori.	~ Lab.serv. cucina ~ Lab. Serv.sala ~ Sc. e cult. dell'alimentazione ~ Lingua inglese/francese ~ Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva ~ Italiano ~ Storia

NUCLEO TEMATICO	L' ENOGASTRONOMIA REGIONALE	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
Conoscere la cucina	Esaltare la tipicità dei piatti della tradizione /tradizioni anche nell'ottica	~ Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

tradizionale come bagaglio culturale ed identificativo della regione I piatti della tradizione I prodotti tipici	della presentazione e della vendita	~Scienza e cultura dell'alimentazione ~Francese ~Diritto e tec. amm. ~Lab. Serv. Sala e vendita
--	-------------------------------------	--

NUCLEO TEMATICO	IL CIBO DI QUALITA' : I MARCHI	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
I marchi Individuali e i marchi collettivi La tutela dei marchi I presidi Slow Food Letteratura e pubblicità:D'annuncio La propaganda dei regimi totalitari Organic food	Essere capaci di applicare nel settore ristorativo e commerciale il concetto di qualità esaltando il "Made in Italy" anche attraverso i prodotti di nicchia	~ Lab serv. Sala e vendita ~ Lab serv. CUCINA ~ Sc. e cult. dell'alimentazione ~ lingua Inglese ~ Lingua Francese ~ Italiano ~ Storia

NUCLEO TEMATICO	LA RISTORAZIONE	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
Ristorazione commerciale: tradizionale, neo-ristorazione, ristorazione veloce, ristorazione viaggiante Ristorazione industriale o di necessità e le principali forme Ticket restaurant Ristorazione collettiva e protetta: aziendale, scolastica, socio-sanitaria Cibo e letteratura	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	~ Lab serv. CUCINA ~ Italiano ~ Lab . serv.Sala ~ Diritto e tec. amm. struttura ricettiva

D'annunzio:"Trionfo della morte"		
F.T.Marinetti: Manifesto della cucina futurista		
Banqueting		

NUCLEO TEMATICO	LE INTOLLERANZE ALIMENTARI	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
-Cause e sintomi -Allergeni -Celiachia -Prevenzione	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro -Conoscenza del mercato dei prodotti alimentari	~ Sc. e cult. dell'alimentazione ~ Lingua inglese/francese ~ Lab serv. CUCINA

NUCLEO TEMATICO	LA CRISI DELL'UOMO MODERNO	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
Svevo-Pirandello Ungaretti -Montale I regimi totalitari Le due guerre mondiali Fame e abbondanza nell'età delle due guerre La guerra fredda Il secondo dopoguerra Il boom economico I ruggenti anni 20	Individuare problemi Agire in riferimento a un sistema di valori in base ai quali valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali , sociali e professionali	~ Italiano ~ Storia ~ Francese ~ Lab.cucina

New deal		
Il manifesto futurista		
E. Montale		

NUCLEO TEMATICO	LA QUALITÀ DELLA VITA	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
Rapporto alimentazione e salute -Dieta mediterranea e altri mo-delli alimentari -Menù equilibrati -Le malattie del benessere -Alimentazione mediterranea e altri modelli alimentari -Menù equilibrati Slow food vs fast food Storia dell'alimentazione francese nel '900 Agricoltura biologica Prodotti a km 0 I disturbi alimentari	Avere consapevolezza del rapporto cibo- salute, Essere in grado di valutare e scegliere il cibo di qualità Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Ideare e gestire menù	~Scienza e cultura dell'alim. ~Lingua inglese ~Laboratorio di servizi Cucina ~Francese ~Italiano ~Storia ~Sc. Motorie

Percorso PCTO
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(*EX ASL* - Legge n.107 del 13/7/2015, Legge n.145 del 30/12/2018 , Nota Miur n.3380 del 18/02/2019)

Assume particolare importanza nella progettazione formativa del nostro Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola- lavoro, parte integrante del curriculum, che prevede varie attività tra cui anche l'effettuazione di stage in azienda e favorisce il collegamento con il territorio (D.L. n.77/2005, DPR n.87 e n.88 del 2010). Tutor scolastico del progetto triennale "TOP CHEF " è il prof. MAZZOCOLI ROCCO che ha provveduto a descrivere attività, tempi e modalità nell'apposita relazione allegata al presente documento (All.2 Relazione PCTO).

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	PERCEZIONE DELLA QUALITA' E DELLA VALIDITA' DEL PROGETTO DA PARTE DELLO STUDENTE
" Top Chef"	Aziende Ristorative del Territorio	Somministrazione bevande al bar, servizio caffetteria e preparazione pietanze al ristorante	POSITIVA

ELABORAZIONE DI STRUMENTI E METODI PER IL SUPPORTO E IL RECUPERO

METODOLOGIE DIDATTICHE

Convinti dell'importanza che riveste nel processo di apprendimento il coinvolgimento attivo degli allievi, i docenti, a seconda delle esigenze particolari, hanno usato ora il metodo induttivo, ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazione e dibattiti, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma di ogni altra strategia utile a suscitare l'interesse e il gusto della ricerca. Infatti, per il raggiungimento degli obiettivi, i docenti hanno cercato di motivare gli allievi allo studio, favorendo il loro coinvolgimento in ogni fase dell'attività didattica.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI
Lezione frontale Lezione dialogata Dibattito in classe Esercitazioni individuali in classe Esercitazioni a coppia in classe Esercitazioni per piccoli gruppi in classe Elaborazione di schemi/mappe concettuali Relazioni su ricerche individuali e collettive Esercitazioni grafiche e pratiche Lezione/applicazione Scoperta guidata Problem-solving Brainstorming Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa Analisi di casi Didattica Digitale Integrata Incontri con esperti su piattaforme digitali/Conferenze/Dibattiti	MATERIALI: Libro di testo, Altri testi, Dispense, Fotografie, Fotocopie, Internet, Software didattici, Cd, DVD, ... LABORATORI: Laboratorio di informatica, Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala. STRUMENTI: LIM, televisore, computer. Sussidi multimediali, Piattaforme digitali, Classi virtuali, e-books

Durante i periodi di attività a distanza per gli alunni autorizzati, sono state utilizzate dai docenti le piattaforme scelte dall'Istituto: le lezioni si sono svolte sulla piattaforma Teams di Microsoft 365. Inoltre sono stati usati, quali canali di comunicazione, anche la bacheca del registro elettronico, le email e whatsapp, quest'ultimo per comunicazioni urgenti.

ETEROGENEITA' E GRUPPO CLASSE – dall' INTEGRAZIONE all'INCLUSIONE

Per favorire l'integrazione sono state utilizzate alcune modalità di lavoro che rispondono a questi criteri:

- Apprendimento cooperativo
- Tutoring
- La costruzione di reti informali di amicizie e di aiuto tra gli allievi.
- Favorire e facilitare i rapporti di amicizie e di aiuto tra gli alunni, così da creare un tessuto di relazioni improntato sulla conoscenza reciproca, sull'empatia, sull'aiuto, sulla solidarietà, sul rispetto dell'altro.

Per gli alunni DSA ,e disabili è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP e PEI redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

CRITERI E STRUMENTI CONCORDATI DI VERIFICA

Secondo quanto stabilito nella programmazione iniziale, sono state effettuate verifiche formative sistematiche durante lo svolgimento dell'attività didattica per osservare i processi di apprendimento e lo sviluppo delle abilità di base, per favorire l'autovalutazione da parte dei ragazzi e per accertare l'effettiva comprensione degli argomenti e le competenze acquisite onde cercare di colmare tempestivamente eventuali lacune e di modificare, eventualmente, le strategie e le metodologie d'insegnamento. Le verifiche sommative sono state effettuate al termine di ogni U.D. o modulo per accertare il grado di assimilazione dei contenuti e verificare il raggiungimento degli obiettivi programmati, utilizzando le modalità elencate di seguito. Come stabilito dal Collegio Docenti, sono state effettuate almeno due prove scritte e due orali nel trimestre e tre nel pentamestre.

MODALITA' DI VERIFICA
<input type="checkbox"/> Test/Questionari anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
<input type="checkbox"/> Relazioni anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
<input type="checkbox"/> Temi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
<input type="checkbox"/> Analisi testuale anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
<input type="checkbox"/> Testi di tipologia B (Esame di Stato) anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
<input type="checkbox"/> Traduzioni
<input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
<input type="checkbox"/> Interrogazioni anche tramite collegamento in videolezione su piattaforma istituzionale

- Produzione di elaborati digitali
- Compiti a tempo su piattaforma istituzionale
- Verifica sincrona o asincrona attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono
- Prove pratiche
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.)

MODALITA' DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO DI VERIFICHE	
	TRIMESTRE	PENTAMESTRE
▶ Prove scritte	n. 2	n.3
▶ Prove orali	n. 2	n.3
▶ Prove pratiche	n. 2	n.3

RELAZIONI DISCIPLINARI

Le relazioni finali di ogni singola disciplina, in coerenza con quanto programmato all'inizio dell'anno, contenenti indicazioni relative agli argomenti svolti, alle competenze acquisite, ai testi utilizzati e alle metodologie attivate, sono allegate al presente documento di cui diventano parte integrante. ALLEGATO N.3 -RELAZIONE DEI DOCENTI

VALUTAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il voto è espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012. E' coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo ed è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa.

I dipartimenti disciplinari hanno concordato quindi le programmazioni e le griglie di valutazione e hanno progettato le metodologie didattiche per l'insegnamento-apprendimento delle competenze disciplinari e interdisciplinari, con riferimento ai diversi assi culturali delle linee guida nazionali delle competenze di cittadinanza e delle raccomandazioni del Consiglio europeo. Il collegio dei docenti ha approvato i criteri e le griglie di valutazione che sono state puntualmente inserite nel PTOF. Grande attenzione è posta alla valutazione degli alunni con DSA, BES e disabili attraverso l'elaborazione di PDP e di PEI.

La valutazione pertanto è stata trasparente e condivisa, sia nei fini sia nelle procedure ed è stata intesa come valutazione dei processi di apprendimento e valorizzazione dei progressi compiuti, anche se minimi. Si è valutato l'allievo osservando l'iter percorso nello sviluppo di:

- **Conoscenze:** i risultati dell'apprendimento, di termini, fatti, argomenti, linguaggi, regole, teorie, modelli e principi;
- **Abilità-capacità:** le abilità- capacità di interpretare, applicare e utilizzare le conoscenze per svolgere compiti ed affrontare problemi assegnati; si riferisce sia alla dimensione cognitiva (pensiero logico intuitivo), sia alla dimensione pratica (uso di metodi e strumenti);
- **Competenze:** la rielaborazione critica delle conoscenze e l'uso autonomo delle abilità-capacità per affrontare situazioni di studio e risolvere problemi.

Oltre che dei risultati ottenuti e della progressione negli apprendimenti, si è tenuto conto dell' interesse, della frequenza, della partecipazione e dell'impegno, della costanza, serietà e della puntualità nell'esecuzione dei lavori assegnati.

Per quanto riguarda i criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli cui attenersi per rendere la valutazione il più possibile oggettiva ed omogenea, si sono utilizzate le schede e le griglie di valutazione delle prove orali , scritte e pratiche inserite nel PTOF.

La valutazione del comportamento degli alunni è stata attribuita dall'intero consiglio di classe in base ai seguenti descrittori:

1. rispetto delle regole dell'Istituto
2. frequenza e puntualità
3. partecipazione al dialogo educativo
4. impegno
5. sanzioni

Per l'attribuzione del voto di condotta si è fatto riferimento alla griglia di valutazione inserita nel PTOF.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

ATTIVITA'	BREVE DESCRIZIONE	Modalita'
ORIENTAMENTO IN USCITA	INCONTRO CON LE FORZE ARMATE	INCONTRO ON-LINE
ORIENTAMENTO IN USCITA	MASTERCLASS SUL MONDO HO.RE.CA.	INCONTRO ON-LINE
ORIENTAMENTO IN USCITA	PRESENTAZIONE ALMA - SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA	INCONTRO IN PRESENZA
ORIENTAMENTO IN USCITA	PRESENTAZIONE INCIBUM - SCUOLA ALTA FORMAZIONE - SALERNO	INCONTRO IN PRESENZA
INCONTRO DI FORMAZIONE	EVENTI INCIBUM - A LEZIONE CON DAVIDE OLDANI	INCONTRO ON-LINE
INCONTRO CON IL REPARTO NAS CARABINIERI	SICUREZZA ALIMENTARE-FRODI E SOFISTICAZIONI	INCONTRO IN PRESENZA
INIZIATIVA USR	LA TUTELA DELLA SALUTA E DEGLI ALUNNI PARTECIPANTI AL PCTO	INCONTRO ON-LINE

CREDITO SCOLASTICO

In conformità all'art. 11 dell'O.M. n. 65 del 14/03/2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al D.Lgs.62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'O.M. n. 65 del 14/03/2022 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C della predetta ordinanza.

Attribuzione 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Tabella 1 – Conversione del credito scolastico complessivo, allegato C dell'O.M. n.65 del 14/03/2022

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali, DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti nella seduta del 15/10/2020 ,il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione del credito scolastico:

Partecipazione ad attività di ampliamento dell'offerta formativa incluse nel PTOF(0,10 per ognuno max 2)	0,20
PCTO	0,20
Assiduità nella frequenza: Per numero di assenze fino a 12	0,40
Per numero di assenze da 13 fino a 25	0,10
Attività extrascolastiche (0,05 per ognuno, max 2)	0,10
I. R. C. o attività alternative. Valutazione $\geq 8/10$	0,10

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
- **Credito formativo:** produzione di **documentazione** attestante il possesso di competenze acquisite in contesti educativi **non formali** ma coerenti con l'indirizzo degli studi / PTOF.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

In conformità all'art. 20 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022 la seconda prova , ai sensi dell'art. 17, co.4 del d.lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta ed ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti 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.

Per il corrente anno scolastico la disciplina oggetto della seconda prova scritta è " Scienza e Cultura dell'Alimentazione " cod. I171, nomina N073 come indicato nell'allegato B3 alla predetta O.M. n.65 del 14/03/2022.

Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo , articolazione, opzione presenti nell'istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018 i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame , nonché, per ciascuna disciplina caratterizzante, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura delle commissioni.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTI PROFESSIONALI SETTORE SERVIZI
CODICE IPEN
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "Made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

Il 50% del voto di maturità di quest'anno scolastico è rappresentato dai crediti maturati (max 50 punti), il restante 50% proviene invece dalle prove , ossia 15 punti per la prima prova scritta, 10 punti per la seconda prova scritta e 25 punti per la prova orale.

Così come stabilito dall'art. 21 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022 il punteggio delle prove scritte è attribuito secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m.n. 769 del 2018 per la seconda prova; tale punteggio , espresso in ventesimi come previsto dalle suddette griglie, è convertito sulla base delle tabelle 2 e 3 di cui all'allegato C della predetta ordinanza.

Per la valutazione della prova orale si terrà conto dell' Allegato A contenuto nell' O.M. n.65 del 14/3/2022, Griglia di valutazione della prova orale.

Tabella 2
Conversione del punteggio
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

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	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'inclusione	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
 BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

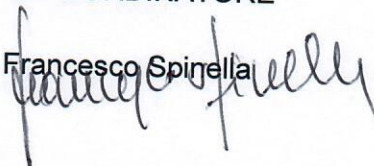
IL CONSIGLIO DI CLASSE 5 A ENOGASTRONOMIA

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano - Storia	PRILLO FRANCESCO	
Inglese	LASALA CATERINA	
Francese	PANDOLFI GIOVANNI*	
Matematica	CHIRIATTI FRANCESCO	
Diritto e Tec. Amm.	SPINELLA FRANCESCO	
Sc. e cult. dell'Alimentazione	FUINA EMILIA	
Lab. Serv. Enog. Cucina	MAZZOCOLI ROCCO	
Lab. Serv. Sala	FERRARA MICHELE	
Sc. Motorie e Sportive	GUIDA ANGELO	
Religione	MARTINO MARIA CARMELA	
Sostegno	LAVIOLA ANGELA	

*Docente supplente della titolare LALINGA SANTINA.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 5 maggio 2022.

IL COORDINATORE

Francesco Spinella


IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Francesco Di Tursi

ALLEGATI

- n. 1 Griglia Di Valutazione Educazione Civica
- n.2 Relazione Tutor PCTO
- n.3 Relazioni finali e programmi