

Istituto d'Istruzione Superiore
Via Delle Ginestre-87055 San Giovanni in Fiore (CS)
Tel. 09841861932- Email: csis07700b@istruzione.it csis07700b@pec.istruzione.it
Prot. N.2868/V.6 del 15/05/2019

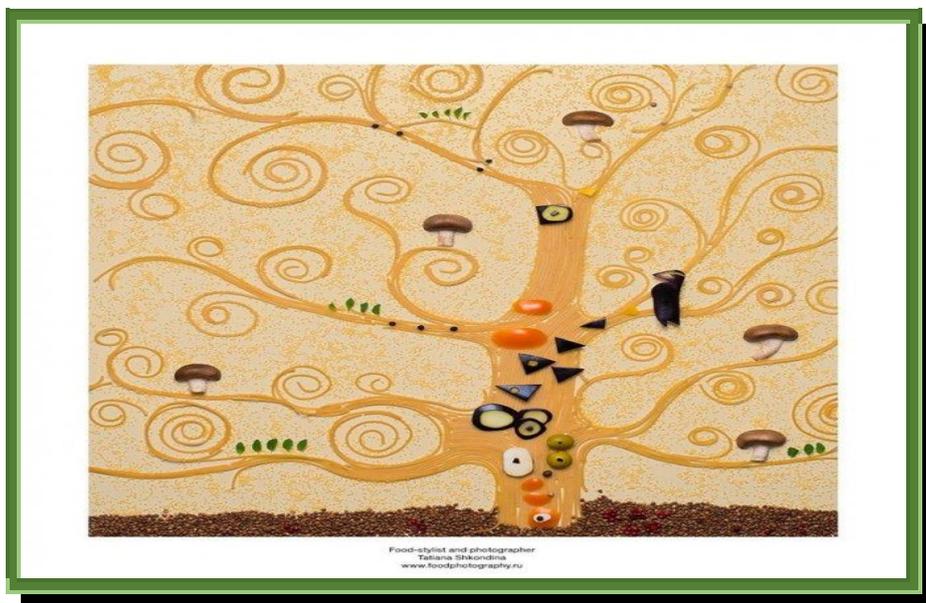
ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)

Classe **QUINTA Sez. A**

Istituto professionale
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Coordinatore Prof.ssa: *Loredana PUPO*



"Tutti gli uomini si nutrono, ma pochi sanno distinguere i sapori", *Confucio*

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giovanni TIANO

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
Presentazione dell'Istituto	Pag.3
Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale	Pag.5
Quadro orario	Pag.7
Docenti del Consiglio di Classe	Pag.8
Libri di testo	Pag.9
Presentazione della Classe e del percorso didattico seguito dal Consiglio di Classe	Pag.10
Credito del terzo e quarto scolastici. Criteri per l'attribuzione del credito del quinto a.s.	Pag.12
Profilo della classe	Pag.14
Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.	Pag.16
1. Valorizzazione dei prodotti tipici e l'importanza della filiera	Pag.21
2. Ambiente, salute, alimentazione	Pag.23
Commissione dell'Esame di Stato. Simulazioni prove d'esame	Pag.25
Materiali proposti per la simulazione del colloquio	Pag.28
Progetti e attività integrative	Pag.29
Alternanza Scuola/Lavoro	Pag.31
Percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione	Pag.34
Firme degli Alunni	Pag.36
Firme componenti il consiglio di classe	Pag. 37

- Allegato A : Relazioni finali dei docenti
- Allegato B: Griglie di valutazione
- Allegato C: Programmazione del Consiglio di Classe
- Allegato D: PEI
- Allegato E: Seconda parte delle simulazioni della seconda prova scritta

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Ilstituto in data 01/09/2009, l'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", nasce dall'accorpamento dell'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA) "Leonardo Da Vinci" di San Giovanni in Fiore con l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "F. Todaro" (IPAA- IPSSAR) di Rende, sede distaccata di San Giovanni in Fiore.

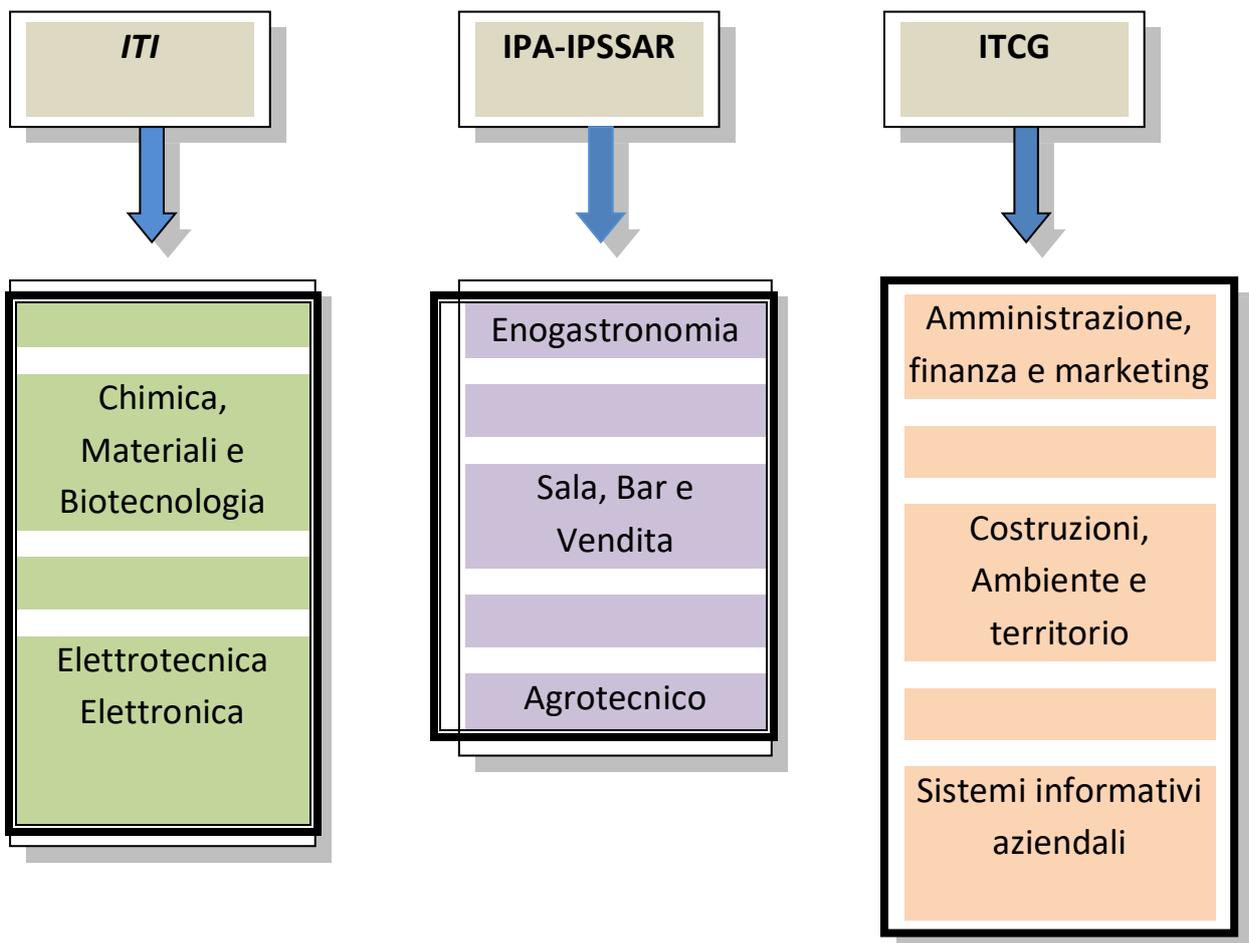
A partire dall'anno scolastico 2016/2017, in seguito alle misure per il dimensionamento delle istituzioni scolastiche operato dalla Provincia di Cosenza, l'Istituto comprende anche l'ITCG, con sede ubicata in San Giovanni in Fiore presso località Ceretti.

Il bacino di utenza in cui l'Istituto opera comprende un territorio abbastanza vasto. Oltre che da San Giovanni in Fiore, gli allievi provengono dai comuni di Caccuri, Cerenzia, Castelsilano, Camigliatello, Savelli, Cotronei, Verzino, Belvedere Spinello, Santa Severina. L'ambiente è legato sostanzialmente ad una cultura agricola. A partire dagli anni Cinquanta si è aperto progressivamente ad altri settori produttivi con lo sviluppo di insediamenti artigianali e di piccole industrie. Come in tutti gli Istituti Professionali, gli studenti provengono in gran parte, da un ambiente di estrazione socio-culturale media, con una presenza non indifferente di alunni diversamente abili. Per alcuni studenti la scuola costituisce uno dei pochi centri di aggregazione e di occasione di crescita culturale. La motivazione che, spesso, spinge gli alunni a scegliere studi di tipo professionale è legata alla possibilità di trovare immediatamente un'occupazione. Negli ultimi anni si è registrata una flessione nella crescita demografica del territorio, una situazione stagnante delle infrastrutture, dei servizi al cittadino e degli spazi di relazione, delle strutture assistenziali e sociali che risultano carenti. Molto alto il pendolarismo da e per i comuni limitrofi per attività lavorative o scolastiche. La disoccupazione è drammatica sia per le attività del settore primario che per il secondario (industria e artigianato) mentre garantisce livelli di sopravvivenza il settore terziario (servizi in genere, pubblici e privati).

I docenti, attenti alle problematiche presenti nel territorio, che incidono fortemente sui risultati dell'azione educativo-formativo-scolastica, puntano ad un continuo processo di trasformazione del modo di fare scuola, accogliendo le innovazioni didattiche disposte da norme legislative e realizzando attività di ricerca-azione al fine di potenziare e qualificare l'offerta formativa mediante interventi di Didattica Compensativa, Laboratoriale, Modulare, "Rovesciata", nonché attività Integrative attraverso progetti relativi a fondi d'istituto, ma anche a fondi europei (C5-C1,etc...). L'Istituto si configura, pertanto, come scuola d'accoglienza, inclusione e integrazione, un polo sociale in cui vivere e praticare la cittadinanza attiva, facendo maturare

competenze sociali e civiche, riconoscendo e valorizzando le diversità, promuovendo le potenzialità di ciascuno, adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del successo formativo, favorendo l'innovazione didattica e l'autonomia di ricerca, l'accesso alla formazione permanente, la partecipazione attiva alla cittadinanza e l'accesso al mondo del lavoro e a livelli più alti di istruzione e formazione.

INDIRIZZI DI STUDIO



CARATTERI SPECIFICI DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE ELEMENTI CARATTERIZZANTI L'OFFERTA FORMATIVA

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A. Esso è finalizzato:

- alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- allo sviluppo dell'autonomia e della capacità di giudizio;
- all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo della scuola secondaria di primo grado, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente rendendolo autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi dell'esperienza umana, sociale e professionale.

Al termine del percorso quinquennale, 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. Tale titolo facilita l'inserimento nel mondo del lavoro e consente anche la frequenza di corsi universitari e formazione tecnica superiore. Il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, alla produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti;
- Comunicare in almeno due lingue straniere.

L'indirizzo presenta le seguenti due articolazioni: **“Enogastronomia Settore Cucina”**, **“Enogastronomia settore sala e vendita”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Articolazione enogastronomia settore cucina" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Nell'indirizzo "Enogastronomia Settore Sala e Vendita", le competenze sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

Il "Leonardo Da Vinci" è costantemente impegnato a garantire ai giovani una formazione integrata di saperi, legati non solo ad una approfondita preparazione culturale di base, ma anche ad abilità professionali inerenti i settori di ricevimento, sala-bar e cucina. Inoltre la consistente offerta formativa, ricca di progetti europei, regionali e di Istituto garantisce ai giovani un approccio culturale variegato e la possibilità di scegliere percorsi alternativi integrati.

«La mission della nostra Scuola è quella di formare i giovani professionisti della Cucina, della Pasticceria e della Ristorazione, aiutandoli a trovare un'adeguata collocazione nel mondo del lavoro»: Chiedere di indossare una divisa, anche come segno di appartenenza a questa scuola, rispettare e salutare tutti, promuovere lo stile, la precisione, la signorilità, la discrezione, significa offrire agli studenti una sorta di “valore aggiunto” all'istruzione e alla professionalità che vanno acquisendo nella nostra scuola.

In tale ottica, l'Istituto intende educare all'esercizio di una “cittadinanza plurima” e solidale fondata sui diritti umani ed aprire i giovani studenti ad una dimensione europea nel loro percorso formativo e professionale. Lo studente viene educato al rispetto non solo di regole puramente scolastiche, ma anche al comportamento garbato e misurato, alla cortesia, alla gentilezza, all'accuratezza e all'ordine della persona.

QUADRO ORARIO DELL'ULTIMO TRIENNIO

MATERIE	CLASSE III	CLASSE IV	TOTALE III+IV	CLASSE V	TOTALE V
RELIGIONE	1	1	66	1	33
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	264	4	132
STORIA	2	2	132	2	66
LINGUA INGLESE	3	3	198	3	99
MATEMATICA	3	3	108	3	99
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	132	2	66
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	231	3	99
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3	3	198	3	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	298	5	165
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	6	4	330	4	132
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA	-	2	66	2	66
TOTALE	32	32		32	

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE
RELIGIONE	PASQUA ERCOLE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MARINO ERMINIA
STORIA	MARINO ERMINIA
LINGUA INGLESE	FALCONE ROSELLINA
MATEMATICA	PUPO LOREDANA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PUZZO ANTONIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PARRILLA ROSARIA
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	POSA GRAZIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ALTOMARE ROSARIA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	MAZZOTTA FRANCESCO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA/VENDITA	ALESSIO NICOLA
SOSTEGNO	PERRI GIULIANA
COORDINATORE/SEGRETARIO	PUPO LOREDANA
DIRIGENTE SCOLASTICO	TIANO GIOVANNI

LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE

DISCIPLINA	TITOLO
RELIGIONE	"CONFRONTI 2.0", Contadini/Marcuccini/Cardinali Vol. Urietti, Vol. U. Ed. Elledici
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	"NUOVO MILLENNIO", Ferraro, Salerno, Zulati, Vol. 3, Ed. Simone
STORIA	"STORIA E PROGETTO", Calvani, Vol. 5, Mondadori
LINGUA INGLESE	"COOK BOOK Club", O. Cibelli, D. D'Avino Clitt, Ed. Zanichelli
MATEMATICA	" NUOVA FORMAZIONE ALLA MATEMATICA" vol F, Analisi infinitesimale, Dodero/Baroncini/Manfredi, Ed. Ghisetti e Corvi
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	"SULLO SPORT/Conoscenza, Padronanza, Rispetto del corpo", Vol. U, Ed. D'Anna
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" Machado, Ed. Poseidonia
LINGUA STRANIERA FRANCESE	"SUPERBE RESTAURATION: CUISINE et SERVICE", Duvallier, Ed. Eli
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	"TUTTO COMPRESO", Cammisa, Matrisciano, Micelli, Ed. Scuola&Azienda
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI/CUCINA	"LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI", Gentili, Ed. Calderini,
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI /SALA	"IMPRESE RICETTIVE & RISTORATIVE OGGI", Batarra, Mainardi, Ed. Tramontana

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL
CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE**

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N.	Alunna/o Luogo e data di nascita	Provenienza
1	ANANIA ALESSIA	
2	BELCASTRO GIOVANNI	
3	BRUGELLIS ANTONIO SANTO	
4	CHIARELLO AL ESSIA	
5	CRITELLI ANTONIO	
6	GUZZO DAVIDE	
7	IACONIS CHIARA ANDREA	
8	IAQUINTA ANTONIO	
9	IAQUINTA FRANCESCA	
10	LORIA THOMAS	
11	MARRA GIOVANNI	
12	MAZZEI MONICA	
13	OLIVERIO FRANCESCO PIO	
14	PJETRI KOLE	
15	SIMONETTA SALVATORE	
16	VELTI SALVATORE	

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

CLASSE	a. s. 2016/17	a. s. 2017/18	a. s. 2018/19
STUDENTI DELLA CLASSE	19	18	16
STUDENTI INSERITI	/	/	/
SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO FINALE	5	/	
PROMOSSO SCRUTINIO FINALE	14	16	
NON PROMOSSO	/	2	
PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	/	/	/
RITIRATI/TRASFERITI	/	1	/

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINE CURRICOLARI	ORE DI LEZIONE	A.S. 2016/17	A.S. 2017/18	A.S. 2018/19
Religione	1+1+1	PIANE MARIA CARMELA	SCARCELLO ROSARIA	PASQUA ERCOLE
Lingua E Letteratura Italiana	4+4+4	GRANDINETTI ROBERTO	MARINO ERMINIA	MARINO ERMINIA
Storia	2+2+2	GRANDINETTI ROBERTO	MARINO ERMINIA	MARINO ERMINIA
Lingua Inglese	3+3+3	FALCONE ROSELLINA	FALCONE ROSELLINA	FALCONE ROSELLINA
Matematica	3+3+3	PUPO LOREDANA	PUPO LOREDANA	PUPO LOREDANA
Scienze Motorie e Sportive	2+2+2	PUZZO ANTONIO	PUZZO ANTONIO	PUZZO ANTONIO
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4+3+3	DE FAZIO CATERINA	PERRI GIULIANA	PARRILLA ROSARIA
Seconda Lingua Straniera: Francese	3+3+3	POSA GRAZIA	POSA GRAZIA	POSA GRAZIA
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	4+5+5	SPINA MICHELINA	STRAFACE SERAFINA	ALTOMARE ROSARIA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina	6+4+4	MAZZOTTA FRANCESCO	MAZZOTTA FRANCESCO	MAZZOTTA FRANCESCO
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	0+2+2		GUGLIELMETT I RAFFAELE	ALESSIO NICOLA
Sostegno		FRAGALE FILOMENA	FRAGALE FILOMENA	PERRI GIULIANA

QUADRO SINOTTICO DEL CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

ELENCO STUDENTI	C(3)=Credito III anno	C(4)=Credito IV anno	C(3)+C(4)	CONVERSIONE C(3)+C(4) Nuovo ordinamento
ANANIA ALESSIA	5	5	10	19
BELCASTRO GIOVANNI	4	4	8	17
BRUGELLIS ANTONIO SANTO	4	5	9	18
CHIARELLO ALESSIA	7	8	15	24
CRITELLI ANTONIO	4	5	9	18
GUZZO DAVIDE	5	6	11	20
IACONIS CHIARA ANDREA	5	6	11	20
IAQUINTA ANTONIO	4	4	8	17
IAQUINTA FRANCESCA	5	5	10	19
LORIA THOMAS	5	5	10	19
MARRA GIOVANNI	5	5	10	19
MAZZEI MONICA	5	5	10	19
OLIVERIO FRANCESCO PIO	5	5	10	19
PJETRI KOLE	5	5	10	19
SIMONETTA SALVATORE	5	5	10	19
VELTRI SALVATORE	7	8	15	24

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO V ANNO SCOLASTICO

Il credito scolastico è un punteggio che si ottiene durante l'ultimo triennio della scuola secondaria. Il suo valore dipende dalla media dei voti, dal voto in condotta, dall'assenza o presenza di debiti formativi. Per quanto attiene l'ultimo anno di studio, i punti sono attribuiti secondo i parametri e i livelli della tabella del MIUR riportata sotto, concernente gli indicatori di fascia del quinto anno.

TABELLA
Attribuzione credito scolastico V ANNO

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

L'attribuzione del credito formativo avviene secondo i parametri oggettivi contemplati nella griglia, (**Allegato B**), approvata dal C.D., nella seduta del mese di maggio 2019.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sezione A, indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” articolazione “Enogastronomia”, è costituita da 5 studentesse e 11 studenti frequentanti, di cui un allievo per il quale è stato predisposto un PEI (**Allegato D**) per obiettivi minimi. L'alunno è stato seguito, nell'anno scolastico in corso, da due docenti di sostegno, dalla Prof.ssa Della Corte Maria Grazia, nella prima parte dell'a.s, dalla Prof.ssa Perri Giuliana, nella seconda parte dell'a.s.. Per lo stesso allievo, come si evince dalla deliberazione del C.d.C., si sollecita, all'unanimità, la presenza e l'assistenza di un docente di sostegno durante le prove di esame, come da normativa vigente. In particolare, il C.d.C. si è espresso richiedendo la presenza della Prof.ssa Perri Giuliana. Per ogni ulteriore chiarimento si rimanda alla documentazione specifica depositata.

Tutti gli allievi provengono dalla IV ENO del precedente anno scolastico. La situazione iniziale della classe, all'avvio di questo a.s., si trova riassunta nel documento di programmazione annuale del C.d.C. (**Allegato C**).

L'attività didattica è stata calibrata da incontri periodici del consiglio di classe, fucina di lavoro per la programmazione e l'organizzazione delle varie iniziative didattico-educative, compresa la scelta delle metodologie e degli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e multidisciplinare. Ciò ha consentito di poter verificare l’andamento della classe con criteri condivisi, oggettivi ed efficienti e offrire un servizio educativo-formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo.

Per quanto concerne il profilo disciplinare, la classe ha sempre assunto un comportamento corretto e pacifico, improntato al rispetto e alla solidarietà, ha dimostrato spirito di collaborazione con gli insegnanti e ha saputo creare significativi rapporti con i pari, gli adulti e con i più deboli. La frequenza è stata regolare nella maggior parte dei casi e assidua per altri; solo pochi hanno fatto registrare un rilevante numero di assenze e/o abituali ritardi in ingresso, tali da far superare il limite massimo consentito dalla normativa vigente (ancorché giustificati e documentati).

Nel corso dell'ultimo biennio, la classe ha maturato un buon rapporto di collaborazione interna nei lavori e nelle iniziative che l'hanno vista coinvolta. Nelle attività trasversali, in spazi di lavoro e discussione di apprendimento attivo la classe ha partecipato bene e in autonomia, dimostrando singolare interesse e spiccato senso di collaborazione. Purtroppo, tempi e strumenti hanno limitato questo tipo di sperimentazione. Nelle attività curriculari più teoriche e tradizionali, un numero esiguo di allievi ha lavorato con serietà, responsabilità e impegno continuo e propositivo raggiungendo una preparazione coordinata e completa; un gruppo ha lavorato con interesse

adeguato e impegno normale raggiungendo un profitto mediamente discreto; infine, un altro gruppo, ha mostrato una gestione poco efficace del tempo e delle informazioni, impegno discontinuo e inadeguata responsabilità, difficoltà nell'organizzazione del lavoro autonomo e nell'affrontare le difficoltà e i maggiori carichi di lavoro, raggiungendo, grazie agli interventi di recupero in itinere, alla semplificazione di alcuni moduli e alla trattazione sintetica di alcuni segmenti di programmi, gli obiettivi minimi programmati.

Dal punto di vista professionale, la classe vanta allievi che hanno raggiunto un'eccellente formazione, comprova ne sono gli straordinari risultati conseguiti in alcuni importanti concorsi.

E' da evidenziare il fatto che, nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, tutti gli alunni sono in grado di esprimere al meglio le personali capacità, conoscenze, competenze e abilità acquisite nel quinquennio. Di fatto, quando sono stati chiamati ad esprimere le qualità professionali di settore, tutti hanno dimostrato attenzione e impegno, desiderio di migliorare e aggiornarsi. D'altra parte la scuola si pone come punto di riferimento per l'organizzazione e la gestione, all'interno e all'esterno della propria struttura, di meeting, convegni, catering, attività che hanno creato sinergia positiva con il territorio e il mondo del lavoro e si sono rivelate occasioni preziose per gli alunni poiché hanno consentito la loro crescita professionale e selezionato i talenti e le risorse personali. Inoltre, un valido contributo alla formazione professionale è stato apportato dall'alternanza scuola-lavoro che ha permesso di integrare le conoscenze e le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa e nel contempo,, di rafforzare le capacità relazionali, organizzative, gestionali e di forgiare atteggiamenti improntati all'accoglienza e al senso della misura.

Il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi, anche se in misura differente, hanno conseguito i seguenti obiettivi trasversali:

Obiettivi trasversali conseguiti	
Educativi e formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Adozione di comportamenti coerenti con i principi della convivenza civile e della legalità • Sviluppo del senso di responsabilità attraverso la puntualità, il rispetto di scadenze, la partecipazione alle attività scolastiche ed a momenti di vita democratica della scuola • Rispetto per l'ambiente mediante comportamenti diretti alla sua salvaguardia • Potenziamento delle dinamiche relazionali mediante la collaborazione, il team-working ed il confronto.
Cognitivi	<p>Conoscenze Acquisizione, mediante i nuclei fondanti, le strutture ed il lessico specifico delle varie discipline, di una preparazione funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al proseguimento degli studi.</p>
	<p>Competenze Padronanza della lingua italiana in contesti culturali e sociali Padronanza della lingua inglese anche in campo professionale Applicazione di conoscenze, regole e procedure nella soluzione di problemi e/o casi di natura specificatamente professionale Sviluppo del pensiero critico.</p>
	<p>Capacità/abilità Esposizione in forma sufficientemente chiara e corretta, oralmente e per iscritto, a seconda delle varie situazioni comunicative Rielaborazione delle conoscenze acquisite Sviluppo della capacità di cogliere analogie e differenze nonché di stabilire relazioni.</p>

METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per moduli.

Nel corso delle attività didattiche si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

- a. il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- b. la necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Le metodologie didattiche sono state improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

Le scelte metodologiche hanno tenuto conto delle modalità di apprendimento e degli stili cognitivi degli allievi e, pertanto, gli itinerari formativi progettati e realizzati hanno privilegiato attività e strumenti operativi quali l'osservazione diretta e l'esperienza vissuta; le modalità di lavoro sono state disperate in modo da permettere molteplici tipologie di accostamento alla conoscenza dei contenuti disciplinari e pluridisciplinari:

- ◆ lezione (frontale e partecipata)
- ◆ lettura e analisi di articoli di quotidiani e riviste
- ◆ discussione guidata
- ◆ brainstorming
- ◆ attività laboratoriali, ricerche personali.

Particolare importanza è stata data all'Alternanza Scuola-Lavoro e alle visite didattiche, in quanto ritenute occasioni privilegiate di apprendimento e di approfondimento di contenuti disciplinari specifici nonché momento di crescita e formazione della personalità.

MEZZI E STRUMENTI

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo
- fotocopie integrative secondo necessità
- sussidi audiovisivi e interattivi

MODALITÀ DI SOSTEGNO E DI RECUPERO

In ogni disciplina sono state effettuate attività di recupero/riallineamento in itinere, attraverso una pausa didattica, per consolidare le conoscenze di base e per colmare lacune pregresse e /o determinatesi nel corso dell'anno. In particolare,

- modulo zero dall'inizio delle lezioni fino al 31 ottobre con verifica finale
- modulo di recupero carenze inizio secondo quadrimestre per una durata di 2 settimane.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- ✚ biblioteca
- ✚ campo di calcetto
- ✚ aula laboratorio disciplinare
- ✚ laboratorio d'informatica

MODALITÀ DI VERIFICA

All'inizio, durante e alla fine di ogni modulo o segmento disciplinare, i docenti hanno verificato il livello di conoscenze, abilità e competenze raggiunte da ciascun allievo per apportare le modifiche e le integrazioni necessarie a migliorare l'azione di insegnamento-apprendimento così da rispondere meglio ai bisogni formativi degli allievi. In piena rispondenza alla logica della valutazione formativa, i docenti hanno sempre considerato i seguenti aspetti:

- i livelli di partenza di ciascun alunno
- l'interesse e la partecipazione
- l'impegno e l'applicazione nello studio
- l'effettivo grado di acquisizione delle conoscenze
- i ritmi e gli stili di apprendimento

Le attività curriculari si sono svolte nell'aula non fornita di attrezzature multimediali, nel laboratorio di informatica per un numero di ore limitato riservato alla classe, nel laboratorio di cucina per quanto attiene l'area professionalizzante. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si 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:

- prove scritte (in classe/a casa);
- testi espositivi – argomentativi;
- analisi testuali;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- prove applicative (applicazioni di regole, formule e procedimenti);
- questionari;
- prove orali (al posto e alla lavagna);
- esercitazioni in laboratorio.

Per quanto riguarda gli obiettivi specifici di ciascuna disciplina e i criteri di valutazione si rimanda alla consultazione delle programmazioni per aree disciplinari, che all'inizio dell'anno scolastico sono state elaborate dal Collegio dei Docenti, riunitosi per dipartimenti disciplinari e aree educativo-didattiche.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel D. leg 62/2017 Capo I Art. 1 Comma 1, la valutazione:

- ❖ ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti;
- ❖ ha finalità formativa ed educativa;
- ❖ concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo;
- ❖ documenta lo sviluppo dell'identità personale;
- ❖ promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze.

La valutazione degli apprendimenti effettuata dai docenti del Consiglio, nell'esercizio della propria autonomia professionale, coerentemente con le indicazioni Nazionali per il curricolo, l'offerta formativa dell'istituto e la personalizzazione dei percorsi individuali degli alunni, risponde ai criteri e alle modalità definiti dal collegio dei docenti, inseriti nel PTOF; essa ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento e concorre al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo degli alunni; documenta, inoltre, lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione degli studenti.

I risultati di apprendimento sono declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze secondo quanto esplicitato nello schema che segue:

Conoscenze (come assimilazione di informazioni teoriche e pratiche)	Abilità (cognitive e pratiche)	Competenze (in termini di responsabilità e autonomia)
<ul style="list-style-type: none"> - Termini - Fatti - Principi - Teorie e pratiche - Regole - Contenuti delle discipline di studio 	<ul style="list-style-type: none"> - Linguistiche - Tecnico-grafiche - Testuali - Applicative - Creative 	<ul style="list-style-type: none"> - Di cittadinanza - Metacognitive - Comunicativo-relazionali - Di problematizzazione delle conoscenze - Di argomentazione - Critiche - Di analisi e sintesi

Tali risultati sono stati rilevati e valutati in relazione a tre aspetti distinti dell'apprendimento:

- Le conoscenze e le abilità acquisite;
- Il comportamento tenuto all'interno della comunità scolastica;
- Le competenze sviluppate.

Per ciascuno di questi aspetti il Consiglio ha utilizzato prove di verifica e criteri di valutazione diversi. Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state oggetto di verifica in itinere svolta solitamente sotto forma di test oggettivi, di domande fattuali a risposta aperta e di colloqui. Il comportamento è stato valutato in relazione allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, secondo le norme stabilite nello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, nel regolamento scolastico e in quello disciplinare, tenendo conto degli elementi raccolti dai docenti mediante l'osservazione intenzionale e sistematica degli alunni all'interno della comunità scolastica, utilizzando rubriche di valutazione all'uopo predisposte. Le competenze chiave per l'apprendimento permanente e le altre competenze disciplinari e trasversali sono state accertate e valutate mediante prove autentiche proposte agli alunni come fase conclusiva dei percorsi disciplinari e interdisciplinari. Il Consiglio di Classe ha dato particolare rilievo al processo di Autovalutazione dei singoli studenti, atto a stimolare lo sviluppo di capacità di meta-cognizione, per imparare a riflettere sul proprio percorso di formazione, partendo dalla consapevolezza che l'autovalutazione riguarda, oltre che i risultati di apprendimento, anche i processi e la "dimensione nascosta" della competenza, cioè il "come" e il "perché" si è pervenuti ai risultati ottenuti. Per quanto attiene il comportamento, la valutazione è stata fatta secondo la griglia, contenuta nel PTOF.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

VOTO 10/10

- a. frequenza pari al 95% del monte ore, puntualità in classe, partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare, puntuale rispetto delle consegne;
- b. scrupoloso rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento maturo per responsabilità e collaborazione;
- d. vivo impegno e partecipazione costruttiva alle attività didattiche.

VOTO 9/10

- a. frequenza pari al 90% del monte ore, puntualità in classe, partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare, puntuale rispetto delle consegne;
- b. pieno rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento buono per responsabilità e collaborazione;
- d. buon impegno e partecipazione propositiva alle attività didattiche.

VOTO 8/10

- a. frequenza assidua e puntualità in classe.
- b. rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento corretto per responsabilità e collaborazione;
- d. impegno e partecipazione attiva alle attività didattiche.

VOTO 7/10

- a. frequenza e puntualità in classe non sempre regolare;
- b. osservanza non regolare dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione;
- d. impegno parziale e partecipazione non sempre attiva alle attività didattiche.

VOTO 6/10

- a. frequenza irregolare e scarsa puntualità in classe;
- b. non osservanza reiterata dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza ;
- c. comportamento non sempre accettabile per responsabilità e collaborazione, disturbo delle lezioni con annotazione sul registro di classe e comunicazione alla famiglia.
- d. non sufficiente impegno e partecipazione alle attività didattiche.

VOTO 5/10

Motivazioni che riducono il voto di condotta

1. Ogni cinque assenze collettive arbitrarie si deve assegnare un voto in meno in condotta. Per assenza arbitraria collettiva si intende l'assenza dalle lezioni pari al 50% della classe più uno;
2. Per ogni sospensione da 1 a 3 giorni un voto in meno fino al 6 in condotta;
3. Oltre i 4 giorni di sospensione il C.d. C. valuterà caso per caso.

SOSPENSIONE SUPERIORE A 15 GIORNI comminata dal Consiglio d'Istituto.

Per sviluppare, nel corso dell'anno scolastico, le competenze obiettivo correlate ai risultati di apprendimento, il Consiglio di Classe ha elaborato i seguenti temi:

1) VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E L'IMPORTANZA DELLA FILIERA

2) AMBIENTE, SALUTE, ALIMENTAZIONE

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E L'IMPORTANZA DELLA FILIERA	
Discipline Coinvolte: Tutte	
<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</p> <p>✓ Imparare ad imparare</p> <p>✓ Comunicazione nella madrelingua</p> <p>✓ Comunicazione nelle lingue straniere</p> <p>✓ Competenze sociali e civiche</p> <p>✓ Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p> <p>✓ Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>FOCUS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La valorizzazione dei prodotti tipici locali ▪ Lo strumento europeo per la valorizzazione della tipicità (DOP, IGP, STG) ▪ Qualità, etichettatura, controllo, tracciabilità e rintracciabilità, regime sanzionatorio ▪ Prodotti tipici e turismo enogastronomico per la valorizzazione del territorio ▪ Il concetto di filiera agroalimentare e le sue diverse accezioni e utilizzi ▪ filiere corte del “chilometro zero” ▪ Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare <p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ✓ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. <p>Competenze Asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. <p>Competenze asse storico-sociale (Storia, Religione)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Correlare le conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali. <p>Competenze Asse matematico</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ✓ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per 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 e i modelli della scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati. ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati • Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute • Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni • Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue
METODOLOGIA	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia.
VERIFICA	<p>-Prova Orale e Pratica.</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso -Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione) -Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive) - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, delle metodologie laboratoriali, digitali e dell'inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	<p>La valutazione ha tenuto conto dei fattori seguenti: • comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • ricerca e gestione delle informazioni • correttezza • completezza, pertinenza e organizzazione

AMBIENTE, SALUTE, ALIMENTAZIONE**Discipline coinvolte: Tutte****COMPETENZE
CHIAVE EUROPEE**

- Imparare ad imparare
- Competenze di base in matematica
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Comunicazione nella madrelingua
- Comunicazione nelle lingue straniere
- Competenze sociali e Civiche
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Consapevolezza ed espressione culturale

LIFE SKILLS:

- Comunicazione efficace
- Problem solving
- Capacità di relazione interpersonale
- Consapevolezza di sé: comprensione e accettazione delle regole
- Creatività

FOCUS

- ♣ Educazione Ambientale
- ♣ Inquinamento e Malattie
- ♣ Ambiente e Sana Alimentazione
- ♣ Sicurezza alimentare
- ♣ Regole per una alimentazione corretta.
- ♣ "La dieta mediterranea... dalla tradizione il nostro benessere"

Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

Competenze asse storico-sociale (Storia, Religione)

- ✓ Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.
- ✓ 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.
- ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

Competenze Asse matematico

- ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico
- ✓ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

ABILITA'**CONOSCENZE**

<p>a. Riflettere su quanto ascoltato ed intervenire in modo adeguato utilizzando le proprie conoscenze ed argomentando il proprio punto di vista. Esprimersi consapevolmente in modo diversificato a seconda di diversi contesti comunicativi e delle fondamentali funzioni della lingua.</p> <p>b. Ricavare da fonti diverse (scritte, Internet...) informazioni utili, confrontarle, selezionarle in base all'utilità. Leggere, interpretare, costruire semplici grafici e tabelle; rielaborare e trasformare testi di varie tipologie partendo da materiale noto, sintetizzandoli anche in scalette, riassunti, semplici mappe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta mediterranea e i prodotti del proprio territorio • Importanza della prevenzione nelle malattie • Conoscere le indicazioni per una sana alimentazione • Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti • Conoscere le etichette alimentari • Conoscere strumenti informatici e multimediali per strutturare materiali didattici.
<p>METODOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Discussioni e riflessioni guidate <input type="checkbox"/> Lezioni frontali degli insegnanti <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Ricerche individuali 	<p>STRUMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testi di consultazione • Computer -Internet <p>VALUTAZIONE</p> <p>La fase di valutazione ha accertato l'acquisizione di conoscenze ed abilità per il conseguimento di maggiore autonomia e senso di responsabilità, verificando le conoscenze ed abilità acquisite nelle diverse discipline coinvolte, considerando l'impegno dimostrato, l'interesse, la partecipazione, la capacità di autonomia e organizzazione del lavoro, il rispetto delle regole, la puntualità nell'esecuzione, la qualità e la pertinenza del linguaggio utilizzato, la collaborazione con i compagni.</p>

COMPOSIZIONE COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO

COMMISSARI INTERNI	MATERIA
PARRILLA ROSARIA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
PERRI GIULIANA	SOSTEGNO
ALESSIO NICOLA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SALA
MAZZOTTA FRANCESCO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA

MATERIE ASSEGNATE AI COMMISSARI ESTERNI

ITALIANO - INGLESE- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Le simulazioni somministrate quest'anno, secondo quanto previsto dal MIUR, sono state nazionali e si sono svolte secondo un calendario comune a tutte le scuole d'Italia, per la consultazione delle stesse si rimanda al sito del MIUR. Nello specifico, quelle della Prima prova sono disponibili al seguente link:

http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm

quelle della Seconda Prova sono invece disponibili a questo link:

http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/IstitutiProfessionali.htm

Per la seconda parte delle simulazioni della seconda prova scritta, predisposta dai docenti interni, si veda Allegato E.

Le simulazioni delle prove d'Esame di Stato sono state effettuate secondo il seguente calendario:

	I SIMULAZIONE	II SIMULAZIONE
PRIMA PROVA SCRITTA	19/02/2019	26/03/2019
SECONDA PROVA SCRITTA	28/02/2019	02/04/2019
COLLOQUIO	15/05/2019	

Gli studenti sono stati debitamente informati sulle innovazioni procedurali e normative legate all'accesso e allo svolgimento degli Esami di Stato, introdotte da parte del D.lgs. n.62 del 13 aprile 2017.

Per quanto riguarda la **prima prova scritta (italiano)** si sono esercitati su tutte le tipologie (A, B, C), compresi gli esempi di tracce predisposte dal MIUR, affrontandole singolarmente durante lo svolgimento delle verifiche in classe e scegliendo tra una di esse. Sono state effettuate n. 2 simulazioni della I prova predisposte a livello nazionale dal MIUR, nelle date indicate dallo stesso ente (19 febbraio e 26 marzo 2019).

Per quanto riguarda la seconda prova scritta dell'Esame di Stato, le discipline coinvolte nella prova scritta per l'Indirizzo IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA sono: Laboratori di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina e Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

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 tre tipologie (A, B, C) sulla base del quadro di riferimento ministeriale.

La seconda prova scritta è costituita da due parti: la prima parte, a carattere nazionale, è predisposta dal MIUR; 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.

Gli studenti hanno svolto n. 2 simulazioni della seconda prova scritta (28 febbraio e 2 aprile 2019); la seconda parte della prova è stata predisposta dai docenti interni delle discipline caratterizzanti ed è stata articolata in quesiti finalizzati ad individuare la padronanza delle conoscenze e delle competenze tecnico-professionali, nonché la capacità di sintetizzare le informazioni in modo esauriente, utilizzando il linguaggio specifico.

La documentazione relativa alle prove è accessibile nell'archivio della segreteria

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 15/05/2019 (come si evince dalla tabella). Durante la simulazione, in relazione al PECUP, la tipologia di materiale proposto è stata di tipo verbo-iconico, ovvero misto con immagini e brevi didascalie descrittive. Tale tipologia è stata individuata, in primis, perché coerente con l'indirizzo di studi e poi perché la decodifica del messaggio risulta più efficace, in quanto alla certezza e alla forza del linguaggio verbale si unisce la suggestione delle immagini che sollecita nell'alunno l'emergere di contenuti studiati.

NODI CONCETTUALI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

Il colloquio, disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d. lgs 13 aprile 2017 n. 62, ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente, attraverso l'analisi di testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole

discipline, nonché la capacità di argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera.

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017, nonché dagli artt. 20 e 21 dell'O.M. n. 205 del 2019. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 7 e l'art. 21, comma 5, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 19, comma 1, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

Pertanto non trova applicazione per i candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento la procedura di cui all'art. 19, comma 5 O.M. n. 205 del 2019, quindi, per l'avvio del colloquio, non è prevista la predisposizione delle buste né il sorteggio delle stesse.

Poiché la predisposizione dei materiali da parte della Commissione, così come disciplinato dall'articolo 2 comma 3 del decreto Miur 37 del 18/01/2019, avviene tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, il Consiglio di classe ha individuato i seguenti nodi concettuali nei quali far convogliare le diverse discipline, ciascuna attraverso propri specifici contenuti. Ciò al fine di ricondurre ad unitarietà i saperi degli allievi, facendo acquisire loro una visione complessiva della tematica comune superando la parcellizzazione delle discipline, e di favorire la scelta da parte della commissione dei materiali da proporre al candidato per l'avvio del colloquio.

- **IGIENE E SICUREZZA IN LABORATORIO:** alla luce della normativa vigente che regola la sicurezza e il controllo della filiera agroalimentare nella sua accezione più ampia;
- **DALLA SCUOLA ALL'OCCUPAZIONE:** in riferimento alla funzione insostituibile della "formazione maturata nei percorsi scolastici" per un proficuo inserimento nel mercato del lavoro;
- **"MADE IN ITALY":** l'imprenditorialità e il valore della qualità.
- **LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI:** in considerazione di un mercato che guarda all'innovazione e alle esigenze dei consumatori anche in termini di attenzione ai temi ambientali ed alla sostenibilità.

MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE DURANTE LA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO (D.M. 37/2019, ART. 2, COMMA 5)

15/05/2019

Discipline coinvolte: TUTTE

TESTI, DOCUMENTI, ESPERIENZE, PROGETTI E PROBLEMI	A COSA SERVE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Foto di Greta Thunberg, la bimba simbolo della lotta per il clima ➤ Documento, "Toto'e gli spaghetti" tratto da "Misera e Nobiltà" ➤ Il "Manifesto della cucina futurista" (1930) di Filippo Tommaso Marinetti 	<ul style="list-style-type: none"> • effettuare una contestualizzazione storica/geografica/filosofica/scientifica • verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione
<p>Lettura e commento di un grafico riferito alla "Produzione di funghi in Calabria"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • confrontare tipi diversi di situazioni/informazioni • mappare il processo che porta alla soluzione di un problema • individuare i passaggi logici che portano alla soluzione di un problema • effettuare confronti ed approfondimenti sui dati
<p>Poesia, "<i>Le Golose</i>" di Guido Gozzano</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lettura orientativa del testo; • analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti; • contestualizzazione storica/geografica/umanistica
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il piano di marketing ➤ La Pitta 'mpigliata ➤ I Grani antichi 	<ul style="list-style-type: none"> • effettuare una descrizione • ripercorrere fasi del lavoro svolto • effettuare collegamenti con contenuti disciplinari • consentire approfondimenti personali/emotivi • verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento (per le prove scritte le griglie ministeriali integrate da descrittori scelti dal CdC; per il colloquio una griglia che tenga conto dei criteri di valutazione stabiliti nel DM 37/2019).

PROGETTI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

L'Istituto, sempre attento alle esigenze dei giovani, in un clima di coinvolgimento di ragazzi, docenti, esperti, personalità, ha sviluppato negli anni, affinandola, la sua attività educativa e formativa. Nell'ambito degli obiettivi generali e specifici dei piani di studio, l'Istituto ha arricchito l'offerta formativa con interventi mirati sia per le discipline dell'area comune sia per quelle di indirizzo.

Caratteristica fondamentale di questi progetti, e del modo in cui sono stati realizzati, è il loro tendere a non rimanere momenti staccati, o addirittura antagonisti, al lavoro quotidiano.

Le scelte didattiche hanno tenuto conto anche del fatto che l'Istituzione opera in un'area metropolitana di una regione del Sud a carattere prevalentemente montano:

- area di servizi, area di forte interesse artistico-culturale-ambientale;
- area con presenza di piccole e medie imprese a tecnologia avanzata.

Il nostro Istituto si è fatto carico di educare i giovani a questa consapevolezza (nell'arco del quinquennio) e alla continua lettura del territorio e delle sue risorse sotto i vari profili.

L'offerta formativa, pertanto, è stata integrata da attività aggiuntive che hanno contribuito ad ampliare il ventaglio di esperienze creando un buon intreccio tra curricolare ed extracurricolare finalizzato allo sviluppo di competenze disciplinari e trasversali, incentrato sulla socializzazione, l'autostima, il corretto rapporto con sé stessi e con gli altri; modi diversi di "fare scuola" per prevenire ogni forma di disagio scolastico, dispersione e abbandono. In particolare ogni intervento educativo ha contribuito ad approfondire la conoscenza del proprio carattere in rapporto a capacità, abilità, limiti, attitudini, facendo giungere l'alunno alla maturazione di una scelta di studio o di lavoro, rispettoso dell'altri identità e interagendo in termini di reciprocità con i pari, di confronto con gli adulti. I progetti educativi e didattici, che sono stati realizzati nel corso dell'ultimo triennio, possono essere raggruppati in alcune macro aree:

1. educazione alla pace, alla cittadinanza e alla legalità
2. educazione alla sicurezza
3. potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
4. recupero e sostegno didattico
5. alternanza scuola-lavoro
6. gare e manifestazioni
8. incontro con l'autore
9. progetto cinema, progetto teatro

10. viaggi di istruzione

Altre iniziative culturali legate al percorso didattico delle singole materie sono state diverse conferenze e visite tecnico-professionali:

- ✚ Conferenze di carattere storico nel giorno della memoria
- ✚ Conferenze di carattere professionale
- ✚ AIDO -AVIS

A causa dell'eccessivo carico orario, che caratterizza, comunque, tutti gli Istituti Professionali, alcuni progetti sono, di norma, stati inseriti all'interno delle attività curricolari.

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

(Decreto Direttoriale n.936 del 15 /9/ 2015; nota MIUR AOODGOSV /8606 dell'8 /9/2015)

L'alternanza scuola-lavoro è stata individuata come canale privilegiato per garantire un più stretto raccordo tra sistema dell'istruzione e sistema produttivo, dovendosi realizzare sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di convenzioni con imprese o con le rispettive associazioni di rappresentanza o con enti pubblici e privati ivi inclusi quello del terzo settore, disponibili ad accogliere gli studenti per esperienze formative che non costituiscono certamente rapporto individuale di lavoro, né sono configurabili in senso stretto con le attività di stage aziendale che gli istituti professionali già attuano nell'ambito dell'area professionalizzante.

Gli stage e le visite guidate presso aziende di settore costituiscono un pacchetto di ore in azienda collocato a conclusione degli insegnamenti in aula e nella maggior parte dei casi presuppone che siano già state superate alcune soglie minime, nell'alternanza di esperienza concreta con il mondo del lavoro e una componente costitutiva e caratterizzante della formazione per cui l'azienda individuata può essere intesa come una sorta di "aula didattica decentrata" nella quale alunni, tutor e tutor d'azienda condividono un percorso comune. Nel corso del triennio le attività di A.S.L. sono state svolte presso diverse strutture ricettive del territorio calabrese, come da convenzioni depositate agli atti della scuola. Al fine di favorire la frequenza degli allievi e rendere più fruttuosa l'esperienza di alternanza scuola- lavoro, è stata posta particolare cura ed attenzione nell'abbinare i corsisti ad aziende il più possibile vicine al luogo della loro residenza e che meglio potessero rispondere alle loro esigenze ed aspettative. Questa condizione ha facilitato l'esperienza di stage e ne ha aumentato l'efficacia. Gli alunni hanno svolto le diverse attività operative in modo serio e responsabile, dimostrando dinamismo, disponibilità e forte coinvolgimento personale. Gli alunni hanno sperimentato rapporti professionali, relazionali, sociali e organizzativi acquisendo consapevolezza delle proprie attitudini professionali, mettendo a frutto i saperi acquisiti in classe e nei laboratori didattici. Sono stati in grado, inoltre, di eseguire le mansioni richieste in modo preciso, acquisendo autonomia nel lavoro e sviluppando creatività e originalità nell'arte gastronomica. Nella fase di valutazione dello stage, i tutor aziendali si sono espressi con giudizi positivi, sia rispetto ai saperi professionali e al saper fare, sia rispetto alle caratteristiche personali relative al saper essere. La partecipazione al percorso di alternanza scuola-lavoro è stata vissuta dagli allievi, con entusiasmo, versatilità e interesse; l'attività di tirocinio ha consentito a tutti gli allievi, non solo di sperimentare nuove tecniche produttive e la realizzazione di nuovi prodotti, ma soprattutto di condividere un'esperienza di autoimprenditorialità utile al futuro inserimento

lavorativo e, per alcuni allievi più brillanti, che si sono contraddistinti per creatività e competenze tecnico-professionali, motivo di successo per future opportunità di assunzioni al termine del corso di studi. I risultati ottenuti da ciascun allievo al termine di tale percorso formativo, saranno oggetto di valutazione da parte del Consiglio di Classe, in sede di attribuzione del credito scolastico e di formulazione del voto d'ammissione all'Esame di Stato.

QUADRO SINOTTICO ASL TRIENNIO

Anno Scolastico	2016/17	2017/18	2018/19	Totale Triennio
N° totale di ore di Attività Svolte	159	68	64	291

QUADRO ANALITICO ASL TRIENNIO

Anno Scolastico	Ente di Formazione ASL	Ore	Periodo
a.s. 2016/17 III anno	Comune di San Giovanni in Fiore	8	27 novembre 2016 Mercatini di Natale
a.s. 2016/17 III anno	Comune di San Giovanni in Fiore	30	16-17-18 dicembre 2016 Fiera di Natale
a.s. 2016/17 III anno	P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)	30	26-28-29 gennaio 2017 Sagra del maiale - Festa di Don Bosco
a.s. 2016/17 III anno	P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)	75	Dal 12 al 23 aprile 2017 Festa regionale P.G.S.
a.s. 2016/17 III anno	Ispettorato del lavoro Barile A.	16	8-22 aprile 2017
a.s. 2017/18 IV anno	P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)	38	15-16-17 dicembre 2017 Sagra "Antichi Sapori"
a.s. 2017/18 IV anno	P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)	30	"Alumni attivi nella Formazione Docenti in rete "
a.s.2018/2019 V anno	Comune di San Giovanni in Fiore	48	13-14-15-16 dicembre 2018 "Natale esagerato"

a.s.2018/2019 anno	V	P.G.S. Casali del Manco (Spezzano Piccolo) , CS	16	6-7 aprile 2019 "Valorizziamo il territorio in alternanza"
-----------------------	---	---	-----------	---

Il quadro dettagliato delle ore svolte durante le attività di A.S.L., il registro firme presenze alunni, le certificazioni competenze e valutazione alunni, le convenzioni aziende ospitanti sono agli atti della scuola.

ALUNNI	ORE A.S.L III ANNO	ORE A.S.L IV ANNO	ORE A.S.L V ANNO	ORE TOTALI
ANANIA ALESSIA	159	68	64	291
BELCASTRO GIOVANNI	159	68	64	291
BRUGELLIS ANTONIO SANTO	159	68	64	291
CHIARELLO ALESSIA	159	68	64	291
CRITELLI ANTONIO	159	68	64	291
GUZZO DAVIDE	159	68	64	291
IACONIS CHIARA ANDREA	159	68	64	291
IAQUINTA ANTONIO	159	68	64	291
IAQUINTA FRANCESCA	159	68	64	291
LORIA THOMAS	159	68	64	291
MARRA GIOVANNI	159	68	64	291
MAZZEI MONICA	159	68	64	291
OLIVERIO FRANCESCO PIO	159	68	64	291
PJETRI KOLE	159	68	64	291
SIMONETTA SALVATORE	159	68	64	291
VELTRI SALVATORE	159	68	64	291

PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sviluppare competenze civiche è parte integrante dell'istruzione e della formazione scolastica al fine di promuovere valori fondamentali per il cittadino, quali l'accoglienza, l'integrazione, l'intercultura, la cooperazione, la cittadinanza attiva. Gli allievi, nel corso dell'anno scolastico 2018/2019, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, hanno partecipato ad alcuni eventi (sotto elencati) dedicati ad attività svolte nell'ambito della "didattica orientativa", che hanno dato l'input agli insegnanti di attivare la discussione in classe su tematiche importanti dal punto di vista socio-culturale, al fine di favorire la crescita civile dei giovani, di sviluppare il senso della legalità e di rafforzare l'impegno per la democrazia e la partecipazione. I filoni tematici nei quali si è articolato il curricolo di istituto di Cittadinanza e costituzione del nostro Istituto sono:

- 1) educazione alla sicurezza e salute sul luogo di lavoro;
- 2) educazione alla cittadinanza digitale: elaborazione di progetti di istituto o di rete di scopo su educazione al digitale per un uso consapevole dei social network in funzione didattica ed informativa; sui rischi e sulle responsabilità civili e penali conseguenti ad uso inconsapevole ed errato della rete (crimini informatici – furto di identità, ecc...);
- 3) educazione allo sviluppo “sostenibile” (in ambito energetico, alimentare, paesaggistico, educativo etc.);
- 4) educazione alla cittadinanza inclusiva ed ai diritti civili ed umani tra dimensione storico – culturale ed attualità sociale e politica;
- 6) educazione alla legalità: progetti annuali e pluriennali di istituto, di rete di scopo, gestiti e coordinati da specifica funzione strumentale e dal gruppo di lavoro “Dispersione scolastica”.

Nel nostro percorso, quale istituzione scolastica di secondo grado, approfondiremo inoltre lo studio della Costituzione italiana attraverso la riflessione su tematiche attuali, con la finalità di:

- diffondere la conoscenza della nostra Costituzione, favorendo una lettura critica della stessa;
- educare i nostri allievi alla legalità e alla diffusione della cultura della legalità e del rispetto delle regole;
- diffondere la cultura del rispetto dei fondamentali diritti dell'uomo e del cittadino quali:
- il rispetto della vita e della libertà di ognuno
- l'uguaglianza
- la sicurezza
- la solidarietà

Il Consiglio di Classe per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, nel corso di questo a.s., le seguenti attività:

- 27/10/2018, << **QUINDICI MILLIGRAMMI**>>, presentazione del romanzo da parte dell'autrice, Nuccia Benvenuto, presso l'aula Magna dell'Istituto.

Attraverso l'analisi critica del ruolo della donna nel sud dell'Italia tra il 1960-1980, l'incontro ha favorito la riflessione sulle pari opportunità tra uomo e donna secondo la Costituzione italiana.

- 24/11/2018, <<**LA VIOLENZA DI GENERE E LE SUE CONSEGUENZE**>>, relatrice: Cinzia Falcone, Presidente A.N.I.M.E.D, presso Cinema Italia di San Giovanni in Fiore.

La partecipazione alla manifestazione ha avuto l'obiettivo di approfondire attraverso iniziative di studio, confronti e riflessioni, i contenuti e i profili più rilevanti dei temi, dei valori e delle regole che costituiscono il fondamento della convivenza civile.

- 19/12/2019, <<**MARCIA CONTRO IL BULLISMO E IL CYBERBULLISMO**>>, manifestazione organizzata dall'Amministrazione Comunale di San Giovanni in Fiore>>.

Il tema importante della manifestazione ha contribuito a promuovere in aula l'educazione alla legalità attraverso percorsi di "cittadinanza attiva", di educazione alla solidarietà, integrazione e legalità, di prevenzione di disagio, bullismo, cyberbullismo e discriminazione di genere. Il percorso in classe ha portato ad argomentare sulla difesa delle pari opportunità per combattere il bullismo, il razzismo e ogni forma di esclusione ed è stato incentrato sull'educazione a un'etica della responsabilità e dei valori sanciti nella Costituzione italiana ed Europea, anche attraverso lo studio, la discussione e la conoscenza dei singoli articoli.

- 22/01/2019, <<**PARTECIPAZIONE ALLA GIORNATA DELLA MEMORIA**>>, presso il Cinema "Italia" di San Giovanni in Fiore.

- 28/01/2019, <<**SCINTILLE DI LUCE DALLA SHOAH**>>, evento organizzato dal Rotary Club Florense presso San Giovanni.

Questi ultimi due incontri sono stati arricchiti da percorsi didattici (poesie, letture, film) mirati alla conoscenza della shoah e delle diversità. Il ricordo dell'immane tragedia della Shoah ha avuto lo scopo di mettere in guardia dall'ipertrofia della memoria, che rischia di far perdere l'indispensabile nesso fra funzione conoscitiva (sapere perché non accada più) e funzione etica (cittadini consapevoli dei valori universali e, dunque, migliori).

ALUNNI/E	FIRMA
ANANIA ALESSIA	
BELCASTRO GIOVANNI	
BRUGELLIS ANTONIO SANTO	
CHIARELLO ALESSIA	
CRITELLI ANTONIO	
GUZZO DAVIDE	
IACONIS CHIARA ANDREA	
IAQUINTA ANTONIO	
IAQUINTA FRANCESCA	
LORIA THOMAS	
MARRA GIOVANNI	
MAZZEI MONICA	
OLIVERIO FRANCESCO PIO	
PJETRI KOLE	
SIMONETTA SALVATORE	
VELTRI SALVATORE	

Il presente documento, ratificato dal Consiglio della Classe V ENO sez. A il 07 Maggio 2019, viene sottoscritto e pubblicato all'Albo dell'Istituto in data 15 maggio 2019.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	PASQUA ERCOLE	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MARINO ERMINIA	
STORIA	MARINO ERMINIA	
LINGUA INGLESE	FALCONE ROSELLINA	
MATEMATICA	PUPO LOREDANA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PUZZO ANTONIO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PARRILLA ROSARIA	
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	POSA GRAZIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ALTOMARE ROSARIA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	MAZZOTTA FRANCESCO	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA/VENDITA	ALESSIO NICOLA	
SOSTEGNO	PERRI GIULIANA	

Il Coordinatore
Prof.ssa PUPO Loredana

Il Dirigente Scolastico
TIANO Giovanni

