



Istituto d'Istruzione Superiore
"Leonardo Da Vinci" ITI- IPAA – IPSSAR – ITCG
Via Delle Ginestre - 87055 San Giovanni in Fiore (CS)
Tel. 0984/1861932- Fax 0984/970110

[Email: csis07700b@istruzione.it](mailto:csis07700b@istruzione.it) - csis07700b@pec.istruzione.it

Prot. N. 1313/II.2 del 27/05/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL 15 MAGGIO

(Ai sensi della L.425/97 e del D.P.R. 323/1998, art. 17 co. 1 del D. Lgs.62/2017)

CLASSE V^A A SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Il Coordinatore

Prof.ssa Anna CELEBRE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giovanni TIANO

INDICE DEL DOCUMENTO

1	Presentazione dell'Istituto	Pag. 3
2	L'identità degli Istituti professionali	Pag. 4
3	Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)	Pag. 5
4	L'indirizzo "Enogastronomia"	Pag. 5/6
5	Quadro orario	Pag. 7/8
6	Docenti del Consiglio di Classe	Pag. 9
7	Avvicendamento dei docenti nel secondo biennio e quinto anno	Pag. 9
8	Libri di testo	Pag. 10
9	Studenti della Classe	Pag. 11
10	Criteri di assegnazione dei crediti scolastici	Pag.12/14
11	Criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi	Pag.15
12	Profilo della classe	Pag.16/17
13	Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.	Pag.17/26
14	UDA interdisciplinare 1: "Percorso Di...vino"	Pag.27/28
15	UDA interdisciplinare 2 "Slow food & fast food"	Pag.29/31
16	Commissione dell'Esame di Stato e simulazione colloquio	Pag. 31
17	Progetti e attività integrative	Pag.31/32
18	P.C.T.O.	Pag.32/34
19	Percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione	Pag.34/37
20	Elenco targomenti elaborati da inviare ai candidati entro 1° giugno come da art.17 c.1 lettera a) O.M. n. 10 del 16/05/2020	Pag 37
21	Elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati durante il colloquio orale di cui all'art. 17 c. 1 lettera b) O.M. n. 10 del 16/05/2020;	Pag.38

- Allegato A : Relazioni finali dei docenti e programmi svolti
- Allegato B: Griglia di valutazione del colloquio
- Allegato C: Programmazione del Consiglio di Classe
- Allegato D: PEI alunno T.S.

1. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", nasce il primo settembre 2009 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, una larga percentuale di alunni è pendolare. L'ambiente è legato sostanzialmente ad una cultura agricola e alle attività commerciali e artigianali. Come in tutti gli Istituti Professionali, gli studenti provengono in gran parte, da un ambiente di estrazione socio-culturale media, con una presenza notevole 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. 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 sul territorio, che incidono fortemente sui risultati dell'azione educativo-formativo-scolastica, puntano ad un continuo processo di trasformazione della didattica, potenziando e qualificano l'offerta formativa mediante interventi di Didattica Compensativa, Laboratoriale, Modulare, "Rovesciata", nonché attività integrative attraverso progetti finanziati con fondi europei (PON FSE, POR, 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.

2. L'identità dei nuovi istituti professionali

I nuovi istituti professionali sono caratterizzati da un riferimento prioritario ai grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale, contraddistinti da applicazioni tecnologiche e organizzative che, in relazione alla filiera di riferimento, possono essere declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.

Tre parole-chiave possono aiutare a sintetizzare i riferimenti progettuali per articolare l'offerta formativa in modo da rispondere ad una pluralità di bisogni: menti d'opera, professionalità e laboratorialità.

La professionalità propone una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali ma comuni.

Con la didattica laboratoriale si impara lavorando, questo metodo consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace.

In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, sono assai opportuni, quindi, l'utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, da estendere anche alle discipline dell'area di istruzione generale.

In particolare, è utile l'uso diffuso delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, il ricorso a metodologie progettuali e alle opportunità offerte dai PCTO (già alternanza scuola-lavoro) per sviluppare il rapporto col territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili.

Gli istituti professionali sono, come gli istituti tecnici, un'articolazione dell'area dell'istruzione tecnico-professionale considerata, nel suo complesso, come un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, soprattutto a servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme dei prodotti, di proiettare nel futuro il proprio impegno professionale per una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. In un mondo sempre più complesso e in continua trasformazione, l'immaginazione è il valore aggiunto per quanti vogliono creare qualcosa di nuovo, di proprio, di distintivo; qualcosa che dia significato alla propria storia, alle proprie scelte, ad un progetto di una società più giusta e solidale.

3. Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)

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.

4. L'indirizzo Enogastronomia

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.

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. «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.



5. Quadro orario del corso di studi

Primo biennio

Orario settimanale

<u>Discipline area comune</u>	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o att. alternative	1	1
Totale ore area comune	20	20
<u>Discipline area di indirizzo</u>		
Scienze integrate (Fisica)	2	2
Scienze integrate (Chimica)	/	/
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	2	2
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2
Totale ore area di indirizzo	12	12
Ore complessive	<u>32</u>	<u>32</u>
Ore complessive annuali 32x 33 settimane =	<u>1056</u>	<u>1056</u>

Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

<u>Discipline area comune</u>	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o att. alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
<u>Discipline area di indirizzo</u>			
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienze cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	6	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	/	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
Ore complessive	32	32	32
Ore complessive annuali 32x 33 settimane =	<u>1056</u>	<u>1056</u>	<u>1056</u>

Ore svolte al 27/05/2020 1008 su 1056

6. Docenti del Consiglio di classe

Docente	Disciplina
CELEBRE ANNA (Coordinatore)	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
LAMACCHIA MARIAFRANCESCA	Lingua e letteratura italiana e Storia
LEONETTI ROBERTO	Matematica
FALCONE ROSA	Lingua Inglese
POSA GRAZIA KATIA	Lingua Francese
MAZZOTTA FRANCESCO	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia
GUGLIEMMETTI RAFFAELE	Laboratorio dei servizi di sala e vendita
GARRITANO MARISA	Scienza e cultura dell'alimentazione
PUZZO ANTONIO	Scienze motorie e sportive
PASQUA ERCOLE	Religione
FRAGALE GIUSEPPE	Sostegno
SCARPELLI PIERANGELA	Sostegno

7. Avvicendamento docenti nel 2° biennio e quinto anno

Disciplina	3° anno	4° anno	5° anno
Matematica	Torraco V.	Mazzuca L.	Leonetti R.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Naccarato M. L.	Parrilla R.	Garritano M.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	/	Alessio N.	Guglielmetti R.
Religione	Scarcello R.	Scarcello R.	Pasqua E.
Sostegno	Fragale G.	Fragale G.	Fragale G./ Scarpelli P.

8. Libri di testo

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	"Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva"- Volume C - F. Cammisa, P. Matrisciano, G.Pietroni, 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

9. Studenti della classe

1	Alessio Saverio Giovanni
2	Bilotta Antonio
3	Bitonti Domenico
4	Congi Antonio
5	Greco Alessandro
6	Iaquinta Francesco Pio
7	La Rosa Stefania
8	Laratta Luca
9	Levato Luisa
10	Lucente Mattia
11	Mosca Michele
12	Muto Alex
13	Oliverio Salvatore Michele
14	Talarico Salvatore

10. Credito scolastico

Allegato A - O.M. N. 10 del 16 maggio 2020

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

		Credito conseguito 3° anno 2017/18	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017 3° anno 2017/18	Nuovo credito attribuito per la classe terza ai sensi dell'allegato A all'O.M. N.10 del 16/05/2020
1	Alessio Saverio Giovanni	6	10	15
2	Bilotta Antonio	6	10	15
3	Bitonti Domenico	5	9	14
4	Congi Antonio	7	11	17
5	Greco Alessandro	5	9	14
6	Iaquinta Francesco Pio	5	9	14
7	La Rosa Stefania	5	9	14
8	Laratta Luca	4	8	12
9	Levato Luisa	4	8	12
10	Lucente Mattia	4	8	12
11	Mosca Michele	5	9	14
12	Muto Alex	4	8	12
13	Oliverio Salvatore Michele	4	8	12
14	Talarico Salvatore	5	9	14

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

		Credito conseguito 4° anno 2018/19	Nuovo credito attribuito per la classe quarta ai sensi dell'allegato A all'O.M. N.10 del 16/05/2020anno 2018/19
1	Alessio Saverio Giovanni	11	17
2	Bilotta Antonio	11	17
3	Bitonti Domenico	9	14
4	Congi Antonio	11	17
5	Greco Alessandro	9	14
6	Iaquinta Francesco Pio	9	14
7	La Rosa Stefania	9	14
8	Laratta Luca	9	14
9	Levato Luisa	9	14
10	Lucente Mattia	9	14
11	Mosca Michele	10	15
12	Muto Alex	9	14
13	Oliverio Salvatore Michele	10	15
14	Talarico Salvatore	10	15

Riepilogo dei nuovi crediti convertiti in base all'allegato A dell'ordinanza ministeriale sugli esami di Stato 2019/2020 n. 10 del 16/05/2020

		Nuovo credito attribuito per la classe quarta ai sensi dell'allegato A all'O.M. N.10 del 16/05/2020 anno 2017/18	Nuovo credito attribuito per la classe quarta ai sensi dell'allegato A all'O.M. N.10 del 16/05/2020 anno 2018/19	Totale (3°anno + 4° anno)
1	Alessio Saverio Giovanni	15	17	32
2	Bilotta Antonio	15	17	32
3	Bitonti Domenico	14	14	28
4	Congi Antonio	17	17	34
5	Greco Alessandro	14	14	28
6	Iaquinta Francesco Pio	14	14	28
7	La Rosa Stefania	14	14	28
8	Laratta Luca	12	14	26
9	Levato Luisa	12	14	26
10	Lucente Mattia	12	14	26
11	Mosca Michele	14	15	29
12	Muto Alex	12	14	26
13	Oliverio Salvatore Michele	12	15	27
14	Talarico Salvatore	14	15	29

11. Scheda criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi

Criteria per l'attribuzione del credito per l'a.s. 2019/2020

(approvati nel collegio dei docenti del 28/05/2020)

Punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

- Regolamento (D.P.R. 323/98) art. 11 comma 2 relativo al credito scolastico e art. 12 comma 1 relativo ai crediti formativi; D.M. 49/2000; D.Lg.vo 62/2017 art. 15; O.M. 10 del 16/05/2020 allegato A

MEDIA DEI VOTI:	Punteggio minimo della banda di oscillazione	
<i>- Si valutano successivamente i seguenti indicatori:</i>		
Partecipazione ad attività complementari ed integrative proposte dalla scuola	NO	=
	SI	30%
Partecipazione a progetti PON fino a proficua conclusione con conseguimento di attestazione	NO	=
	SI	30%
Crediti formativi per partecipazione ad attività extra scolastiche certificate (Patente nuova ECDL o equiparate, certificazione linguistica livello B1 o superiore, attività di volontariato, attività sportiva presso società certificate CONI etc di cui agli artt. 1 e 2 del D.M. 49/2000)	NO	=
	SI	20%
Assiduità di frequenza (assenze minori del 20%) e impegno e partecipazione nella Didattica a distanza	NO	=
	SI	20%

- Si attribuisce il punteggio più alto della banda se gli indicatori deliberati sono almeno pari al 50%.*

Conversione del credito scolastico ai sensi dell'Allegato A dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020

3^ anno		4^ anno	
All. A D.Lgs 62/2017	All. A O.M. 10/2020	All. A D.Lgs 62/2017	All. A O.M. 10/2020
7	11	8	12
8	12	9	14
9	14	10	15
10	15	11	17
11	17	12	18
12	18	13	20

Attribuzione del credito scolastico per la classe 5^ in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media	Fasce di credito
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

12. Profilo della classe

La classe è costituita da 14 studenti (12 ragazzi e 2 ragazze), di cui un allievo per il quale è stato predisposto un PEI (Allegato D) per programmazione differenziata. L'alunno è stato seguito per tutti e cinque gli anni dal Prof. Giuseppe Fragale, al quale, nell'anno scolastico in corso, si è affiancata la Prof.ssa Pierangela Scarpelli. Per lo stesso allievo, i membri del Consiglio di classe sollecitano, 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 del Prof. Giuseppe Fragale. Per ogni ulteriore chiarimento si rimanda al PEI, alla relazione dei docenti specializzati e alla documentazione specifica depositata. La frequenza per alcuni di loro non è stata sempre regolare, con un numero di assenze prossime al limite consentito. La classe è costituita da elementi provenienti totalmente dalla 4^a A Enogastronomia. Un unico alunno è subentrato nella classe all'inizio del quarto anno. I rapporti interni sono abbastanza sereni e corretti sia tra gli studenti sia con gli insegnanti. Le buone doti personali degli studenti non sono state sempre supportate da un impegno costante e continuo, soprattutto a casa, tale da permettere una valorizzazione delle capacità intellettive di ciascuno di essi per superare le incertezze e i dubbi delle loro competenze di base. Nella classe perciò si distinguono alcuni studenti per capacità, spirito d'iniziativa e intraprendenza anche in contesti non propriamente scolastici, ma il livello di preparazione raggiunto non è sempre pienamente accettabile a causa di un rendimento altalenante e spesso incostante soprattutto in questo anno scolastico conclusivo. Si possono distinguere tre gruppi all'interno della classe:

- Un primo gruppo numericamente limitato che ha messo in mostra una buona capacità di ragionamento, ha partecipato al dialogo in modo costruttivo conseguendo obiettivi programmati in modo adeguato;
- un secondo gruppo, dotato di normali abilità cognitive ed operative, che ha ottenuto risultati non sempre soddisfacenti a causa della discontinuità dell'impegno profuso;
- un terzo gruppo di alunni con conoscenze modeste e con un metodo di studio inadeguato che ha raggiunto dei risultati spesso non sufficienti.

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. 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 dai P.C.T.O. (già percorsi di alternanza scuola-lavoro) che hanno 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.

Nel raggiungimento degli obiettivi, notevole rilevanza, purtroppo, ha avuto la situazione venutasi a creare con il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 4 marzo 2020, che ha di fatto chiuso le scuole alla normale attività didattica. Il Governo, in particolare con la nota MIUR 388 del 17 marzo 2020 e col Decreto Legge n. 22 dell'8 aprile 2020, ha reso obbligatoria la Didattica a Distanza, a causa dell'emergenza pandemica per il CoVid-19. La sospensione delle lezioni è stata inattesa e improvvisa, questo ha provocato un forte disorientamento negli alunni e nei docenti, ma, considerata la necessità di proseguire comunque con l'insegnamento al fine di garantire il diritto costituzionale allo studio, nel giro di breve tempo la scuola ha attivato la piattaforma istituzionale Google Suite per tutti i docenti e tutti gli studenti e questo ha consentito di riacquistare una regolarità nella didattica, sebbene con grandi differenze rispetto a quella in presenza. Nel rispetto della normativa, tutti i docenti hanno rimodulato le loro programmazioni, cercando di favorire una didattica inclusiva che tenesse conto delle esigenze di ogni studente, privilegiando metodi didattici basati sul potenziamento delle competenze informatiche, sullo spirito di collaborazione, sulla capacità di interagire in modo costruttivo. Anche i metodi di valutazione sono stati riadattati in base alla Dad, per premiare l'impegno, l'assiduità nella partecipazione, la puntualità nelle consegne, etc. Purtroppo non tutti gli studenti della classe hanno raggiunto livelli adeguati di competenze, ma buona parte di essi ha certamente migliorato l'autonomia di giudizio e la capacità critica, il rispetto delle regole, il senso di responsabilità e la capacità organizzativa. Gli alunni hanno sicuramente imparato a relazionarsi con gli altri anche a distanza e hanno acquisito strumenti utili a sviluppare le attitudini personali in vista delle scelte future.

13. Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni

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

Educativi e formativi:

- 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
- Potenziamiento delle dinamiche relazionali mediante la collaborazione, il team-working ed il confronto.

Cognitivi:

- 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.
- 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.
- 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.

Metodologie e strategie adottate

La programmazione delle discipline è stata formulata attraverso la programmazione per dipartimenti, 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);
- video lezione;
- lettura e analisi di articoli di quotidiani e riviste;
- discussione guidata;
- brainstorming;
- attività laboratoriali, ricerche personali.

Particolare importanza è stata data ai percorsi P.C.T.O., svolti anche grazie a progetti PON, 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;
- materiali di approfondimento caricati sul registro elettronico;
- video lezioni attraverso Meet di Google Suite for Education.

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
- ✓ classi virtuali

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 fornita di LIM, nel laboratorio di informatica per un numero di ore limitato riservato alla classe, nel laboratorio di cucina per quanto attiene l'area professionalizzante, attraverso la didattica a distanza a seguito del DPCM 4 marzo 2020 e successivi, per emergenza Coronavirus. 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;
- verifiche assegnate tramite moduli Google (dal 4 marzo 2020 alla fine dell'a.s.);
- realizzazione di documenti word, excel, power point, su piattaforma Gsuite for Edu (dal 4 marzo 2020 alla fine dell'a.s.);

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

Criteri di valutazione

Nel D. lgs 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 curriculum, 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

La valutazione scaturisce da due griglie di valutazione, una utilizzata fino al 4 marzo 2020, l'altra relativa al periodo successivo, caratterizzato dall'emergenza Covid 19, che ha reso necessario il ricorso alla Didattica a Distanza (DaD).

Griglia n.1 (didattica in presenza)

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	
DESCRITTORI	VOTO
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.	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.	9
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.	8
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.	7
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.	6
SOSPENSIONE SUPERIORE A 15 GIORNI	5

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.

Griglia n. 2 (DaD)

Rimodulazione della valutazione del comportamento scolastico in base a: DPCM dell'8 marzo 2020; Nota MIUR 388 del 17 marzo 2020; D.L. n. 22 dell'8/4/2020

COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
IMPARARE AD IMPARARE	1.Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10
		Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9
		Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8
		Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7
		Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6
COMUNICARE	2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10
		Comunica in modo corretto.	9
		Comunica in modo complessivamente adeguato.	8
		Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7
		Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6
COLLABORARE E PARTECIPARE	3.Partecipazione alla vita scolastica	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10
		Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9
		Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	8
		Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	7
		Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli.	6

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4.Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari.	10
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9
		Frequenza e puntualità buone.	8
		Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7
		Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6
	5.Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto	Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10
		Rispetta attentamente le regole.	9
		Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8
		La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7
		Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività.	6
	6.Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10
		Ha avuto un comportamento responsabile.	9
		Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8
		Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6
La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4)		≤ 5	
VOTO DEL COMPORTAMENTO: ____/10			

Griglie di valutazione del colloquio: come da allegato B Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo	6-7	

del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo		corretto e appropriato.	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5
Punteggio totale della prova			_____/40

14. UDA Interdisciplinare

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) Percorso Di...vino

unità di apprendimento pluridisciplinare	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Denominazione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Percorso Di...vino
<p><i>Compito – prodotto</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione di un PERCORSO ENOGASTRONOMICO per la promozione turistica del territorio • Produzione di testi e depliant di promozione turistica • Elaborazione di una carta dei vini corredata di una mappa delle migliori Cantine regionali • Allestimento di uno stand con i vini delle migliori cantine regionali
<p><i>Competenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>comuni</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i> 	<p>Competenze comuni</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Competenze sociali e civiche • Comunicazione nella madre lingua • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • Spirito di iniziativa e intraprendenza • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Agire in modo autonomo e consapevole • Risolvere problemi • Acquisire e interpretare l'informazione • Individuare collegamenti e relazioni • Collaborare e partecipare <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Valorizzare e promuovere le aziende del territorio che producono vini • Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo
<ul style="list-style-type: none"> • Abilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Esporre in modo corretto i testi e le procedure di base • Saper analizzare il prodotto al fine di valorizzarlo e promuoverlo • Saper presentare i vini regionali a turisti stranieri e non 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle fondamentali regole di convivenza e di quelle della classe • Conoscenze di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni • Conoscenza dei principali software

<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere e relazionare sul proprio percorso di ricerca • Redigere una presentazione pluridisciplinare • Relazionarsi positivamente con i compagni ed operare nel rispetto dei ruoli assegnati • Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell'alimento • Individuare confezioni ed imballaggi idonei • Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare 	<p>applicativi del pacchetto Microsoft Office</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle caratteristiche tecniche/organolettiche/nutritive del vino • Conoscenza delle confezioni alimentari e delle etichette dei prodotti • Tecniche di comunicazione delle informazioni di settore
Utenti destinatari	Tutti gli allievi della classe
Fase di applicazione	Novembre/Maggio
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione UDA • Ricerca sul web o su riviste cartacee di informazioni relative alle migliori Cantine e ai produttori di vini presenti sul territorio • Analisi dei vini sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Analisi delle tecniche di produzione dei vini • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare sapendo leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscendo nelle stesse la tracciabilità dell'alimento • Produzione di depliant di promozione turistica corredati di una carta dei vini e di una mappa con le migliori Cantine regionali • Presentazione del lavoro e relazione individuale: Allestimento di uno stand con i vini delle migliori cantine regionali
Esperienze attivate	Osservatorio di ricerca sulle migliori Cantine presenti sul territorio Produzione di una mappa dei Percorsi dei vini
Metodologia	Brainstorming, cooperative learning, lezione interattiva, problem solving
Risorse umane	I docenti della classe ed esperti del settore
<ul style="list-style-type: none"> • <i>interne</i> • <i>esterne</i> 	
Strumenti	Personal computer – Riviste – Fotocopiatrice – Scanner - Lavagna e LIM - Libri di testo - Materiale iconografico
Valutazione	Valutazione di processo Valutazione di prodotto

14. UDA Interdisciplinare

2) Fast food & slow food

UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Fast food & slow food
Prodotti/compito	Il percorso porterà gli alunni a realizzare “spot pubblicità progresso” con messaggi relativi all’importanza di una sana alimentazione
Competenze per Assi Culturali	Competenze Comuni Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte Comunicare Collaborare e partecipare. Competenze professionali • Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, nutrizionale e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. Competenze di cittadinanza - Progettare- Comunicare- Collaborare e partecipare - Acquisire ed interpretare le informazioni
Abilità	Conoscenze
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Italiano <ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere e produrre testi di varia tipologia • Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base delle funzioni della lingua • Principali tecniche di comunicazione scritta e orale con particolare riferimento alla comunicazione pubblicitaria • “Manifesto della cucina futurista”
Storia <ul style="list-style-type: none"> • Saper cogliere il valore culturale, sociale e simbolico del cibo e il cambiamento nei vari periodi storici 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di storia legati alle tradizioni enogastronomiche • Il concetto del cibo nel boom economico
Matematica <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere dati mediante osservazioni e misurazioni. • Calcolare ed utilizzare le proprietà dei principali valori medi. • Rappresentare graficamente informazioni statistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuzioni semplici di frequenze e relative rappresentazioni grafiche. • Valori medi e relative proprietà • Conoscere i più noti software applicativi per la realizzazione di grafici e l’interpretazione di dati
Inglese <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo (scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazioni sul “slow food” e “fast food” da fonti diverse (scritture, Internet...) per la preparazione di un’esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici • Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Francese <ul style="list-style-type: none"> Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo (scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua francese per comprendere informazioni sul "slow food" e "fast food" da fonti diverse (scritture, Internet...) per la preparazione di un'esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.
Economia <ul style="list-style-type: none"> Saper individuare e costruire strategie di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> Saper individuare e costruire strategie di marketing
Enogastronomia <ul style="list-style-type: none"> Saper fare un piatto equilibrato secondo precisi valori nutrizionali 	<ul style="list-style-type: none"> Piatto slow food Piatto fast food
Sala <ul style="list-style-type: none"> Saper improvvisare la preparazione un drink Saper consigliare l'abbinamento del vino al piatto 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place
Scienze degli Alimenti <ul style="list-style-type: none"> Saper leggere e comprendere le etichette dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Valori nutrizionali del fast e slow food
Utenti destinatari	Classe V A
Fasi di applicazione (attività)	II Quadrimestre
Tempi	T1 Ascolta e prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere T2 Ricerca di informazioni in gruppo T3 Realizza ricette slow e fast food T4 In gruppo redige le ricette dei piatti realizzati corredate di schede con i valori nutrizionali T5 Riconoscimento delle contaminazioni e delle buone pratiche di lavorazione T6 Elaborazione delle varie strategie di marketing utili per il piazzamento sul mercato nazionale e internazionale del piatto realizzato T7 Studio e ricerca dei cambiamenti storico sociali dei valori legati al consumo e alla condivisione del cibo T8 Realizza una locandina/video/brochure per la pubblicizzazione del piatto T9 Presentazione dell'attività
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	Seminario su tematiche di educazione alimentare
Metodologia (cosa fa il docente)	Lezione Partecipata; Cooperative learning; Attività laboratoriali; Lezioni interattive
Risorse umane interne esterne	Tutti i docenti del CdC
Strumenti	Libri di testo, fotocopie, video
Valutazione	Prove semistrutturate sulle conoscenze Griglia di valutazione dell'UDA di seguito riportati <ul style="list-style-type: none"> Valutazione in itinere (fasi UDA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UDA Valutazione finale: valutazione del prodotto dell'UDA: <ol style="list-style-type: none"> precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie capacità comunicative ed espressive uso del linguaggio tecnico – professionale anche in lingua straniera capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, creatività

15. Composizione della Commissione e simulazione colloquio

Docente Commissario interno	Disciplina
Lamacchia Maria Francesca	Italiano e Storia
Celebre Anna	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Garritano Marisa	Scienza e cultura dell'alimentazione
Mazzotta Francesco	Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore cucina
Falcone Rosa	Lingua inglese
Puzzo Antonio	Scienze motorie e sportive
Fragale Giuseppe	Sostegno

Il Consiglio di classe ha fissato la simulazione del colloquio in data 05/06/2020 alle ore 11:30.

17. Progetti e attività integrative

I progetti educativi e didattici, svolti, in coerenza col PTOF, grazie all'organizzazione di convegni, conferenze, incontri, partecipazione a manifestazioni, concorsi, gare, eventi organizzati in collaborazione con Enti ed associazioni presenti sul territorio, 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 e primo soccorso;
3. potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari;
4. recupero e sostegno didattico;
5. alternanza scuola-lavoro;
6. gare, concorsi e manifestazioni;
8. incontro con l'autore;
9. progetto cinema e progetto teatro;
10. orientamento universitario e professionale;

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.

18. PCTO Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

E' possibile consultare negli atti della scuola:

- Quadro dettagliato delle ore svolte durante l'attività di alternanza scuola-lavoro;
- Registro firme presenze alunni
- Certificazioni competenze e valutative alunni
- Convenzioni aziende ospitanti.

Anno scolastico	Titolo e descrizione del percorso triennale	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte	Durata
2017/18	Valorizziamo il territorio in alternanza	PGS SPEZZANO PICCOLO	Sagra Antichi Sapori	38 h
2017/18	Valorizziamo il territorio in alternanza	PGS SPEZZANO PICCOLO	Implementazione Location e organizzazione servizi	30 h
2018/19	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO INDIRIZZO AGROTECNICO-ALBERGHIERO	ARSAC	L'OLIO E LE PROPRIETA'	2 h
2018/19	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO INDIRIZZO AGROTECNICO-ALBERGHIERO	ARSAC	IL PANE E LE PROPRIETA'	2 h
2018/19	Valorizziamo il territorio in alternanza	PGS SPEZZANO PICCOLO	Festa di Don Bosco	30 h
2018/19	Valorizziamo il territorio in alternanza	PGS SPEZZANO PICCOLO	Festa di Don Bosco	16 h
2018/19	Progetto PON Percorsi di alternanza scuola lavoro	GRIMALDI GROUP S.P.A.	STUDENTI SULLA NAVE	120 h
2019/20	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO INDIRIZZO	ARSAC	VALORIZZAZIONE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI	9 h

	AGROTECNICO- ALBERGHIERO			
2019/20	Progetto PON Percorsi di alternanza scuola lavoro	LIFE TRAINING S.R.L.	Narr@tivamente	30 h

Quadro ore svolte dai singoli alunni

		a.s. 2017/18	a.s. 2018/19	a.s. 2019/2020	Ore totali
1	Alessio Saverio Giovanni	68	53	36	157
2	Bilotta Antonio	68	53	39	160
3	Bitonti Domenico	68	53	33	154
4	Congi Antonio	68	53	39	160
5	Greco Alessandro	/	173	39	212
6	Iaquinta Francesco Pio	68	53	39	160
7	La Rosa Stefania	68	53	39	160
8	Laratta Luca	68	173	39	280
9	Levato Luisa	68	53	/	121
10	Lucente Mattia	68	60	21	139
11	Mosca Michele	68	173	39	280
12	Muto Alex	68	53	39	160
13	Oliverio Salvatore Michele	68	173	39	280
14	Talarico Salvatore	68	53	6	127

19. Percorsi 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 del triennio, 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

a.s.	Titolo	Breve descrizione del progetto/soggetti coinvolti	Competenze acquisite
2019/20	Giornata della memoria	Incontro in aula magna e monologo recitato dagli alunni	Competenze sociali e civiche
2019/20	2^ Giornata Sport e salute	Incontro in aula magna	Competenze sociali e civiche
2019/20	La violenza contro le donne	Incontro organizzato dal Rotary di San Giovanni in Fiore, dall'amministrazione comunale e dall'associazione Animed presso l'aula magna	Competenze sociali e civiche
2018/19	Marcia contro il bullismo	Partecipazione alla giornata contro il bullismo organizzata dall'Amministrazione comunale, a cui hanno partecipato tutti gli studenti di San Giovanni in Fiore	Competenze sociali e civiche
2018/19	Scintille di luce della Shoah	Incontro organizzato dal Rotary di San Giovanni in Fiore e dall'amministrazione comunale presso il cinema Italia in ricordo dell'olocausto	Competenze sociali e civiche
2018/19	La violenza di genere e le sue conseguenze	Incontro organizzato dalle Associazioni Animed ed Exodus presso il cinema Italia	Competenze sociali e civiche
2017/18	La Costituzione italiana	Convegno sulla Costituzione italiana presso l'aula magna dell'Istituto con il docente Silvio Gambino, dell'UNICAL	Competenze sociali e civiche
2017/18	Screening days	Incontro in aula magna sull'importanza della	Competenze sociali e civiche

		prevenzione del cancro attraverso controlli preventivi	
2017/18	No 'ndragheta tour	Incontro per la cultura della legalità col testimone di giustizia Pino Masciari in aula magna	Competenze sociali e civiche
2017/2018	Legge 29/05/2017 n. 71 e la prevenzione del cyber-bullismo	Incontri per la prevenzione del cyber-bullismo / Tenente Augusto Petrocchi	Conoscere il fenomeno, potenziare abilità di richiesta di aiuto e di difesa
2017/2018	Progetto di educazione alla legalità	Incontri per la cultura della legalità/ Don Giacomo Panizza	Competenze sociali e civiche

20. Elenco argomenti elaborati da inviare ai candidati entro il 1° giugno come da art.17 c.1 lettera a) O.M. n. 10 del 16/05/2020

Come stabilito dall'O.M. n.10 del 16/05/2020, all'articolo 17 comma 1 lettera a), il Consiglio di classe, in data 28/05/2020, come risulta dal verbale n.4 agli atti della scuola, sotto la guida dei docenti delle discipline che sarebbero state oggetto della seconda prova scritta, ovvero Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio dei servizi enogastronomici -settore cucina, ha deciso di assegnare a ciascun candidato un elaborato diverso, il cui elenco è di seguito riportato. Gli elaborati saranno inviati entro il 1° giugno 2020 dai rispettivi docenti, attraverso la mail istituzionale, ai singoli candidati, i quali dovranno restituire gli elaborati svolti entro e non oltre il 13 giugno 2020, attraverso la medesima modalità, in copia con l'indirizzo istituzionale della scuola.

CANDIDATI	ARGOMENTI ASSEGNATI
Alessio Saverio Giovanni	Alimentazione e tumori
Bilotta Antonio	Dieta Mediterranea
Bitonti Domenico	Fast food-Slow food
Congi Antonio	Autocontrollo e HACCP
Greco Alessandro	Contaminazioni alimentari
Iaquinta Francesco Pio	Diabete
La Rosa Stefania	Allergie e intolleranze-Celiachia
Laratta Luca	Alimentazione equilibrata e LARN
Levato Luisa	Disturbi del comportamento alimentare
Lucente Mattia	Piramide Alimentare
Mosca Michele	Allergie e intolleranze-Intolleranza al lattosio
Muto Alex	Iperlipidemie-Aterosclerosi

Oliverio Salvatore Michele	Alimentazione nella terza età
Talarico Salvatore	Piramide Alimentare

21. Elenco dei testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati durante il colloquio orale di cui all'art. 17 c. 1 lettera b) O.M. n. 10 del 16/05/2020

In base a quanto previsto dall'O.M. n. 10 del 16/05/2020 Art.17 c.1 lettera b), i candidati, durante la seconda fase del colloquio, dovranno effettuare la discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno. Per la scelta dei materiali, la docente di italiano, d'accordo con il Consiglio di classe, ha optato per le poesie presenti nel programma svolto, reperibile nell'allegato A del presente documento pagg.2-3.

Tutti i dati riportati nel presente documento sono stati indicati nel rispetto della normativa sulla privacy Nota del Garante per la protezione dei dati personali n. 10719 del 21/03/2017, come sottolineato anche nell'O.M. n.10 del 16 maggio 2020 all'art.9 comma 2.

Il Coordinatore

Prof.ssa Anna CELEBRE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giovanni TIANO