



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

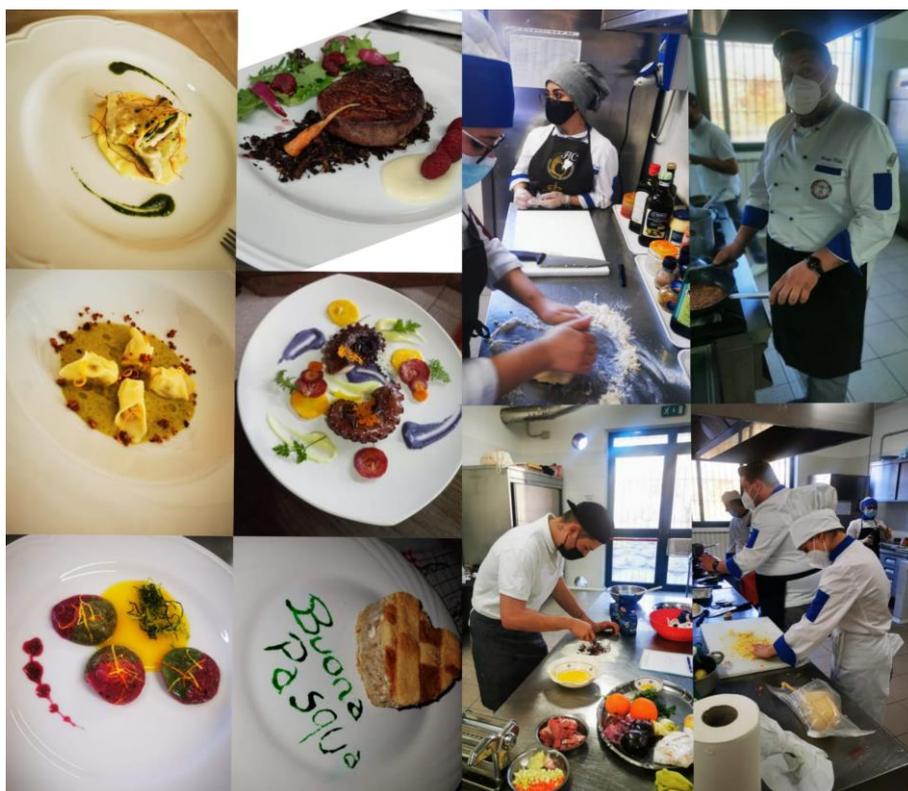
Email: [csis07700b@istruzione.it](mailto:csis07700b@istruzione.it) - [csis07700b@pec.istruzione.it](mailto:csis07700b@pec.istruzione.it)

Prot. N. 1542/V.6 del 14/05/2021

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 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. 7/9
6	Docenti del Consiglio di Classe	Pag. 9
7	Avvicendamento dei docenti nel secondo biennio e quinto anno	Pag. 9/10
8	Libri di testo	Pag. 10/11
9	Studenti della Classe	Pag. 11
10	Criteri di assegnazione dei crediti scolastici	Pag.12/14
11	Criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi	Pag.15/16
12	Profilo della classe	Pag.16/18
13	Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.	Pag.18/26
14	UDA interdisciplinare 1: "L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	Pag.26/27
15	UDA interdisciplinare 2 di Educazione civica: "Presenta un piatto durante il tuo primo colloquio di lavoro".	Pag.27/28
16	Commissione dell'Esame di Stato e simulazione colloquio	Pag. 28
17	Progetti e attività integrative	Pag. 29
18	P.C.T.O.	Pag. 29/30
19	Percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione civica / cittadinanza e costituzione e griglia di valutazione Educazione civica	Pag.31/35
20	Elenco argomenti elaborati inviati ai candidati interni ed esterni entro il 30 aprile 2021 come da art.10 c. 1 lettera a) O.M. n. 53/2021 e assegnazione docenti di riferimento	Pag 35/36
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. 10 c. 1 lettera b) O.M. n. 53/2021	Pag.36

- Allegato A : Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

- Allegato B: Griglia di valutazione del colloquio
- Allegato C: PEI

### **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

<b><u>Discipline area comune</u></b>	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
<b>Totale ore area comune</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b><u>Discipline area di indirizzo</u></b>		
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
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Ore complessive</b>	<b><u>32</u></b>	<b><u>32</u></b>
<b>Ore complessive annuali 32x 33 settimane =</b>	<b><u>1056</u></b>	<b><u>1056</u></b>

**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
<b>Educazione civica</b>	/	/	/
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<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
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Ore complessive</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Ore complessive annuali 33x 33 settimane =</b>	<b><u>1056</u></b>	<b><u>1056</u></b>	<b><u>1056</u></b>

Ore svolte al 14/05/2020 952 su 1056

**6. Docenti del Consiglio di classe**

Docente	Disciplina
CELEBRE ANNA (Coordinatore)	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
GALLO LUCIA	Lingua e letteratura italiana e Storia
ROTA ALDO	Matematica
FALCONE ROSA	Lingua Inglese
ARCURI SERAFINA	Lingua Francese
MAZZOTTA FRANCESCO	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia
ANTONUCCI TIZIANA	Laboratorio dei servizi di sala e vendita
MOLINARO MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
PUZZO ANTONIO	Scienze motorie e sportive
PASQUA ERCOLE	Religione
MAGNO ELVIRA	Sostegno

**7. Avvicendamento docenti nel 2° biennio e quinto anno**

Disciplina	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano	Di Cristo A.M.	Gallo L.	Gallo L.
Storia	Garofalo R.R.	Gallo L.	Gallo L.
Matematica	Mazzuca L.	Rota A.	Rota A.
Francese	Posa G. K.	Posa G. K.	Arcuri S.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Parrilla R.	Garritano M.	Molinaro M.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Altomare R.	Altomare R.	Celebre A.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	/	Guglielmetti R.	Antonucci T.
Sostegno	Gallo C.	Gallo C.	Magno E.

## 8. Libri di testo

DISCIPLINA	TITOLO
RELIGIONE	"CONFRONTI 2.0", Contadini/Marcuccini/Cardinali Vol. Urietti, Vol. U. Ed. Elledici
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	"MIA LETTERATURA" LA VOL.3, Roncoroni – Cappellini - Sada Ed. Carlo Signorelli
STORIA	"STORIA E PROGETTO", Calvani , Vol. 5, Mondadori
LINGUA INGLESE	"LIGHT THE FIRE-COOKING AND SERVICE, E. Assirelli A. Vetri, B. Cappellini, volume unico, Rizzoli languages
MATEMATICA	Sasso Leonardo / Fragni Ilaria - "Colori della matematica" - Edizione Bianca Per Istituti Alberghieri vol. B + ebook. Petrini Editore
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	"Tutto compreso" - Volume 3 - F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Ed. Scuola&Azienda

DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI/CUCI NA	"LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI", Gentili, Ed. Calderini,
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI /SALA	"Sarò Maitre, sarò Barman", Batarra, Prato – Pedone – Mosciatello – Orsini - Ed. Giunti

### 9. Studenti della classe

1	Altomare Carlo
2	Bonasso Francesca
3	Congi Salvatore
4	Fabbricatore Angelica Pia
5	Gallo Joseph
6	Lapietra Serena
7	Lopez Tommaso
8	Loria Lucrezia
9	Rotundo Mariapia
10	Vaccai Altero
11	Veltri Giuseppe

### 10. Credito scolastico

Allegato A - O.M. N. 53/2021

### **Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)*

OMISSIS

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

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

\*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo

a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto.

OMISSIS

OMISSIS

**Riepilogo dei nuovi crediti convertiti in base all'allegato A dell'ordinanza ministeriale sugli esami di Stato 2020/2021 n. 53/2021**

**OMISSIS**

## 11. Scheda criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi

### Criteria per l'attribuzione del credito per l'a.s. 2020/2021

(approvati nel collegio dei docenti del 14/05/2021)

#### 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. 53/2021 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, incluse le attività di PCTO, con conseguimento del relativo attestato	NO	=
	SI	30%
Rispetto del regolamento d'Istituto e del regolamento della DDI approvato dal Collegio docenti del 22/09/2020 (puntualità nei collegamenti, videocamera accesa, etc.); assiduità di frequenza e impegno e partecipazione nella Didattica a distanza. (Corrisponde al voto di comportamento non inferiore a 8).	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	30%
Interesse e profitto Religione Cattolica/attività alternativa	Sufficiente	6%
	Buono	7%
	Distinto	8%
	Ottimo	10%

- 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. 53/2021

**Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
M = 6	7-8	11-12
6 < M ≤ 7	8-9	13-14
7 < M ≤ 8	9-10	15-16
8 < M ≤ 9	10-11	16-17
9 < M ≤ 10	11-12	17-18

**Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'O.M. 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

**Tabella C** Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

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

## **12. Profilo della classe**

La classe è costituita da 11 studenti (6 ragazzi e 5 ragazze); uno degli allievi segue una programmazione paritaria in coerenza con il PEI depositato agli atti (Allegato D). L'alunno è stato seguito nell'ultimo anno dalla Prof.ssa Elvira Magno, per la quale i membri del Consiglio di classe sollecitano, all'unanimità, la presenza durante le prove di esame, come previsto dalla normativa vigente. La classe è costituita da studenti provenienti totalmente dalla 4<sup>a</sup> A Enogastronomia. Nonostante sia una classe poco numerosa, al suo interno gli allievi presentano caratteristiche diverse. 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. La frequenza per alcuni di loro non è stata sempre regolare, con un numero di

assenze prossime al limite consentito. 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 che ha studiato con costanza e regolarità, mostra un buon senso critico e ha partecipato al dialogo in modo costruttivo conseguendo buoni livelli di competenze;
- un secondo gruppo, dotato di normali abilità cognitive ed operative, che ha raggiunto gli obiettivi programmati in modo adeguato;
- un terzo gruppo, che ha ottenuto risultati non sempre soddisfacenti a causa della discontinuità dell'impegno profuso.

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. Qualcuno di loro ha espresso il suo talento e la sua creatività nelle attività laboratoriali e nelle attività extra scolastiche proposte dalla scuola e non, soprattutto nel contesto di concorsi enogastronomici, con il conseguimento di ottimi risultati. 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 valorizzato 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. Purtroppo la situazione pandemica per il CoVid-19 dell'anno scolastico in corso e della seconda parte dello scorso anno scolastico hanno pregiudicato lo svolgimento in presenza di attività pratiche e di iniziative legate al PCTO, sostituite con momenti formativi on line che, naturalmente, non hanno prodotto gli stessi risultati. Sebbene la normativa in vigore prevedesse delle deroghe proprio per favorire lo svolgimento in presenza delle attività laboratoriali e di PCTO, solo pochi alunni hanno prodotto domanda. La didattica in

presenza e quella a distanza si sono avvicinate, ma le attività a distanza hanno superato quelle in presenza. Particolarmente penalizzati sono stati quei ragazzi che trovavano il loro punto di forza nelle attività pratiche, nel cui svolgimento ottenevano una sorta di riscatto rispetto all'andamento nelle discipline prettamente teoriche. Nel rispetto della normativa, tutti i docenti hanno modulato le loro programmazioni cercando di favorire una didattica inclusiva che tenesse conto delle esigenze di ogni studente, privilegiando metodi didattici in grado di stimolare l'interesse, la partecipazione e l'impegno dei ragazzi. La Dad ha rafforzato le competenze digitali degli studenti, in linea con il quadro di competenze trasversali previste anche per l'insegnamento di Educazione civica. 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. Molti di loro si vedono proiettati in un futuro lavorativo molto attinente al percorso di studi che si apprestano a concludere.

### **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;
- Potenziamento 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 disperse 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, a 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 e su Classroom;
- 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**

- ✓ classi virtuali;
- ✓ laboratorio di cucina;
- ✓ laboratorio di sala e vendita;
- ✓ laboratorio d'informatica;
- ✓ campo di calcetto

### **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 schermo interattivo, 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 nei periodi di sospensione delle attività in presenza a seguito dei vari DPCM e delle varie ordinanze regionali e comunali legate alla pandemia da Covid 19. 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 e in video lezione);
- esercitazioni in laboratorio;
- esercitazioni pratiche svolte a casa sotto la guida degli insegnanti dei laboratori professionalizzanti;
- verifiche assegnate tramite moduli Google;
- realizzazione di documenti word, Excel, power point, su piattaforma Gsuite for Education.

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 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"> <li>- Termini</li> <li>- Fatti</li> <li>- Principi</li> <li>- Teorie e pratiche</li> <li>- Regole</li> <li>- Contenuti delle discipline di studio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Linguistiche</li> <li>- Tecnico-grafiche</li> <li>- Testuali</li> <li>- Applicative</li> <li>- Creative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Di cittadinanza</li> <li>- Metacognitive</li> <li>- Comunicativo-relazionali</li> <li>- Di problem solving</li> <li>- Di argomentazione</li> <li>- Critiche</li> <li>- Di analisi e sintesi</li> </ul>

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 metacognizione, 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 dalla seguente griglia di valutazione, rimodulata 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
<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>	<b>1.Organizzazione nello studio</b>	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
<b>COMUNICARE</b>	<b>2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico</b>	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
<b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	<b>3.Partecipazione alla vita scolastica</b>	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
<b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b>	<b>4.Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)</b>	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
	<b>5.Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto</b>	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
	<b>6.Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza</b>	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
<b>VOTO DEL COMPORTAMENTO: _____/10</b>			

**Griglie di valutazione del colloquio:** come da allegato B Ordinanza Ministeriale 53/2021

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	

Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>/40</b>

#### 14. UDA Interdisciplinari

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. “L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo;

Il percorso formativo interdisciplinare ha coinvolto lo studente come protagonista nel processo di apprendimento; l'UDA è stata articolata attorno ad un tema ed è stata organizzata in fasi di sviluppo temporale, per tutto il secondo quadrimestre, con la finalità di acquisire, consolidare e movimentare delle conoscenze e delle abilità. Ha coinvolto tutte le discipline del consiglio di classe.

**Prodotto:** Relazione individuale sia scritta e/o in forma di video a carattere informativo e descrittivo, con relativa parte in inglese e francese in lingue, degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese.

Il legame tra alimentazione e spreco alimentare; tra alimentazione e sostenibilità ambientale. Lo squilibrio tra paesi poveri e paesi ricchi.

### **Competenze**

#### ➤ **Asse scientifico e tecnologico**

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico 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.

#### ➤ **Asse dei linguaggi**

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.

#### ➤ **Asse storico-sociale**

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.

#### ➤ **Asse matematico**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico

Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico; elaborare grafici.

#### ➤ **Competenze di cittadinanza**

- ✓ Agire in modo autonomo e responsabile
- ✓ Risolvere problemi
- ✓ Comunicare Collaborare e partecipare

#### 2. “Presenta un piatto durante il tuo primo colloquio di lavoro”

L’Uda ha avuto una durata di 16 ore ed è stata svolta dai docenti delle discipline Italiano, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Lingua Inglese, Lingua Francese, Lab. Servizi di enogastronomia settore cucina, Scienze degli alimenti e Sostegno.

Le competenze previste e acquisite sono state:

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione ottimali
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, coerentemente al sistema integrato di valori che regola la convivenza civile e democratica.

La realizzazione dell'UDA ha avuto come obiettivo quello di rendere i ragazzi capaci di redigere un curriculum vitae in italiano e in 2 lingue straniere, sapersi interfacciare durante un colloquio di lavoro e saper presentare un piatto durante il colloquio, specificando i metodi di preparazione e le qualità e i principi nutritivi specifici di quel piatto.

Gli alunni hanno predisposto il loro CV in lingua italiana, e nelle due lingue comunitarie. Sono stati poi sottoposti alla simulazione del colloquio di lavoro, durante il quale è stato loro chiesto di presentare un piatto con l'ausilio di una realizzazione di un PowerPoint.

#### 15. Composizione della Commissione e simulazione colloquio

Docente Commissario interno	Disciplina
Gallo Lucia	Italiano e Storia
Celebre Anna	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Molinaro Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione
Mazzotta Francesco	Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore cucina
Falcone Rosa	Lingua inglese
Antonucci Tiziana	Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore Sala e vendita
Magno Elvira	Sostegno

Il Consiglio di classe ha fissato la simulazione del colloquio nella prima settimana di giugno 2021.

### **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.

<b>Anno scolastico</b>	<b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b>	<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	<b>Descrizione delle attività svolte</b>	<b>Durata</b>
2018/19	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO INDIRIZZO AGROTECNICO-ALBERGHIERO	ARSAC	L'OLIO E LE PROPRIETA'	2 h
2018/19	PROGETTO ALTERNANZA	ARSAC	IL PANE E LE PROPRIETA'	2 h

	SCUOLA LAVORO INDIRIZZO AGROTECNICO- ALBERGHIERO			
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
2018/19	Progetto PON Percorsi di alternanza scuola lavoro	LIFE TRAINING	EDITORIA DIGITALE	30 h
2019/20	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO INDIRIZZO AGROTECNICO- ALBERGHIERO	ARSAC	VALORIZZAZIONE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI	9 h
2019/20	Valorizziamo il territorio in alternanza	AMMIN.NE COMUNALE DI CACCURI	I borghi più belli	6 h
2020/21	PCTO - Orientamento	ASTER CALABRIA	Orienta Calabria	8 h
2020/21	PCTO - Orientamento	UNICAL	IL SALONE DELLO STUDENTE	Fino a 10 h
2020/21	PCTO - Orientamento	CCIAA di Cosenza	PRESENTIAMOCI IN AZIENDA	2 h
2020/21	PCTO area di indirizzo	Federazione Italiana Cuochi di San Giovanni in Fiore	I prodotti calabresi in cucina	15 h
2020/21	PCTO area di indirizzo	BB Movement – Bar Brothers Movement	La figura del barman nella ristorazione moderna	2 h

## **19. Percorsi di Educazione civica / Cittadinanza e Costituzione e griglia di valutazione Educazione civica**

La nostra scuola, a inizio anno, ha approvato il curricolo d'Istituto con l'individuazione delle aree tematiche da sviluppare nei diversi anni. Ogni consiglio di classe ha poi sviluppato, in coerenza col curricolo d'Istituto, una o più UDA interdisciplinari che hanno abbracciato il primo e il secondo quadrimestre. In questo consiglio di classe tutti i docenti previsti dall'UDA hanno sviluppato la loro parte di contenuti e hanno effettuato le opportune verifiche che hanno consentito di attribuire una valutazione alla fine del I quadrimestre e consentiranno di darla a fine anno scolastico. D'altronde 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

<b>a.s.</b>	<b>Titolo</b>	<b>Breve descrizione del progetto/soggetti coinvolti</b>	<b>Competenze acquisite</b>
2020/21	“La voce delle donne” 8 marzo 2021	Webinar Festa della donna organizzato dall’Amministrazione comunale di San Giovanni in Fiore, Assessorato alla Scuola, alla Cultura e alle attività produttive	Competenze sociali e civiche
2020/21	“Le conseguenze sociali e legali dovute all’uso di sostanze stupefacenti” 9 marzo 2021	Convegno sulla legalità organizzato in collaborazione con l’Arma dei Carabinieri – Capitano Giuseppe Merola, Comandante della Stazione dei Carabinieri di Cosenza	Competenze sociali e civiche – Attività di orientamento in uscita

2020/21	Convegno in occasione del "Dantedì" 25 marzo 2021	Convegno in diretta Facebook organizzato in collaborazione col "Centro Internazionale di Studi Gioachimiti" e col "Comitato Nazionale per la celebrazione dei Settecento anni dalla morte di Dante Alighieri"	Competenze sociali e civiche
2020/21	Conferenza "12 aprile 1530 la fondazione del Casale" 12 aprile 2021	Webinar organizzato in collaborazione col "Centro Internazionale di Studi Gioachimiti" che ha ripercorso la storia ultra millenaria della città di San Giovanni in Fiore	Competenze sociali e civiche
2020/21	Attività di orientamento professionale in Istruzione e lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate 24 novembre 2020	Incontro on-line organizzato da "Assorienta"	Attività di orientamento in uscita
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

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020/2021</b>		
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>VOTO</b>
<b>CONOSCENZE</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono assenti e/o gravemente lacunose e frammentarie.	<b>3-4</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono lacunose e non ancora consolidate.	<b>5</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con il supporto del docente.	<b>6</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono adeguate e/o organizzate. L'alunno è in grado di rielaborarne i contenuti in modo abbastanza autonomo.	<b>7-8</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e ben organizzate. L'alunno sa rielaborarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle anche in contesti nuovi; sa utilizzarle con spirito critico.	<b>9-10</b>
<b>ABILITÀ</b>	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno non è in grado di collegare le conoscenze acquisite.	<b>3-4</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di collegare le conoscenze in maniera non ancora sicura o con il supporto e lo stimolo del docente.	<b>5</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di applicare le conoscenze acquisite nei casi più semplici.	<b>6</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di collegare le conoscenze con buona autonomia. Sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute.	<b>7-8</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno collega in autonomia e con sicurezza le conoscenze acquisite, sia in relazione a contesti noti e vicini, che a contesti nuovi. Apporta contributi personali e originali.	<b>9-10</b>
	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti non coerenti con l'educazione civica, nonostante i richiami e le sollecitazioni.	<b>3-4</b>

<b>COMPORAMENTI</b>	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni.	<b>5</b>
	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela sufficiente consapevolezza in materia.	<b>6</b>
	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di avere una buona consapevolezza in materia.	<b>7-8</b>
	L'alunno adotta costantemente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Si assume delle responsabilità verso il gruppo e verso la comunità scolastica.	<b>9-10</b>

**20. Elenco argomenti elaborati inviati ai candidati interni ed esterni entro il 30 aprile come da art.18 c.1 lettera a) O.M. n. 53 del 03/03/2021**

Come stabilito dall'O.M. n.53 del 03/03/2021, all'articolo 18 comma 1 lettera a), il Consiglio di classe, in data 27/04/2021, come risulta dal verbale n.5 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 -sette cucinaria, ha deciso di assegnare a ciascun candidato un elaborato diverso, il cui elenco è di seguito riportato. Gli elaborati sono stati inviati entro il 30 aprile 2021 dai rispettivi docenti di riferimento, individuati sempre in sede di consiglio di classe, attraverso la mail istituzionale, ai singoli candidati, i quali dovranno restituire gli elaborati svolti entro e non oltre il 31 maggio 2021, attraverso la medesima modalità, in copia con l'indirizzo istituzionale della scuola. Per l'invio degli elaborati ai candidati esterni, non essendo prevista l'assegnazione di un docente di riferimento, la mail è stata spedita dalla coordinatrice di classe. Nel rispetto della privacy, si elencano di seguito gli argomenti e i docenti di riferimento assegnati a ciascun candidato, seguendo l'ordine alfabetico dei candidati.

**CANDIDATI INTERNI**

OMISSIS

CANDIDATI ESTERNI

**OMISSIS**

**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. 18 c. 1 lettera b) O.M. n. 10 del 16/05/2020**

In base a quanto previsto dall'O.M. n. 53 del 03/03/2021 Art.18 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 e brani di prosa presenti nel programma svolto, reperibile nell'allegato A del presente documento alle pagine 1 e 2, evidenziati in grassetto.

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.

*Il Coordinatore*

*Prof.ssa Anna CELEBRE*

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO*

*Prof. Giovanni TIANO*