



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



Ufficio Scolastico Regionale per la Calabria
Ambito Territoriale Provinciale di Reggio Calabria

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "EUCLIDE"

LICEO SCIENTIFICO – C.A.T. - ITLC – A.F.M. – I.P.S.S.A.R.

Contrada Monoscalco – 89035 Bova Marina (RC) – C.F. 92002670807
☎ 0965 499401 📠 0965 499400 ✉ RCIS01600E@istruzione.it – RCIS01600E@pec.istruzione.it

PROT. N. _____ DEL _____

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323, art. 5 comma 2 – Legge 10 dicembre 1997 n. 425

CLASSE V SEZ.A

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA IPSSAR

A.S. 2019/2020

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa CARMELA LUCISANO

Il coordinatore di classe
PROF: MARISA NACCARATO

INDICE

	Pag.
1	Premessa 3
2	Presentazione dell'Istituto 4
3	Profilo professionale 5
4	Quadro orario del corso di studi 6
5	Continuità didattica 6
6	Composizione commissione d'esame 7
7	Presentazione della classe 7
8	Attività integrative e progetti 9
9	Percorsi DaD 10
10	Obiettivi trasversali 11
11	Percorsi di Cittadinanza e Costituzione 13
12	Percorso didattico trasversale 15
13	Metodologie e strumenti 17
14	Materiali e strumenti didattici 18
15	Modalità e strumenti previsti per le verifiche sommative e formative 18
16	Criteri di valutazione 19
17	PCTO 21
 ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE 	
	Relazione PCTO
	Griglia valutazione*
	Valutazione crediti*
	Testi di Italiano da Analizzare
	Contenuti disciplinari *
	Elaborati di Scienze & Cultura Dell'Alimentazione ed Enogastronomia: Settore Cucina

*Le relazioni disciplinari, i curricula finali per singola disciplina e le griglie di valutazione del credito saranno integrati e allegati al presente fascicolo al termine delle attività didattiche.

1. Premessa

L'anno scolastico in corso è stato stravolto da un'emergenza sanitaria a carattere mondiale che, nostro malgrado, ha catapultato docenti, alunni e genitori in una realtà nuova e inusuale. Inizia così un percorso difficile, ma sempre affrontato con atteggiamento positivo e propositivo dall'intera comunità scolastica.

Dopo l'iniziale incertezza sul da farsi e la preoccupazione derivante da pensieri e sensazioni umane legate alla sospensione delle lezioni a causa dell'emergenza sanitaria con DPCM 04/03/2020, L. n. 13/2020 (art. 1, comma d "*sospensione dei servizi educativi dell'infanzia e delle scuole di ogni ordine e grado, nonché della frequenza delle attività scolastiche e di formazione superiore, compresa quella universitaria, salvo le attività formative svolte a distanza*"), il gruppo classe ha subito iniziato a lavorare in modalità di Didattica a Distanza (DaD) in quasi tutte le discipline, anche grazie alle precedenti esperienze di alcuni docenti, come indicato con circolare del DS Prot. n° 1233/I.3 del 6 marzo 2020 ("*I docenti possono quindi spaziare dall'utilizzo dei social network alle piattaforme didattiche più strutturate, ma sempre con l'accortezza di utilizzare la modalità ritenuta più funzionale alle esigenze didattiche degli studenti. Resta chiaro, dunque, che sono date ad ogni docente la possibilità e la libertà di individuare le metodologie e gli strumenti più adeguati per un insegnamento-apprendimento efficace*").

Dal monitoraggio iniziale, volto ad accertare la disponibilità di computer, tablet, smartphone e connessioni internet sia su mobile che linee fisse, è emersa subito la difficoltà di alcuni alunni ad utilizzare dei dispositivi per la DaD, unico ponte di raccordo tra docenti e discenti in questo periodo. Per superare questa problematica i docenti si sono adoperati nell'impiego di molteplici canali e strumenti, riuscendo a trovare un equilibrio tra le risorse fornite e le risorse restituite, nel rispetto delle possibilità di tutti gli studenti.

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione B nel corso dell'intero anno scolastico.

Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi svolti e i progetti realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore 'Euclide', nato nell'anno scolastico 1999-2000 e ospitato nella nuova struttura inaugurata nella primavera del 2011, è il risultato dell'accorpamento, nel corso di quest'ultimo ventennio, di ben quattro Istituti diversi:

- il Liceo Scientifico, opzione 'ordinario' e 'scienze applicate';
- l'Istituto Tecnico Costruzioni, Ambiente e Territorio, con opzione Informatica e Telecomunicazioni;
- l'Istituto Tecnico Amministrazione, Finanza e Marketing;
- l'Istituto Professionale per i Servizi e la Ristorazione Alberghiera, dall'anno scolastico 2013/2014, con sede anche a Condofuri.

L'Istituto costituisce un significativo punto di riferimento per il territorio, caratterizzandosi per un'offerta formativa ampia, diversificata e qualificata, sia nel percorso di studi liceale, sia nei segmenti strategici dell'Istruzione Tecnica e dell'Istruzione Professionale. Tutti gli indirizzi, oltre ad

assicurare un'adeguata formazione culturale, forniscono una formazione tecnica professionalizzante, preparano al mondo del lavoro, lasciando aperta la possibilità per una formazione superiore successiva, post-diploma o universitaria.

Le finalità istituzionali della scuola di educare, istruire e formare vengono perseguite nel pieno rispetto della nostra Costituzione, promuovendo azioni di accoglienza, inclusione e integrazione sociale e culturale, per garantire a tutti il raggiungimento del successo formativo e la conquista di una cittadinanza attiva in ambito sociale e professionale, non più entro confini europei, ma nel mondo globale.

3. PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

CONOSCENZE	<p>In termini di conoscenze (sapere), l'alunno alla fine del quinquennio possiede:</p> <p>conoscenze culturali tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mercato ristorativo con i suoi principali segmenti ▪ andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali ▪ igiene professionale e condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro ▪ moderni impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio ▪ merceologia e tecniche innovative di conservazione degli alimenti alla luce della moderna dietetica ▪ principali norme giuridiche che interessano la vita di un'azienda ristorativa ▪ strumenti utilizzabili da un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti
-------------------	---

COMPETENZE	<p>In termini di competenze (saper fare), l'operatore è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare due lingue straniere • controllare l'approvvigionamento delle derrate • controllare la qualità e la quantità delle materie prime utilizzate • determinare i costi della produzione e della distribuzione dei pasti • allestire buffet e banchetti sia all'interno che all'esterno dell'azienda e calcolarne il costo relativo • organizzare la guida e il lavoro di un gruppo e le sue relazioni con gruppi di altri servizi.
CAPACITA'	<p>In termini di capacità (saper essere), l'operatore sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere le esigenze del personale e della clientela • comunicare con il personale e i reparti • gestire e controllare l'attività dell'azienda.
OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI	<p>L'Istituto di Istruzione Superiore "EUCLIDE" consapevole del significativo ruolo che la società conferisce alla scuola sul piano educativo, ha come obiettivo prioritario la formazione di studenti che concilino una solida preparazione culturale con atteggiamenti positivi nei confronti dei compagni, del personale e dell'ambiente scolastico al fine di formare cittadini responsabili e consapevoli.</p> <p>Elabora una politica di promozione dell'integrazione e dell'inclusione condivisa tra il personale. Tutti gli alunni hanno diritto ad un'accoglienza di natura socioaffettiva in ragione del proprio stile cognitivo. L'Istituto adotta strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive per cui ogni anno procede con la stesura del PAI (Piano Annuale per l'Inclusione).</p>

4 QUADRO ORARIO DEL CORSO DI STUDI

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I Ann o	II Ann o	III Ann o	IV Ann o	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			4	4	4
STORIA			2	2	2
LINGUA INGLESE			3	3	3
FRANCESE			3	3	3
MATEMATICA			3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			4	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA			6	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA			0	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			1	1	1

5. CONTINUITÀ DIDATTICA CURRICULARE

Discipline del piano di studi		Docenti	Continuità didattica		
			III	IV	V
1	ITALIANO E STORIA	MASTROIANNI ENZA	X	X	X
2	LINGUA INGLESE	DATTOLA ANGELA	X	X	X
3	LINGUA FRANCESE	ADDA FRANCESCA	X	X	X
4	SCIENZA & CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NACCARATO MARISA	X	X	X
5	ENOGASTRONOMIA: CUCINA	MARTELLO MASSIMO			X
6	ENOGASTRONOMIA: SALA BAR	PLUTINO FRANCO		X	X
7	DTA	BENEDETTO FRANCA MARIA	X	X	X
8	MATEMATICA	AUTELITANO MARIA FILOMENA		X	X
9	SCIENZE MOTORIE	VADALA' VERONICA			X
10	RELIGIONE	CALABRO' AMELIA			X
11	SOSTEGNO	NICOLÒ GIUSEPPINA	X	X	X

6. COMPOSIZIONE COMMISSIONE D'ESAME

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione 30 gennaio 2020, n. 28, in ottemperanza del DL 8 aprile 2020, n. 22, articolo 1, comma 3, dell'Ordinanza n. 6079 del 18 aprile 2020 e dell'O.M. n. 197 del 17 aprile 2020, sono stati individuati i seguenti commissari interni:

Disciplina	Docente
Italiano e Storia	Mastroianni Enza
Scienza & Cultura Dell'Alimentazione	Naccarato Marisa
<u>Lingua Inglese</u>	<u>Dattola Angela</u>
<u>Enogastronomia: Cucina</u>	<u>Martello Massimo</u>

<u>Matematica</u>	<u>Autelitano Maria Assunta</u>
<u>Enogastronomia: Salabar</u>	<u>Plutino Franco</u>

7. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A dell'IPSSAR INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA è composta da 12 alunni di cui 6 ragazze e 6 ragazzi. Si segnala la presenza di un'alunna diversamente abile, seguita dall'insegnante di sostegno, la cui documentazione è presente in un fascicolo riservato che sarà a disposizione della commissione.

Solo un alunno risiede a Condofuri, mentre il resto proviene dai paesi limitrofi, per cui non poche sono state le difficoltà incontrate nel raggiungere l'Istituto e nel rientro a casa. Quasi tutti hanno frequentato regolarmente la scuola fino alla chiusura stabilita dal governo il 05/04/2020 a causa dell'epidemia di coronavirus che ha interessato l'Italia. Il gruppo classe può essere definito omogeneo per quanto riguarda il livello socioculturale, che risulta essere medio-basso. Gli alunni hanno affrontato quest'ultimo anno scolastico con un impegno non sempre adeguato a fronte di discrete capacità di tipo pratico che non hanno sempre portato all'approfondimento teorico necessario per sviluppare tutti i contenuti trasmessi nelle varie discipline. Per quanto riguarda la "fisionomia didattica", la classe può essere suddivisa in 2 fasce di rendimento:

- un primo gruppo, costituito da pochissimi alunni, che dimostrano conoscenze più che discrete e un livello culturale soddisfacente.
- un secondo gruppo più numeroso che è riuscito a raggiungere solamente una preparazione di livello sufficiente e che presenta molte difficoltà e lacune in varie discipline, anche se i risultati sono diversificati a seconda dell'impegno, della partecipazione e delle potenzialità personale.

I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli, si è sempre cercato di stimolare le capacità logiche e le abilità di base degli studenti nonché di guidarli a riflettere e a rielaborare con senso critico. Diverso è anche il carattere degli studenti: alcuni mostrano un carattere aperto, socievole e disposto al dialogo, sia con i compagni di classe che con i docenti, altri invece, una stretta minoranza, sono chiusi, non molto disponibili al dialogo e dimostrano qualche difficoltà nel relazionarsi con gli altri. Il gruppo classe risulta molto eterogeneo, sia per i livelli di preparazione di base che per interesse e motivazione allo studio.

Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente raggiunti, anche se gli alunni non hanno potuto godere della presenza fisica della scuola ma di aule virtuali, grazie alle quali la didattica è potuta proseguire anche a distanza. Gli stimoli e le sollecitazioni fornite dai docenti sono valsi a suscitare miglioramenti nella partecipazione alla vita scolastica, stimolando gli alunni allo studio per l'importanza che riveste la Maturità nella loro vita. L'impegno profuso nello scorcio finale dell'anno scolastico ha consentito di far recuperare il ritmo e la concentrazione a gran parte degli alunni. Il comportamento di una parte della classe è stato equilibrato e maturo, con senso di responsabilità, evidenziato da un fattivo e serio impegno e interesse quotidiano per le attività svolte. La programmazione del C.d.C. è stata stilata nel rispetto delle indicazioni contenute nel P.T.O.F. e nelle indicazioni ministeriali sulla didattica a distanza. Nel corso del quinquennio gli allievi si sono

avvantaggiati delle sperimentazioni attivate nella scuola che hanno arricchito il bagaglio culturale e contribuito alla formazione globale.

È infine, da notare che il C.d.C., in ogni momento della vita scolastica, si è sempre sforzato di tenere nella giusta considerazione le esigenze di tutti, proponendo anche percorsi individualizzati. Il lavoro di equipe è iniziato con l'analisi della situazione di partenza, sia per rilevare le abilità acquisite dagli studenti nei precedenti anni scolastici, che per valutare il processo di formazione e maturazione dei singoli alunni.

I rapporti con le famiglie sono stati curati attraverso i colloqui generali secondo il calendario scolastico comunicato all'inizio dell'anno. Non sempre sono stati presenti e sollecitati nei confronti dei propri figli. In diversi casi la coordinatrice di classe ha contattato periodicamente la famiglia per riferire sulle assenze e il poco impegno di alcuni alunni.

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (sessantesimi)			DEBITO	
		III	IV	V	III	IV
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

8. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

ATTIVITÀ INTEGRATIVE – PROGETTI

1. **IL QUOTIDIANO IN CLASSE** (Lettura commenti e riflessioni personali per lo sviluppo di un pensiero critico)
2. **FLAMBANDO** (Approfondimento sull'operatività inerente “la cucina di sala)
3. **ASPIRANTE PIZZAIOLO** (Acquisizione competenze e capacità relative alla professione di pizzaiolo)

9. PERCORSI DI DIDATTICA A DISTANZA

Accanto ai percorsi curricolari ed extracurricolari, dal 05/03/2020 la classe è stata coinvolta in percorsi di DaD che possono essere differenziati in tre periodi, secondo l'avanzamento delle norme di riferimento:

- Primo periodo: a seguito della circolare prot. n° 1233/I.3 del 6 marzo 2020 gli allievi sono stati invitati ad esternare eventuali problematiche relative alla possibilità di utilizzare strumenti informatici al fine di espletare l'attività didattica via Web. I docenti si sono prodigati a valutare le varie risorse disponibili da utilizzare.

- Secondo periodo: a seguito della circolare prot. n° 1250 del 10 marzo 2020, che recita “i docenti hanno il compito di non far perdere la continuità dei percorsi di apprendimento, attraverso proposte didattiche in rete e nel cloud, e dunque avranno cura di predisporre e condividere materiale e link, fornendo indicazioni agli studenti sul lavoro da fare (...) con app e software similari di libera scelta del docente”.

- Terzo periodo: alla luce del D.L. 8 aprile 2020 n. 22, che introduce l'obbligo giuridico, sia per i docenti che per gli allievi, di proseguire le attività didattiche a distanza, e delle circolari del DS prot. 0001295/U del 23/03/2020 e prot. 0001434/U del 09/04/2020, che recita “*I Coordinatori di classe avranno cura di predisporre un piano orario settimanale per le attività in modalità sincrona (...) Ciascun docente pianificherà il numero di incontri in modalità sincrona in base alla propria progettazione didattica, opportunamente rimodulata*”, tutti i docenti si adoperano per evitare l'accesso sulla piattaforma per più discipline simultaneamente, per eludere l'accavallamento delle lezioni o la successione delle videoconferenze senza alcuna pausa digitale; viene fornita agli alunni la possibilità di accesso illimitato alla classe virtuale e si permette di visionare il variegato materiale didattico nei tempi e nei modi più idonei alle possibilità di ciascun alunno; viene fornita una pluralità di approcci digitali e di strategie tecnologiche utili a coniugare i principi di una didattica a distanza attiva e partecipata in grado di rendere gli studenti protagonisti autorevoli e responsabili nel loro percorso di apprendimento.

Durante le tre fasi, comunque, tutte le attività sono state finalizzate a costruire ambienti di apprendimento attivi, capaci di innalzare la qualità della didattica e favorire una partecipazione motivata degli studenti.

10.OBIETTIVI TRASVERSALI

Di seguito, secondo una suddivisione nelle varie aree di pertinenza, vengono elencati gli Obiettivi Trasversali che vengono tenuti in considerazione:

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI TRASVERSALI
<ol style="list-style-type: none">1. Rispetto delle regole2. Autocontrollo3. Correttezza nella relazione educativa e didattica4. Assiduità nella frequenza
<ol style="list-style-type: none">1. Acquisire la capacità di orientamento in diversi contesti sociali;2. Potenziare la capacità di osservazione del reale;3. Sviluppare l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà;4. Consolidare la capacità di agire in modo responsabile ed autonomo durante le attività curriculari ed extrascolastiche;5. Sviluppare la capacità di comprensione, di esposizione e di giudizio critico;6. Utilizzare piani di analisi diversi;7. Individuare rapporti di causa – effetto;8. Trasferire le proprie competenze in contesti extrascolastici;9. Mantenere e incrementare curiosità, interesse e vivacità intellettuale;10. Rispettare le norme di sicurezza.

OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA STORICA, LINGUISTICA E LETTERARIA	<p>Il lavoro è stato finalizzato per mettere lo studente in grado di:</p> <p>migliorare le competenze linguistiche e comunicative che sono patrimonio comune a tutti i contesti di apprendimento e costituiscono una cornice di riferimento culturale generale per i saperi afferenti sia ai quattro assi culturali, sia alle discipline di indirizzo.</p> <p>Competenze dell'asse linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none">• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.• Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. • Utilizzare e produrre testi multimediali.
<p style="text-align: center;">OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato per mettere lo studente in grado di:</p> <p>Asse Matematico</p> <p>E' mirato a far acquisire una corretta capacità di giudizio e a sapersi orientare consapevolmente nel mondo contemporaneo, applicando i principi ed i processi matematici di base, per sviluppare la coerenza logica delle argomentazioni proprie ed altrui.</p> <p>Competenze dell'asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le

	<p>potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.</p> <p>Asse Scientifico e Tecnologico</p> <p>Rende gli studenti consapevoli dei legami tra scienza e tecnologia, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale, con i modelli di sviluppo e la salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Competenze dell'asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
<p>OBIETTIVI DELL'AREA TECNICO - PROFESSIONALE</p>	<p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>

--	--

11. PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Percorso di “Cittadinanza e Costituzione” ha posto al centro dei propri contenuti l’identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

FINALITA’ EDUCATIVE:

- Favorire la formazione di una coscienza civile
- Educare alla democrazia e alla partecipazione attiva nella società
- Approfondire i problemi, accrescere il livello di conoscenza, che è fattore irrinunciabile di libertà
- Educare al dialogo concepito come esercizio di democrazia e condotto con rispetto reciproco
- Acquisire la consapevolezza del valore e del diritto delle diversità
- Rispettare la civiltà degli altri al pari della propria

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere e interpretare i principi fondamentali della Costituzione
- Conoscere e analizzare i diritti e doveri dei cittadini
- Saper collegare i principi della Costituzione Italiana ed Europea a problemi e realtà della società attuale
- Saper leggere testi espositivi e argomentativi individuandone la struttura, i temi centrali
- Produrre discorsi orali e scritti di vario tipo (formali e informali), adeguandone l’organizzazione e la forma linguistica agli scopi e alle situazioni
- Esprimere giudizi critici sulle tematiche esaminate
- Attualizzare i temi proposti con opportuni riferimenti alla realtà

Sono stati realizzati i seguenti percorsi ed attività: PERCORSI / ATTIVITA’	DESCRIZIONE
Principi fondamentali della Costituzione Sicurezza alimentare Educazione alla salute Sicurezza	La nascita della Costituzione e diritti inviolabili del cittadino Le libertà della persona Dichiarazione dei diritti dell’uomo HACCP e abitudini alimentari Diritto alla salute Alimentazione sostenibile Spreco alimentare Formazione

Fattore umano nell'azienda turistico-ristorativa	Coesione sociale, etica della responsabilità individuale e sociale, rispetto delle diversità, solidarietà
Lo stage	Il rispetto delle regole al lavoro, le relazioni in una impresa
Professioni: il mio posto nel mondo	“Marcia per il clima” - movimento creato da Greta Thunberg contro le politiche ambientali dei governi nei confronti del problema dei cambiamenti climatici.
Cittadinanza attiva	
Educazione al rispetto dell'ambiente: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ambiente e sviluppo sostenibile ✓ Inquinamento e stili di vita 	

Tutti i docenti, ciascuno per la propria disciplina di insegnamento, hanno approfondito alcuni aspetti legati allo sviluppo di *competenze trasversali*.

Competenze chiave sviluppate trasversalmente agli assi culturali
Imparare ad imparare
a. Organizzare il proprio apprendimento
b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni (formale e informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare
a) Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di ricerca
b) Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari
c) Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati
Comunicare
a) Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico)
b) Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.
c) Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse metodologie disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
Collaborare e partecipare
a) Interagire in gruppo
b) Comprendere i diversi punti di vista
c) Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
d) Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività con riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole
a) Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
b) Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
c) Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
d) Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi
a) Affrontare situazioni problematiche
b) Costruire e verificare ipotesi
c) Individuare fonti e risorse adeguate
d) Raccogliere e valutare i dati
e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline
Individuare collegamenti e relazioni

a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, in diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
b. Riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, causa effetto e la natura probabilistica
c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti
Acquisire e interpretare l'informazione
a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comuni
b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

12. PERCORSO DIDATTICO TRASVERSALE

Considerata la normativa vigente e le delibere del collegio docenti e del consiglio di classe, i docenti hanno trattato delle tematiche trasversali, per permettere una comprensione più completa e adeguata degli argomenti e consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi. Le tematiche sono state declinate, nel corso dell'anno scolastico, in unità di apprendimento indipendenti, tutte sostenute da documenti di varia natura e finalizzate al colloquio pluridisciplinare degli Esami di Stato:

- La globalizzazione
- Alimentazione sana ed equilibrata
- La sicurezza alimentare

In deroga al decreto legislativo n. 62 del 2017, vista l'impossibilità di svolgere la simulazione del colloquio d'esame programmata per la prima decade di maggio, i docenti si sono impegnati a fare una simulazione del colloquio tramite videoconferenza secondo le modalità di svolgimento dell'esame comunicate, alla luce delle tematiche trasversali proposte e con la partecipazione dei commissari interni, per permettere un confronto sugli argomenti trattati e sui documenti analizzati. Le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari ma hanno costituito l'occasione per stimolare gli allievi a individuare collegamenti tra le discipline, a stabilire nessi tra la letteratura, altre discipline o domini espressivi e fenomeni della contemporaneità.

Data della simulazione del colloquio	23/05/20
Discipline coinvolte/Commissione	ITALIANO E STORIA
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	ENOGASTRONOMIA: CUCINA
	LINGUA INGLESE
	MATEMATICA
Modalità di svolgimento della simulazione	<ul style="list-style-type: none"> • Preliminarmente alla data di svolgimento della simulazione, i docenti, avendo presenti riferimenti normativi e

	<p>indicazioni ministeriali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62; DM 18 gennaio 2019 n.37; OM), concordano i criteri per la scelta e la predisposizione dei materiali che daranno avvio al colloquio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mattina della simulazione, la Commissione predispone il materiale riguardante il regolare svolgimento della simulazione • Tutta la classe è pronta per affrontare la simulazione. • Si sorteggia un alunno per volta per un totale di n. 5 alunni. Vengono sorteggiati i seguenti alunni: Manti Terenz, Larnè Antonina, Bogoi Mihai, Martello Giuseppe, Quartuccio Paola. • Gli alunni non sorteggiati assistono alla simulazione.
--	---

Per la predisposizione dei documenti della simulazione del colloquio, il C.D.C. ha tenuto conto dei seguenti nuclei tematici pluridisciplinari: La sicurezza alimentare, Alimentazione sana ed equilibrata e la Globalizzazione.

La griglia utilizzata per la valutazione del colloquio viene allegata al presente Documento.

13.METODOLOGIA

Considerando la specificità delle diverse discipline, ogni insegnante nel pieno rispetto della libertà di insegnamento, ha scelto la metodologia adatta a formare ed arricchire la personalità ed il bagaglio culturale degli allievi.

Si è ricorso al metodo induttivo e/o deduttivo, secondo le necessità. Gli argomenti sono stati trattati tramite lezioni frontali, in presenza e a distanza, in modalità sincrona e asincrona, con i metodi e gli strumenti che i singoli docenti hanno ritenuto opportuno, come riassunto nella seguente tabella:

Descrizione	ITALIANO E	LINGUA	LINGUA	MATEMATIC	SC. & CULT.	SCIENZE	DTA	ENOGAS.CUC	ENOGAS.SAL	RELIGIONE
	STORIA	INGLESE	FRANCESE	A	DELL' ALIM					
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Esercitazioni individuali	X	X	X	X	X	X	X	X		X

Esercitazioni per piccoli gruppi	X	X	X	X	X		X	X		X
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X		X	X		
Flipped Classroom										
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X		X		X	X		
Esercitazioni grafiche e pratiche										
Attività di laboratorio/Palestra						X		X		
Realizzazione di prodotti multimediali	X				X				X	
Videolezioni asincrone										
Videoconferenze										
Classe virtuale	X	X	X	X	X	X	X	X		X

14.MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI

Guida nella didattica è il libro di testo, anche in formato digitale. I contenuti vengono poi arricchiti e integrati con molteplici documenti.

I materiali, soprattutto nella seconda parte dell'anno, sono veicolati prevalentemente attraverso la piattaforma WeSchool, come suggerito con circolare prot. n° 1250 del 10 marzo 2020, ma anche app e software simili di libera scelta del docente previa valutazione di qualità, monitoraggio, accessibilità e sicurezza.

Il materiale viene condiviso anche nell'apposita sezione nel RE e/o inviato via e-mail.

Vengono proposti files di vario genere: mappe concettuali, schede e dispense redatte dal docente o reperite in rete, film inerenti al periodo storico-letterario studiato, videoconferenze (modalità sincrona), lezioni video o audio registrate e/o presentazioni multimediali (modalità asincrona) prodotti dal docente o reperite sul web, documenti disponibili online, videolab, tutorial, documentari, App interattive dei libri di testo (tipo "Scopri" su HubScuola, "Guarda" su Zanichelli, ecc.); Risorse disponibili sulle piattaforme delle case editrici (Zanichelli, Mondadori, Hub scuola, ecc.).

Il materiale fornito presenta, per molte discipline, differenti fasce di livello per agevolare lo studio di tutti gli alunni.

15. MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE

Descrizione	ITALIANO E STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCES	MATEMATICA	SC. & CULT. DELL' ALIMENT	SCIENZE MOTORIE	DTA	ENOGAS.CUCINA	ENOGAS.SALA BAR	RELIGIONE
Verifiche orali lunghe	X	X	X	X	X		X	X		
Verifiche orali brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi	X					X				
Prove Semi-Strutturate	X	X	X		X	X	X	X		
Prove Strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X		
Composizioni / Saggi brevi										
Esercizi di varie tipologie	X	X	X	X			X			
Riassunti e relazioni	X				X			X		
Questionari	X	X	X	X	X		X	X		
Risoluzione di problemi							X			
Brani da completare	X	X	X							
Prove pratiche						X		X		
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Istant su weschool	X	X	X	X	X	X	X			X
Prodotti multimediali								X		

Durante la prima parte dell'anno, le verifiche sono state condotte in maniera tradizionale, con colloqui orali, con prove scritte di diversa tipologia e con esercitazioni pratico-progettuali; la verifica a distanza è avvenuta attraverso prove strutturate, semi-strutturate e aperte, registrate nelle apposite sezioni sulla piattaforma WeSchool e/o in chat privata sulla medesima piattaforma e/o per e-mail. Le videoconferenze sincrone sono state occasione di confronto e di verifica orale dei contenuti appresi e del miglioramento delle competenze.

Le verifiche sono state distribuite nell'arco dell'intero anno scolastico, tenendo conto degli argomenti trattati e delle loro peculiarità.

16. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa si è basata sulla puntualità dei lavori svolti, sul metodo di studio maturato, sulla partecipazione all'attività didattica, sul costante impegno, sulla progressione nell'apprendimento, sul livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite.

La valutazione sommativa si è basata sulle verifiche orali, sotto forma di colloqui e/o test, sulle esercitazioni svolte a casa e online, sulle ricerche, sulle prove scritte.

Ai fini della valutazione del credito formativo il Consiglio di classe rinvia ogni deliberazione in merito fino al Consiglio finale, per cui le relative determinazioni saranno rimesse dopo le disposizioni aggiuntive degli organi di competenza.

La valutazione scaturisce da un sistema integrato di valutazione:

<p>Criteri comuni e trasversali al CdC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo di studio - Partecipazione all'attività didattica - Motivazione - Costante impegno - Progressione nell'apprendimento - Livello di competenze, conoscenze e capacità acquisite - Raggiungimento degli obiettivi cognitivi trasversali - Frequenza - Puntualità nell'esecuzione dei compiti - Autonomia didattica
<p>Criteri per la didattica in presenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - griglie e criteri di valutazione proposti e deliberati dagli organi collegiali di competenza
<p>Criteri per la didattica a distanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • gli apprendimenti individuali • il rispetto dei tempi di consegna su piattaforma • la puntualità nell'autovalutazione • il progresso del livello di apprendimento raggiunto • la qualità dei lavori realizzati • l'interazione nelle videoconferenze o nel forum o in chat • la responsabile partecipazione alle videoconferenze • la riflessione critica e la capacità di annodare collegamenti anche interdisciplinari • domande di tipo diagnostico nel corso delle videoconferenze • correzione collettiva durante le video lezioni sincrone • Test, progetti interattivi, prodotti multimediali o di power point <p>Originalità e autonomia nella produzione dei lavori assegnati (Cheating)</p>

Allegati

- 1) **Relazione PCTO**
- 2) **Griglia di valutazione colloquio orale**
- 3) **Valutazione credito scolastico**
- 4) **Elenco dei brani di Italiano oggetto della discussione**
- 5) **Programmi svolti**
- 6) **Elaborati di Scienza & Cultura Dell’Alimentazione Enogastronomia Settore: Cucina**

I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO DOTT.SSA: CARMELA LUCISANO

Mastroianni Enza	Italiano e Storia
Naccarato Marisa	Scienza & Cultura Dell’Alimentazione
Dattola Angela	Lingua Inglese
Adda Francesca	Lingua Francese
Martello Massimo	Enogastronomia Settore: Cucina
Autelitano Maria Assunta	Matematica
Benedetto Franca Maria	DTA
Calabrò Amelia	Religione
Plutino Franco	Enogastronomia settore: sala bar
Nicolò Giuseppina	Sostegno
Vadalà Veronica	Scienze Motorie