



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 5° SEZ. D

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"
CUCINA

A.S. 2019/2020

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa CARMELA LUCISANO

Il coordinatore di classe
Prof.ssa Maria Moschella

INDICE

	Pag.
1	3
2	4
3	5
4	8
5	9
6	10
7	10
8	13
9	13
10	14
11	16
12	19
13	21
14	22
15	23
16	24
17	25
 ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE 	
	Attività di alternanza scuola-lavoro*
	Griglia valutazione*
	Valutazione crediti *
	Testi di Italiano da analizzare
	Contenuti disciplinari*
	Elaborati di Sc. e Cult. dell'Aliment./Enog.-Settore Cucina
	Attività extracurricolari

*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 D 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	<ul style="list-style-type: none">-Conoscenza dei concetti essenziali delle discipline-Conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere- Conoscenza del ruolo, delle articolazioni e delle implicazioni economiche del settore turistico con particolare riferimento all'ambito ristorativo e ricettivo- Conoscenza approfondita del mercato della ristorazione- Conoscenza basilare della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa nelle diverse tipologie- Conoscenza delle tecniche operative di base- Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale
-------------------	--

<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; - Comunicare in almeno due lingue straniere; - Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, 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. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ed enogastronomici.
<p>CAPACITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione.

	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio - Capacità di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione -Capacità di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti -Capacità di formulare valutazioni sulla base di criteri espliciti -Capacità di redigere progetti a carattere professionale
<p style="text-align: center;">OBIETTIVI SOCIO- AFFETTIVI</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Considerare gli individui e le situazioni senza pregiudizi e stereotipi; -Rispettare le norme sociali, la pluralità dei valori; -Conoscere e condividere i valori etici della propria cultura; -Saper risolvere i problemi cogliendone il nesso con problematiche più alte; -Individuare la propria identità affettiva, sessuale, sociale; -Riconoscersi negli altri e non perdere occasione per aiutarli; -Imparare a chiedere aiuto; -Saper godere della bellezza della natura e delle “piccole gioie” che la vita offre; -Saper instaurare rapporti positivi con gli altri; - Saper essere buoni partecipanti a gruppi di lavoro

4.QUADRO ORARIO DEL CORSO DI STUDI

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA-TRIENNIO					
DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I	II	III	IV	V
	Anno	Anno	Anno	Anno	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

OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITA' DIDATTICA Nel corso dell'intero triennio è stata mantenuta la continuità didattica per le discipline di Laboratorio servizi settore cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, e per la docenza dell'insegnante di Sostegno. Si è registrata una diversa soluzione di continuità per le materie di Lingua e letteratura italiana, Storia, Matematica, Lingua e civiltà inglese, Lingua e civiltà francese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Laboratorio servizi settore sala e vendita, Religione, Scienze motorie e sportive come si evince dal seguente prospetto:

Discipline del piano di studi		Docenti	Continuità didattica		
			III	IV	V
1	Italiano/Storia	Morabito Tiziana			X
2	Matematica	Altomonte Maria			X
3	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Moschella Maria	X	X	X
4	Lingua Inglese	Dattola Angela		X	X
5	Lingua Francese	Adda Francesca		X	X
6	DTA	Benedetto Francamaria		X	X
7	Enogastronomia-settore Cucina	Sagarìo Walter G.	X	X	X
8	Enogastronomia –settore Sala e Vendita	Galasso Giovanni			X
9	Scienze Motorie e Sportive	Vadalà Veronica			X
10	Religione	Calabrò Amelia			X
11	Sostegno	Criseo Brigida	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:

Docente	Disciplina di insegnamento
Morabito Tiziana	Italiano/Storia
Moschella Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione
Sagario Walter	Enogastronomia settore: Cucina
Galasso Giovanni	Enogastronomia settore: Sala e Vendita
Benedetto Francamaria	DTA
Adda Francesca	Lingua Francese

7. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V Enogastronomia sez. D è composta da 15 alunni, di cui 14 maschi e 1 femmina, Uno studente si avvale del sostegno didattico con programmazione semplificata ed è seguito dall'insegnante di sostegno per nove ore settimanali.

Il gruppo ha condiviso sostanzialmente il percorso educativo sin dal terzo anno, a parte qualche lieve modifica: in terzo (due alunni) in quarto (due alunni) non sono stati ammessi alla classe successiva.

La documentazione dello studente che è supportato dalla docente di sostegno è disponibile per la consultazione nel fascicolo personale agli atti della Scuola.

Parte degli studenti si è rivelata disponibile e collaborativa e ha partecipato con continuità al dialogo educativo, benché non sempre in modo attivo e critico; questi hanno mostrato anche senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere, di rispetto delle regole scolastiche e dei docenti, tenendo un comportamento di norma corretto e disciplinato.

I docenti si sono prodigati con ogni mezzo, puntando sulla responsabilità di ogni alunno, facendo leva, oltre che sulle proprie competenze professionali, anche sulla comunicazione, per costruire un rapporto empatico essenziale per il successo formativo. Il Consiglio di Classe ha cercato di lavorare sempre con sinergia, cogliendo le problematiche espresse dalla classe e dai singoli, ha proposto continue sollecitazioni per accrescere la motivazione allo studio e ha attivato mirati interventi didattico-educativi di sostegno e recupero sia per favorire la crescita globale della persona come cittadino attivo e consapevole che per sanare le specifiche difficoltà nell'apprendimento dei contenuti disciplinari.

Nel complesso, il percorso formativo si è svolto secondo le linee programmate e gli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di Classe si ritengono globalmente conseguiti, sebbene nella seconda parte dell'anno scolastico (dal 5 marzo) la didattica sia stata svolta a distanza a causa dell'emergenza sanitaria(covid-19).

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Per quanto riguarda l'impegno personale, la partecipazione e l'applicazione nello studio domestico, il profilo della classe si presenta diversificato. Un gruppo di allievi ha partecipato costantemente e attivamente all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso tutte le discipline e le attività proposte. Un altro, pur dotato di adeguate capacità, ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità sia per un atteggiamento non sempre costruttivo in classe che per un impegno casalingo discontinuo. Infine, un esiguo numero si è dimostrato incline ad una evidente negligenza ed apatia, disinteressato e scarsamente partecipativo verso le proposte didattico-educative.

Pochi si sono distinti per l'acquisizione di un metodo di studio autonomo e di un'adeguata capacità logico-critica; altri hanno avuto un approccio al sapere di tipo mnemonico, non approfondito né personalizzato; altri ancora, volenterosi di superare le difficoltà incontrate, hanno necessitato di continue sollecitazioni per il conseguimento di risultati adeguati al profilo. Un certo numero di studenti non ha ancora maturato una sicura padronanza dei mezzi espressivi; è emersa infatti una generalizzata difficoltà espositiva, sia nella produzione orale che scritta, dove si registrano improprietà sintattiche e ortografiche, incertezze nell'organizzazione delle argomentazioni e scarsa padronanza dei linguaggi specifici.

D'altra parte, rispecchiando pienamente la peculiarità degli Istituti professionali, che hanno come obiettivo prioritario quello di far acquisire agli studenti competenze immediatamente spendibili nei diversi contesti operativi di riferimento e quindi nel mondo del lavoro senza trascurare la formazione globale della persona, gli studenti della classe hanno evidenziato una

propensione per gli aspetti tecnico-applicativi dell'indirizzo di studi. Essi hanno dimostrato competenza, autonomia e ampia disponibilità nelle iniziative organizzate dalla Scuola e in tutte le occasioni in cui hanno avuto la possibilità di tradurre in atto le abilità pratiche acquisite nell'intero percorso scolastico. Particolarmente significativo è stato l'apporto della classe nell'organizzazione di vari eventi come il pranzo di Natale, il servizio di cucina e accoglienza predisposto per l'Open day.

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** (Acquisizioni 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 la 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 simili di libera scelta del docente”, i docenti si sono interessati nell’individuare la piattaforma e/o le app di più comune diffusione attraverso le quali trasmettere agli allievi il materiale didattico ed espletare approfondimenti ed eventuali verifiche. La maggior parte delle attività sono state espletate sulla piattaforma Weschool, sempre mantenendo aggiornato e fruibile, dai discenti e dai genitori, il Registro Elettronico.

- 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 a mettere lo studente in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">-Usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali;-Interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità riconoscendo e rispettando le finalità comunicative;-analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo argomento, destinatario e scopo;- Relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza.
--	--

<p>OBIETTIVI DELL'AREA SCIENTIFICA</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi; -Cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.
<p>OBIETTIVI DELL'AREA TECNICO - PROFESSIONALE</p>	<p>Il lavoro è stato finalizzato a mettere lo studente in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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

<p>Sono stati realizzati i seguenti percorsi ed attività: PERCORSI / ATTIVITA'</p> <p>-Principi fondamentali della Costituzione</p>	<p>DESCRIZIONE</p> <p>La nascita della Costituzione e diritti inviolabili del cittadino.</p> <p>Le libertà della persona.</p> <p>Dichiarazione dei diritti dell'uomo.</p>
<p>-Sicurezza alimentare</p> <p>-Educazione alla salute</p> <p>-Sicurezza</p> <p>-Fattore umano nell'azienda turistico-ristorativa</p> <p>-Lo stage</p>	<p>HACCP e sicurezza alimentare</p> <p>Diritto alla salute</p> <p>Alimentazione sostenibile</p> <p>Spreco alimentare</p> <p>Formazione</p> <p>Coesione sociale, etica della responsabilità individuale e sociale, rispetto delle diversità, solidarietà.</p>

-Professioni: il mio posto nel mondo	Il rispetto delle regole al lavoro, le relazioni in una impresa.
-Cittadinanza attiva	Progetto di vita e lavoro dignitoso.
-Educazione al rispetto dell'ambiente: <ul style="list-style-type: none"> • Ambiente e sviluppo sostenibile • Inquinamento e stili di vita. 	“Marcia per il clima”-movimento creato da Greta Thunberg contro le politiche ambientali dei governi nei confronti del problema dei cambiamenti climatici.
-Cittadinanza attiva	Mercatini di Natale-comune di Condofuri.

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

<i>Competenze chiave sviluppate trasversalmente agli assi culturali</i>
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. Riconoscere 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
- La sicurezza sul luogo di lavoro
- Il mondo dell'olio evo e l'importanza dello stesso nella dieta Mediterranea

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	26 Maggio 2020 ore 09:00
Discipline coinvolte/Commissione	Italiano -Storia/Morabito Tiziana
	Sc. e cult. dell'alim./Moschella Maria
	Enogast.-sett. cucina/Sagario Walter

	Enogast.sett.sala/Galasso Giovanni
	DTA/Benedetto Francamaria
	Lingua francese/Adda Francesca
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 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. • La mattina della simulazione, la Commissione predispone i materiali che daranno avvio al colloquio • 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 Vincenzo, Dima Liviu, Parisi Michaela, Iaria Rosario, Giordano Bruno • 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, la globalizzazione, alimentazione sana ed equilibrata, la sicurezza sul luogo di lavoro, il mondo dell'olio evo e l'importanza dello stesso nella dieta Mediterranea.

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	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc.cult.aliment.	Cucina	Sala e vendita	DTA	Sc.Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Esercitazioni per piccoli gruppi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X			X	X	X	X	X	X	X
Flipped Classroom											
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X					X	X			X
Esercitazioni grafiche e pratiche					X		X	X	X	X	
Attività di laboratorio/Palestra							X	X		X	
Realizzazione di prodotti multimediali											
Videolezioni asincrone	X	X	X	X	X			X	X	X	X
Videoconferenze	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Classe virtuale	X	X	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	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Sc.E Cult.Aliment.	Cucina	Sala e Vendita	DTA	Scienze Motorie	Religione
Verifiche orali lunghe	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Verifiche orali brevi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Temi	X	X				X		X			
Prove Semi-Strutturate		X	X	X		X	X	X	X	X	X
Prove Strutturate			X	X	X		X	X		X	X
Composizioni / Saggi brevi	X	X									
Esercizi di varie tipologie	X	X			X	X	X	X	X	X	
Riassunti e relazioni	X	X	X	X			X		X	X	X
Questionari	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Risoluzione di problemi					X	X	X	X			
Brani da completare	X	X									
Prove pratiche							X	X		X	
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Istant su weschool	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prodotti multimediali						X				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:

Criteria comuni e trasversali al CdC	<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
Criteria per la didattica in presenza	<ul style="list-style-type: none">- griglie e criteri di valutazione proposti e deliberati dagli organi collegiali di competenza
Criteria per la didattica a distanza	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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>
--	---

17. RELAZIONE sulle attività PCTO (ex ASL)

L'attuale 5 D come tutte le quinte di questo Istituto ha espletato nel triennio appena percorso un'attività di alternanza nel mondo lavorativo di grande spessore ed interesse. Tutti gli allievi, seguiti passo passo dal tutor interno, il prof. Sagario Walter e dai vari tutor aziendali che si sono susseguiti in base all'azienda ospitante, hanno acquisito le giuste conoscenze, competenze e capacità atte a responsabilizzarli in un settore, quello dell'enogastronomia, che li attende con diversi ruoli ad operare in prima persona.

Il terzo anno è iniziato con un'attività di ASL svolta a Scuola, le attività di Alternanza sono consistite da lezioni in aula per quanto riguarda l'acquisizione obbligatoria dei discenti, di conoscenze/competenze e capacità, in materia di sicurezza generale e specifica. Le lezioni sono state tenute dal professore interno ing. Francesco Nostro ed hanno interessato per 8 ore di formazione tutte le classi del triennio dell'alberghiero.

Già nel terzo anno, gli allievi, in occasione del progetto "La prova del cuoco" sono stati impegnati in aziende ristorative della provincia reggina sul litorale del basso ionio, compresa Reggio Calabria città per un monte ore massimo di 162. La totalità dei discenti è stata impiegata a rotazione in diversi compiti essenziali dell'azienda ben organizzati e decisi dal confronto tra il tutor scolastico e quello aziendale. Durante l'attività gli allievi hanno compilato un diario di bordo segnalando giornalmente i progressi e tutto quanto di interessante e significativo accadeva loro.

Di particolare interesse durante il terzo anno è stata la proposta di un PON in Puglia/Cosenza di 120 ore dove sono stati selezionati per questa classe quattro allievi, mentre altri sette hanno partecipato ad un'attività di 60 ore promossa presso Cattolica . Queste attività si sono rivelate un'ottima occasione di arricchimento della metodologia di lavoro nonché un prezioso approccio al mondo del lavoro stesso, infatti diversi allievi sono stati contattati al fine di espletare nel periodo estivo la propria attività lavorativa in loco.

Per il quarto anno, visto il successo ottenuto e le competenze acquisite, è stata replicata esclusivamente l'attività su Cattolica, portata per il corrente anno scolastico a 90 ore. Durante la permanenza in quel di Cattolica sono state effettuate diverse visite tecniche di settore (Azienda vitivinicola "Tenuta del Monsignore", Caffè Pascucci, Vongolare, Produzione formaggio di Fossa, Fico Bologna, Ristorazione San Marinese, Fabbrica della Piadina, ecc....) e gli allievi si sono prodigati ad effettuare servizi presso i laboratori di cucina arricchendo le proprie conoscenze, competenze e capacità già acquisite a Scuola. A questa esperienza hanno partecipato cinque allievi di questa classe.

Quest'ultimo anno, gli allievi sono stati impegnati per 32 ore nella loro totalità presso l'azienda "La Vela" di Palizzi specializzata in attività di Banqueting, presentando quale prodotto finale un pranzo gourmet per gli auguri di Natale tra docenti.

Altra attività proposta è stato un PON di 120 ore che si è svolto in Spagna e precisamente alle Canarie dove i ragazzi, accompagnati dal prof. Galasso Giovanni, si sono adoperati, presso una Scuola Internazionale di Hotellerie, ad acquisire nuove tecniche culinarie e confrontarsi con un'altra realtà operativa pur sempre nel Mediterraneo.

Si fa presente, inoltre, che durante l'intero triennio sono state svolte altre attività, grazie all'invito ed alla collaborazione di varie associazioni ed enti, nonché amministrazioni con la partecipazione ad eventi e manifestazioni che hanno coinvolto i nostri allievi in attività di servizio, utili agli stessi nel conteggio finale delle attività di alternanza scuola-lavoro. A tal proposito ricordo: "I mercatini Natale" a Condofuri" – "L'Open Day" – "Seminari e convegni vari presso il "Centro Giovanile".

ELENCO ALLEGATI:

- 1) ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
- 2) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE
- 3) VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO
- 4) TESTI DI ITALIANO DA ANALIZZARE
- 5) PROGRAMMI SVOLTI
- 6) ELABORATI DI SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE/ENOGASTRONMIA SETTORE-CUCINA

I componenti del consiglio di classe

Il Dirigente Scolastico Dott.ssa **Carmela Lucisano**

DOCENTE	DISCIPLINA
Prof.ssa Tiziana Morabito	Italiano/Storia
Prof.ssa Maria Altomonte	Matematica
Prof.ssa. Maria Moschella	Scienza e Cultura Dell'alimentazione
Prof.ssa Francesca Adda	Lingua Francese
Prof.ssa Angela Dattola	Lingua Inglese
Prof.ssa Francamaria Benedetto	Diritto e Tecn. Amm. della struttura ricettiva
Prof. Walter Sagario	Lab. Servizi En.Cucina
Prof. Giovanni Galasso	Lab. Servizi En. Sala e Vendita
Prof.ssa Veronica Vadalà	Scienze Motorie
Prof.ssa Amelia Calabrò	Religione
Prof.ssa Brigida Criseo	Sostegno