|  |
| --- |
| ***LOGO ISTITUZIONE SCOLASTICA*** |

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**(ai sensi dell’art.17, comma 1 del d.lgs. 62/2017)**

**Classe Quinta Sez.\_\_\_**

**ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"**

**Coordinatore Prof.re/ssa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**DIRIGENTE**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO**

……………………………………………………………………….

***LE CARATTERISTICHE DELL’INDIRIZZO***

**Dall’allegato A) al DPR 87 del 15/03/2010**

**Premessa**

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore.

Gli istituti professionali costituiscono un’articolazione dell’istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale**,** metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/05.

**Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. I risultati di apprendimento di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 e agli allegati

B) e C) costituiscono il riferimento per le linee guida nazionali di cui all’articolo 8, comma 6, del presente regolamento, definite a sostegno dell’autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche. Le linee guida comprendono altresì l’articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente

(European Qualifications Framework-EQF).

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008 n. 137 convertito con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008 n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

**ALLEGATO B**

## INDIRIZZI, PROFILI, QUADRI ORARI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEL SETTORE SERVIZI

Il profilo educativo, culturale e professionale dello studente di cui all’allegato A, costituisce il riferimento per tutti gli indirizzi del settore servizi, che si articolano nel modo seguente:

## INDIRIZZI

### B1 - “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”

* **B2 - “Servizi socio-sanitari”**
  + Articolazioni : **“Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico”** e **“Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Ottico”**

### B3 - “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”,

* + Articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**

### B4 - “Servizi commerciali”

**AREA DI ISTRUZIONE GENERALE**

#### RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell’Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

* + Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
  + Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
  + Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
  + Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell’apprendimento permanente.
  + Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
  + Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
  + Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
  + Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
  + Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea e l’importanza che riveste la pratica dell’attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
  + Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
  + Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
  + Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
  + Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
  + Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.
  + Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
  + Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
  + Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti**.**
  + Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
  + Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL’AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI:

**“SERVIZI” e “INDUSTRIA E ARTIGIANATO”**

**Quadro orario**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DISCIPLINE** | **ORE ANNUE** | | | | |
| **1° biennio** | | **2° biennio** | | **quinto anno** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Lingua e letteratura italiana** | **132** | **132** | **132** | **132** | **132** |
| **Lingua inglese** | **99** | **99** | **99** | **99** | **99** |
| **Storia** | **66** | **66** | **66** | **66** | **66** |
| **Matematica** | **132** | **132** | **99** | **99** | **99** |
| **Diritto ed economia** | **66** | **66** |  | | |
| **Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)** | **66** | **66** |
| **Scienze motorie e sportive** | **66** | **66** | **66** | **66** | **66** |
| **RC o attività alternative** | **33** | **33** | **33** | **33** | **33** |
| **Totale ore** | **660** | **660** | **495** | **495** | **495** |
| Attività e insegnamenti  obbligatori di indirizzo | 396 | 396 | 561 | 561 | 561 |
| **Totale complessivo ore** | **1056** | **1056** | **1056** | **1056** | **1056** |

Gli istituti professionali del settore servizi possono prevedere, nel piano dell’offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l’utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell’offerta formativa.

# B3 – indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

### Profilo

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.

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;
    - 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.

L’indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.**

Nell’articolazione “**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell’Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell’articolazione “**Accoglienza turistica**”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell’Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale**,** i Diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell’Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

# B3 - indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO**

**Quadro orario**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Discipline** | **ORE ANNUE** | | | | |
| **Primo biennio** | | **Secondo biennio** | | **5° anno** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Scienze integrate (Fisica)** | **66** |  |  | | |
| **Scienze integrate (Chimica)** |  | **66** |
| **Scienza degli alimenti** | **66** | **66** |
| **Laboratorio di servizi**  **enogastronomici – settore cucina** | **66 \*\* (°)** | **66 \*\* (°)** |
| **Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e**  **vendita** | **66 \*\* (°)** | **66 \*\* (°)** |
| **Laboratorio di servizi di accoglienza**  **turistica** | **66\*\*** | **66\*\*** |
| **Seconda lingua straniera** | **66** | **66** | **99** | **99** | **99** |
| **ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”** | | | | | |
| **Scienza e cultura dell’alimentazione** |  | | **132** | **99** | **99** |
| *di cui in compresenza* |  | |  | *66 \** | |
| **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva** |  | | **132** | **165** | **165** |
| **Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina** |  | | **198\*\*** | **132\*\*** | **132\*\*** |
| **Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e**  **vendita** |  | |  | **66\*\*** | **66\*\*** |
| **ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”** | | | | | |
| **Scienza e cultura dell’alimentazione** |  | | **132** | **99** | **99** |
| *di cui in compresenza* |  | |  | *66\** | |
| **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva** |  | | **132** | **165** | **165** |
| **Laboratorio di servizi**  **enogastronomici - settore cucina** |  | |  | **66\*\*** | **66\*\*** |
| **Laboratorio di servizi**  **enogastronomici – settore sala e vendita** |  | | **198\*\*** | **132\*\*** | **132\*\*** |
| **ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”** | | | | | |
| **Scienza e cultura dell’alimentazione** |  | | **132** | **66** | **66** |
| *di cui in compresenza* |  | | *66 \** | | |
| **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva** |  | | **132** | **198** | **198** |
| **Tecniche di comunicazione** |  | |  | **66** | **66** |
| **Laboratorio di servizi di accoglienza**  **turistica** |  | | **198\*\*** | **132\*\*** | **132\*\*** |
| **Ore totali** | **396** | **396** | **561** | **561** | **561** |
| *di cui in compresenza* |  | | *66\** | | |

\* L’attività didattica di laboratorio caratterizza l’area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell’ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell’ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico. (°) con il decreto ministeriale di cui all’art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l’articolazione delle cattedre in relazione all’organizzazione delle classi in squadre.

**LA STORIA DELLA CLASSE**

Composizione della CLASSE: ALUNNI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **ALUNNO** | |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |
| 11 |  |  |
| 12 |  |  |
| 13 |  |  |
| 14 |  |  |
| 15 |  |  |
| 16 |  |  |
| 17 |  |  |
| 18 |  |  |
| 19 |  |  |
| 20 |  |  |

**COMPOSIZIONE DELCONSIGLIO DI CLASSE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Disciplina | Docente | |
| COGNOME | NOME |
| Religione cattolica  Attività alternative |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ……………… |  |  |
| Rappresentanti Genitori |  |  |
|  |  |
| Rappresentanti Alunni |  |  |
|  |  |

**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**

**COMPONENTE DOCENTE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DISCIPLINA | **A.S. 2016/2017** | **A.S. 2017/2018** | **A.S. 2018/2019** |
| Religione cattolica  Attività alternative |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Prospetto dati della classe**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Anno Scolastico** | **n. iscritti** | **n. inserimenti** | **n. trasferimenti** | **n. ammessi alla classe success.** |
| **2016/17** |  |  |  |  |
| **2017/18** |  |  |  |  |
| **2018/19** |  |  |  |  |

**ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL’ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TRAGUARDI DI COMPETENZA  COMUNI A TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI  PECUP | ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL’ANNO | DISCIPLINE IMPLICATE |
| - agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;  - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente;  - utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e  professionali;  - riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle  componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;  − utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;  − utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  disciplinare;  - comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione,  allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;  - utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere  la realtà ed operare in campi applicativi;  -individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; |  |  |
| TRAGUARDI DI COMPETENZA  SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI  PECUP | ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL’ANNO | DISCIPLINE IMPLICATE |
| Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:  - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali**,** sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;  - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;  - essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;  - sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;  - svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;  - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti  deontologici del servizio**;**  - applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;  - intervenire, per la parte di propria competenza e con l’utilizzo di strumenti tecnologici,  nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta  e per l’esercizio del controllo di qualità. |  |  |

**VALUTAZIONE**

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.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L’art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”

L’art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine i favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

**Tipologia di prova**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di prova** | **Numero prove per quadrimestre** |
| Prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte | Numero …… per quadrimestre |

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame

* il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo
* i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
* i risultati della prove di verifica
* il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo
* le competenze acquisite attraverso i PCTO, relativamente alle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e al comportamento

**VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL’ESAME DI STATO**

**Simulazioni I prova nazionale**

**data 19/02/2019**

**data 26/03/2019**

**Simulazioni II prova nazionale**

**data 28/02/2019**

**data 02/04/2019**

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data ………………………………………….

**Per la valutazione delle prove scritte di simulazione (sulla base dei quadri di riferimento ministeriali) e della simulazione del colloquio d'esame, il Consiglio di Classe ha utilizzato le seguenti schede :**

**SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

**Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 punti)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indicatore** | |
| **Punt. ass.** |
| **Indicatori generali** | **Descrittori** |
| **Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.**  **Coerenza e coesione testuale.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Ricchezza e padronanza lessicale.**  **Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);uso corretto ed efficace della punteggiatura.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazione personali.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Totale** |  |

**Tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano) (MAX 40 punti)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indicatori specifici** | **Descrittori** |
| **Punt. ass.** |
|
| **Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo).** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica ( se richiesta).** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Interpretazione corretta e articolata del testo.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Totale** |  |

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valutazione in 20mi** | **Punteggio** | **Divisione**  **per 5** | **Totale non arrotondato** | **Totale arrotondato** |
| **Indicatori generali** |  | **/5** |  |  |
| **Indicatori specifici** |  |
| **totale** |  |

**Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) (MAX 40 punti)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indicatori specifici** | **Descrittori** |
| **Punt. ass** |
| **Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l’argomentazione.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Totale** |  |

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valutazione in 20mi** | **Punteggio** | **Divisione**  **per 5** | **Totale non arrotondato** | **Totale arrotondato** |
| **Indicatori generali** |  | **/5** |  |  |
| **Indicatori specifici** |  |
| **totale** |  |

**Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità) ( MAX 40 punti)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indicatori specifici** | **Descrittori** |
| **Punt. ass.** |
|  |
| **Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell’eventuale paragrafazione.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Totale** |  |

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valutazione in 20mi** | **Punteggio** | **Divisione**  **per 5** | **Totale non arrotondato** | **Totale arrotondato** |
| **Indicatori generali** |  | **/5** |  |  |
| **Indicatori specifici** |  |
| **totale** |  |

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

***SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE----LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **\_\_\_/20** |
| **COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.** |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
| **PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.** |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |
|  | 5 |
|  | 6 |
| **PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni.** |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |
|  | 5 |
|  | 6 |
|  | 7 |
|  | 8 |
| **CAPACITA’ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.** |  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

STUDENTE :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | | | | |
|  | **1-4** | **5-9** | **10-14** | **15-19** | **20** |
| Capacità di esporre in maniera organizzata:  - i materiali sorteggiati dalla Commissione e la conseguente trattazione di carattere pluridisciplinare  - le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e  Costituzione  - le esperienze svolte e la loro correlazione con le competenze specifiche e trasversali acquisite nel triennio, nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento | Esposizione frammentaria e confusa non sostenuta da un bagaglio culturale neppure essenziale e priva di collegamenti e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.  Carente la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento | Esposizione lacunosa, non sostenuta da un adeguato bagaglio culturale, quasi assenti i collegamenti e le rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.  Modesta la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento | Esposizione adeguata, sostenuta da un bagaglio culturale discreto e non priva di collegamenti appropriati e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.  Essenziale la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento | Esposizione esauriente, chiara, corretta, sostenuta da un buon bagaglio culturale, ricca di collegamenti appropriati e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.  Buona la consapevolezza sulla riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento | Esposizione esaustiva,chiara, corretta, efficace, sostenuta da un ottimo bagaglio culturale e ricca di collegamenti appropriati e di rielaborazioni personali, anche in riferimento alle attività svolte di Cittadinanza e Costituzione.  Consapevole la riflessione maturata in un'ottica orientativa tramite il percorso triennale di competenze trasversali e per l'orientamento |
| **Punteggio assegnato** |  |  |  |  |  |

**COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Traguardi di competenza** | **Esperienze effettuate nel corso dell’anno** | **Discipline implicate** |
| Padroneggiano i principali S.O. per PC |  |  |
| Sanno utilizzare la Videoscrittura |  |  |
| Sanno utilizzare un Foglio di Calcolo |  |  |
| Sanno utilizzare calcolatrici scientifiche e/o grafiche |  |  |
| Padroneggiano i linguaggi ipertestuali, alla base della navigazione Internet |  |  |
| Sanno operare con i principali Motori di Ricerca riconoscendo l’attendibilità delle fonti |  |  |
| Sanno presentare contenuti e temi studiati in Video-Presentazioni e supporti Multimediali |  |  |
| Sanno creare e utilizzare blog |  |  |
| Sanno utilizzare una piattaforma e- learning |  |  |
| Conoscono i riferimenti utili per l’utilizzo dei programmi di impaginazione editoriale |  |  |

***In conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell’assegnazione dei crediti scolastici:***

* **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
* **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;

**punteggio basso** che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:

* + riporta una valutazione di *moltissimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell’esercizio dell’alternanza scuola lavoro (PCTO)
  + ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell’Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
    - produce **documentazione** attestante il possesso di competenze acquisite in contesti educativi **non formali** ma coerenti con l’indirizzo degli studi / PTOF.
    - …………………………………………………………………………..

**Materiali proposti sulla base del percorso didattico per la simulazione del colloquio**

**( D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi** | **Consegna** | **Discipline coinvolte** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Attività, percorsi e progetti svolti nell’ambito di Cittadinanza e Costituzione**

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l’acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

**SONO DEGLI ESEMPI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO | ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI | COMPETENZE ACQUISITE |
| Progetto legalità |  |  |  |
| Progetto Cyberbullismo |  |  |  |
| Musical |  |  |  |
| “Dalla strada al lavoro” |  |  |  |
| Volontariato |  |  |  |
| Biennale Cittadinanza attiva |  |  |  |
| Il fair play nello sport |  |  |  |
| I principi della Costituzione |  |  |  |
| Progetto Economia |  |  |  |
| Interculturalità |  |  |  |
| Pari opportunità |  |  |  |
| Rispetto dei diritti umani |  |  |  |
| “Noi cittadini del mondo” |  |  |  |
| “Per un’Europa senza confini” |  |  |  |
| “La mia comunità e il suo patrimonio” |  |  |  |
| “I mestieri della cultura” |  |  |  |
| “Il Quotidiano in classe” |  |  |  |
| “Redattori si diventa” |  |  |  |
| Stage linguistico |  |  |  |
| Certificazioni linguistiche….. |  |  |  |
| Viaggi di istruzione |  |  |  |
| -------------------------------- |  |  |  |

**LIBRI DI TESTO**

|  |  |
| --- | --- |
| **DISCIPLINA** | **TITOLO** |
| **Religione cattolica**  **Attività alternative** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **--------------------------------------------------------------------------------------** |  |

**TABELLE CREDITO SCOLASTICO**



**PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE** | **ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI** | **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE** | **COMPETENZE EQF E DI CITTADINANZA ACQUISITE** | **PERCEZIONE DELLA QUALITA' E DELLA VALIDITA' DEL PROGETTO DA PARTE DELLO STUDENTE** |
|  |  |  |  |  |

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***COMPONENTE*** | ***DISCIPLINA*** | ***FIRMA*** |
| Prof. | Religione cattolica  Attività alternative |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |
| Prof. |  |  |

IL COORDINATORE IL dirigente scolastico

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Alunni: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_