Istituto d'Istruzione Superiore " Mancini – Tommasi "

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5ª Sez. O
Indirizzo: SALA E VENDITA
Articolazione:
Settore: Servizi

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 10/05/2019

Affisso all'Albo in data 15/05/2019

Il Coordinatore
Prof.ssa Caterina Brunetti
_____

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Graziella Cammalleri
_____

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	pag.3 pag.3 pag.3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	pag4 pag.4 pag.5
3.**DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE** 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità docenti 3.3 Storia della classe	pag.6 pag.6 pag.7 pag.8
4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	pag.9 pag.10
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo	pag.11 pag.11 pag.12 pag.13
6.ATTIVITÀ DI RECUPERO POTENZIAMENTO E PROGETTI 6.1 Attività di recupero e potenziamento 6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.4 Percorsi interdisciplinari	pag.13 pag.14 pag.14 pag.15 pag 16
7.TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI 7.1 Scheda informativa delle singole discipline	pag.20 pag.20
8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 8.1 Strumenti di verifica utilizzati 8.2 Criteri di attribuzione crediti 8.3 Griglie di valutazionje prove scritte (vedasi allegato) 8.4 Griglie di valutazionje colloquio (vedasi allegato) 8.5 Simulazione delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni 8.6 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato: indicazioni ed osservazione del colloquio e prove INVALSI – Modalità di svolgimento simulazione colloquio	 pag.31 pag.32 pag 33 pag.33
<FIRME COMPONENTI CONSIGLIO DI CLASSE	pag.35
ALLEGATO 1 – UDA complete (I-II-III Trimestre)	
ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova	
ALLEGATO 3 – Prima, seconda prova e colloquio	
ALLEGATO 4 – documentazione BES/DSA	
ALLEGATO 5 - Attività di ASL	
ALLEGATO 6 - Crediti alunni	

1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Il contesto socio-economico del Mancini-Tommasi è per lo più omogeneo; gli alunni presentano situazioni familiari e bisogni socio culturali simili.
Il contesto territoriale è caratterizzato da una realtà piuttosto eterogenea, ma sempre condizionata da forme di svantaggio socio-economico e culturale, soprattutto se ci si confronta con altre aree più avanzate del Paese. La maggior parte della popolazione studentesca presenta un ***background medio-basso*** e una preparazione scolastica iniziale carente. Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. La situazione in entrata degli alunni è, mediamente, condizionata da vari fattori:
- deboli motivazioni allo studio;
- stile d'apprendimento poco evidente e non supportato da un produttivo metodo di studio;
- persistenza di situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo;

A ciò si aggiunge il pendolarismo, che comprime i tempi del lavoro scolastico e disturba in qualche misura i ritmi d'apprendimento. Dal quadro esemplificativo si deduce che l'Istituto per l'utenza non è solo un'agenzia formativa ed educativa, ma uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali disomogenee.
Si vuole evidenziare la funzione della scuola come servizio complessivo reso all'utenza in un determinato contesto territoriale e in un'ottica culturale ampia.
Tale servizio si incentra sull'educazione, fattore specifico della nostra istituzione, che tanto più è virtuosamente pregnante in ordine a diversi aspetti formativi, tanto più si innerva sul sociale e trae alimento da esso.
La dimensione ambientale si riverbera direttamente sul vissuto degli studenti, sulla loro maturazione personale e sulle opportunità professionali.
L'intento generalizzato è quello di attuare un curricolo che tenga conto delle identità e del valore "persona" di ciascuno dei nostri studenti, da porre sempre al centro dell'azione educativa. Ciò si potrà attuare, secondo criteri realistici ed operativi all'interno delle aule scolastiche, ma anche in ambienti esterni utilizzati come aule decentrate che diventeranno spazi di apprendimento e di crescita culturale.

1.2 Presentazione Istituto

Il nostro Istituto, costituito, a seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico, da due tipologie di scuole, l'alberghiero IPSEOA Mancini e l'Istituto Tecnico Agrario ITA Tommasi, tenta di dare delle risposte concrete e si propone come luogo di istruzione, di strutturazione graduale delle competenze professionali e come "spazio formativo" del libero e autonomo sviluppo della coscienza individuale.
La popolazione scolastica è distribuita tra la sede centrale, in via Consalvo Aragona (centro città), il plesso in via Gravina (centro Storico) e la sede del Tecnico Agrario Tommasi, Via G.Tommasi, n1, con il Convitto annesso che ospita gli allievi provenienti da comuni più distanti e/o non ben collegati con i mezzi di trasporto pubblico, ed offre altresì un servizio di semi-convitto anche ai residenti.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Nel corso del biennio iniziale il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa sia ai fini del potenziamento della scolarizzazione che ai fini delle acquisizioni delle competenze nel campo del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche e/o professionali

funzionali alla valorizzazione e al potenziamento delle proprie capacità personali. Gli obiettivi trasversali e disciplinari specifici degli insegnamenti hanno perseguito una formazione finalizzata: al recupero di abilità per costruire competenze disciplinari e trasversali progressivamente più solide; al potenziamento e alla valorizzazione delle competenze e degli interessi individuali.

Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti: l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale; l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata.

A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un buon patrimonio culturale di carattere generale; potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico; consolidare le capacità logico-espressive; favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro; rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: **"Enogastronomia"**, **"Servizi di sala e di vendita"** e **"Accoglienza turistica".**

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**" 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.

In definitiva l'indirizzo ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

2.2 Quadro orario settimanale

Discipline	**Quadro orario**
Religione	1
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	3
Francese	3
Scienza e Cultura dell'alimentazione	3
Diritto e Tecniche Amministrative	5
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	2
Laboratorio di Servizi di Sala	4
Scienze Motorie e Sportive	2
Totale ore	32

3.**DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

3.1 Composizione Consiglio di Classe V O

Dirigente Scolastico: *Prof.ssa Graziella Cammalleri*

Coordinatore: *Prof.ssa Caterina Brunetti*

DISCIPLINA	NOMINATIVO
Religione	Imbrogno Divina
Italiano	Piluso Aurora
Storia	Piluso Aurora
Francese	Lanza Maria Gabriella
Inglese	Barca Carmela
Matematica	Gervino Marilena
Scienze e cultura dell'alimentazione	Spadafora Patrizia
Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva	Brunetti Caterina
Laboratorio di Sala e vendita	Stefano Giovanni
Laboratorio di Enogastronomia	Amoroso Salvatore
Scienze Motorie e Sportive	Corvino Ida
Docente di sostegno	De Marco Maria Costanza
Docente di sostegno	Iorio Maria
Rappresentanti genitori	Imbrogno Giovanna Posteraro Paola
Rappresentanti studenti	Nicoletti Alessia Siciliano Noemi

3.2 Continuità docenti

VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	**Variazioni Classe III**	**Variazioni Classe IV**	**Variazioni Classe V**
Religione	SI	NO	NO
Italiano	SI	NO	SI
Storia	SI	NO	SI
Matematica	SI	SI	NO
Inglese	SI	NO	NO
Francese	SI	NO	SI
Scienza e Cultura dell'alimentazione	SI	SI	SI
Diritto e Tecniche Amministrative	SI	NO	NO
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	------	SI	SI
Laboratorio di Servizi di Sala	SI	NO	NO
Scienze Motorie e Sportive	SI	SI	SI

3.3 Composizione e storia della classe

La classe V sezione O di indirizzo Sala e vendita, ubicata nella sede staccata di via Gravina, risulta composta da 13 allievi, di cui sei studentesse e sette studenti. Si presenta variegata per interessi e livelli di competenza raggiunti. Nella classe è presente un alunno diversamente abile, perfettamente integrato, che segue un PEI paritario, per obiettivi formativi minimi, riconducibili ai programmi ministeruiali (O.M. n.90 del 2001) con prove di valore equipollente e per il quale il Consiglio ritiene comunque necessario prevedere la presenza del Docente di sostegno durante lo svolgimento di tutte le prove degli esami di Stato, al fine di creare un clima di serenità favorevole al miglior rendimento dell'alunno per completare positivamente il percorso scolastico. Inoltre è presente un alunno DSA, per il quale è stato redatto PDP (cfr allegato). Del gruppo classe fanno parte numerosi pendolari, provenienti anche da paesi molto distanti da Cosenza. Sul piano relazionale, i rapporti tra pari, inizialmente, sono stati talvolta conflittuali e i componenti hanno privilegiato l'instaurazione di legami di tipo satellitare (gruppi di 2-3), non raggiungendo un livello ottimale di relazione all'interno dell'intero gruppo classe. Proprio per questo motivo, l'azione del Consiglio di Classe è stata principalmente indirizzata a migliorare la qualità dei rapporti interpersonali, mentre hanno mantenuto un comportamento sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e del personale.

La classe si è distinta per la partecipazione al progetto didattico, espletato tutti i lunedì per la preparazione della sala e la somministrazione di circa 150 pasti per il servizio mensa delle classi del Convitto Nazionale., quest'anno ospitati nella nostra struttura. Seria e professionale anche la partecipazione all'allestimento dei banchetti ...anche in orario serale.
Tutto il Consiglio, desidera che queste caratteristiche emergano, affinché la classe abbia il giusto riconoscimento per l'impegno profuso costantemente e tenacemente soprattutto a livello extracurricolare. hanno garantito presenza, costanza, competenza, continuità e perseveranza.
La frequenza non sempre è stata regolare anzi alcuni allievi hanno fatto registrare numerosissime assenze, debitamente registrate e comunicate costantemente alle famiglie. Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, gli alunni sono stati penalizzati dal ricambio di docenti subito nel corso del triennio...
La mancanza di una presenza costante dei docenti non ha garantito alle studentesse e agli studenti il consolidarsi di un rapporto di conoscenza, di fiducia e di reciproca disponibilità che avrebbe sicuramente costituito un punto di forza per tutti.
In generale, la classe ha raggiunto un livello sufficiente di conoscenze, abilità e competenze, anche se, naturalmente, i risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado di impegno e al differente livello della situazione di partenza: alcuni elementi hanno raggiunto discreti risultati, grazie alla volontà e alle proprie capacità,; altri, pur disponendo di conoscenze essenziali, hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo, in parte, a superare le difficoltà espositive o applicative in alcuni ambiti disciplinari e ad attestarsi su un livello mediamente sufficiente, altri ancora su un livello accettabile.
A livello professionale, come già si evidenziava, tutti gli allievi hanno sempre dimostrato interesse, partecipazione ed impegno. Allo stato attuale, le dinamiche relazionali fra pari e l'interazione con gli adulti sono migliorate fino a raggiungere risultati soddisfacenti nel complesso, e si è progressivamente acquisita la consapevolezza della necessità di osservare le regole e di comportarsi in maniera corretta. Sul piano strettamente didattico-disciplinare, la maggioranza della classe consegue risultati sufficienti e discreti; tutti sono stati coinvolti, in diversa misura, in diverse iniziative, che hanno mirato all'arricchimento formativo e professionale, ma anche culturale, come seminari, convegni, concorsi durante i quali hanno mostrato interesse, partecipazione, attenzione

La classe ha svolto, durante l'anno scolastico, numerose esercitazioni relative alla Prima e alla Seconda prova del Nuovo esame di Stato, oltre alle due simulazioni nazionali del MIUR, nei mesi di Febbraio e Marzo, una simulazione di colloquio nel mese di Maggio e tre simulazioni nazionali Prove Invalsi, di Italiano, Matematica e Inglese.
La scolaresca è stata adeguatamente informata, con mirati corsi di informazione/formazione sulle nuove modalità di svolgimento degli esami di Stato, con riferimento delle prove scritte, al colloquio, alle valutazione degli stessi, all'attribuzione dei crediti; allo svolgimento delle Prove Invalsi.
Nel Documento sono ampiamente delineati i contenuti delle singole discipline, gli obiettivi raggiunti, le metodologie adottate, le tipologie di verifica, i criteri di valutazione.

4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il nostro Istituto, per l'alta percentuale di alunni con BES iscritti presso i diversi indirizzi di studio e le loro articolazioni, è naturalmente vocato all'inclusione, attuata a più livelli.
La presenza di molti soggetti ad essa preposti (il Dirigente Scolastico, la F.S. "Integrazione e sostegno", il GLI, un Referente BES- DSA e bullismo, etc) sono garanti di una forte sinergia tra docenti, curriculari e di sostegno, famiglie e territorio, per realizzare al meglio una didattica inclusiva che abbia ricadute efficaci sugli allievi. Gli alunni con BES sono coinvolti in tutte le attività promosse all'interno dell'Istituto e in esse adeguatamente supportati. La scuola interviene di fronte alle difficoltà emergenti, non solo di natura didattica.
Per rendere possibile una didattica inclusiva che garantisca il successo formativo di tutti gli alunni la scuola ha sempre inteso promuovere la collaborazione di tutte le figure professionali che operano al suo interno:
- docenti di sostegno che, in compresenza con i curriculari, promuovono all'interno delle classi in cui operano attività individualizzate con i propri alunni ma anche, in presenza di altre tipologie di BES, si operano nel dare il proprio supporto ai colleghi curriculari;
- funzioni strumentali (orientamento, integrazione ….) che coordinano le attività della scuola e si occupano del raccordo tra le varie istituzioni;
- figure specialistiche di supporto ai docenti, alle famiglie e agli alunni con disabilità/BES/DSA (educatore, counselor, psicologo dell'apprendimento) che, con la loro professionalità possono far accrescere il livello di autonomia personale e di inclusione di tutti gli alunni favorendo una qualitativamente migliore partecipazione degli stessi alla vita scolastica.
Tutte le figure collaborano in maniera sinergica per la realizzazione del PEI e del PDP contribuendo, ciascuno con le proprie competenze, ad attuare le strategie didattiche educative atte a favorire il processo d'inclusione dell'allievo e il suo pieno successo formativo.
Il P.A.I (Piano Annuale per l'Inclusione), approvato dal Gruppo di Lavoro per l'Inclusione in data 01/06/2018 e deliberato dal Collegio dei Docenti in data 27/06/2018 è allegato a questo Piano Triennale dell'Offerta Formativa

ALUNNI DISABILI E CON DSA
Normativa di riferimento

DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, n.62 art 20
OM 11/03/2019 n.205
PROVE EQUIPOLLENTI (ART 318 D:Lvo 16.4.1994, n.297)

ART. 20

- Esame di stato per gli alunni con disabilità e disturbi specifici di apprendimento (o con DSA)
- Il C.d.C. stabilisce la tipologia delle prove d'esame e se le stesse hanno valore equipollente, all'interno del piano educativo individualizzato.
- La commissione d'esame, sulla base della documentazione fornita dal C. di C., relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all' assistenza prevista per l'autonomia, predispone una o più prove equipollenti, in linea con gli interventi educativo - didattici attuati sulla base del PEI e con le modalità di valutazione in esso previste. Tali prove, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo di istruzione.

RICHIESTA DI PROVA SCRITTA EQUIPOLLENTE

Essa deve esser omogenea col percorso svolto, realizzabile con le stesse modalità, tempi e assistenza utilizzati durante l'anno e previste nel PEI (104/92- D.Lgs 297/94 01).
Nella prova equipollente la valutazione è conforme ai programmi (OM:90/01 art 15 c.399)
Per la prima e la seconda prova scritta, l'alunno dovrà svolgere le prove coerenti con il percorso formato indicato nel PEI, secondo le prove che sono state somministrate durante l'anno scolastico, prove di valore equipollente.

- Colloquio: viste le difficoltà nell'esposizione orale, legate alla tipologia del deficit, il C. d. C. chiede alla commissione che valuti la partenza del colloquio su alcune esperienze quotidiane dell'alunno con l'alternanza scuola-lavoro. Il colloquio dei candidati con disabilità si deve svolgere nel rispetto di quanto previsto dall' art. 20 D.Lgs n.62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art 19 comma1, secondo periodo, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, di cui prende avvio il colloquio.

ESAME DEI CANDIDATI CON DSA E BES

La commissione d'esame, sulla base di quanto previsto dal DM n.5669 del 2011, di attuazione della legge 8 ottobre 2010, n 170, considerati gli elementi forniti dal C d C, tiene in debita considerazione le specifiche situazioni soggettive adeguatamente certificate e, in particolare, le modalità didattiche e le forme di valutazione individuate nell' ambito dei percorsi didattici individualizzati e personalizzati.
A tal fine, il C. d. C. trasmette alla commissione il PDP; sulla base di tale documentazione e di tutti gli elementi forniti dal C. d. C., la commissione predispone adeguate modalità di svolgimento delle prove scritte e orali.
Nello svolgimento delle prove, i candidati con DSA possono utilizzare tempi più lunghi e utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP e che siano stati impiegati per le verifiche in corso di anno scolastico o comunque siano funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte.
I candidati con DSA con certificazione, che, ai sensi dell'art 6, co 5, del dm n 5669 del 12 luglio 2011, hanno seguito un percorso ordinario, hanno diritto alla dispensa dalle prove scritte di lingua straniera.

COLLOQUIO DSA

IL Colloquio dei candidati con certificazione si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art 20 del Dlgs .n. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art 19 comma 1, secondo periodo, predisposti in coerenza con il piano didattico personalizzato, da cui prende avvio il colloquio.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe ha fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adattate alla classe e che, insieme alla lezione frontale, partecipata e personalizzata, favorissero i lavori di gruppo e i Problem solving.
Il Consiglio di classe si è, di volta in volta, attivato al fine di favorire un clima relazionale sereno all'interno del gruppo classe, individuando strategie didattiche adeguate alle reali capacità di apprendimento degli studenti, stimolando gli stessi, sia per il potenziamento delle stesse capacità, sia per quelli più preparati e motivati, ad una migliore percezione di sé ed all'acquisizione graduale, di un organico metodo di studio, finalizzato al superamento delle difficoltà registrate dove necessario, condividendo, secondo le proprie attitudini ed interessi, le scelte ed i percorsi educativo- didattici.
I contenuti sono stati affrontati con graduale difficoltà, le esercitazioni di laboratorio, i lavori individuali e di gruppo, hanno perseguito l'obiettivo di sviluppare la capacità di organizzare il proprio "tempo studio", come potenziamento dell'impegno individuale, come acquisizione di autonomia, come sperimentazione di tecniche diversificate per apprendere prima ed organizzare poi le conoscenze acquisite. Gli stessi docenti hanno calibrato, sulla base delle esigenze espresse dagli alunni, le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento, in itinere, dei diversi contenuti disciplinari.
Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti. Nell'area della socialità, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole vigenti all'interno dell'Istituto.
Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, prove nazionali simulate, prove strutturate e questionari, dimostrazioni in laboratorio e prove orali, che sono state somministrate nel corso dell'anno, sia a livello disciplinare che multidisciplinare (in questo ultimo caso attraverso l'elaborazione di tre UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio). Le tre UDA, allegate al presente documento, hanno previsto, oltre ad un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche, tre prove di verifica trimestrali pluridisciplinari, di volta in volta, focalizzate sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza.
Le famiglie sono state sempre rese partecipi dell'andamento didattico- disciplinare della classe, attraverso momenti formali in occasione degli incontri scuola-famiglia relativi alla consegna delle valutazioni trimestrali, con i docenti nelle ore di ricevimento e a mezzo di fonogrammi tramite contatti telefonici a cura del coordinatore di classe e del tutor interno dell'alternanza scuola-lavoro., sollecitate a partecipare ad ogni forma di collaborazione utile alla crescita culturale comportamentale dei propri figli.

Criteri e modalità per la valutazione

Anche la valutazione, coerente con la prassi inclusiva, tiene conto della situazione in ingresso dell'alunno e del suo stile di apprendimento Per gli alunni con BES e DSA, in accordo con la famiglia, la scuola elabora PEI e PDP aventi come finalità: - rispondere ai bisogni individuali - monitorare la crescita della persona ed il successo delle azioni intraprese - favorire il successo della persona nel rispetto della propria individualità-identità
Si realizzerà una valutazione di tipo formativo, volta cioè a valutare e a registrare i processi evolutivi del ragazzo, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l'interesse e l'impegno dimostrati nell'affrontare gli argomenti e le attività proposte. Assumeranno, inoltre, valenza valutativa le osservazioni sistematiche del comportamento dell'alunno nelle diverse situazioni scolastiche.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (EX ASL)

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL)
A.S.: 2016/17- 2017/2018 – 2018/2019
Legge 53/2003 art. 4. - D. Lgs. 77/05 art. 9 , comma 1; Legge 13 luglio 2015 n.107, art.1, commi 33-43; Legge di Bilancio 2019 - L. 30 dicembre 2018, n. 145 , art. 1, commi 784 –787

TITOLO ASL/PCTO – LO STAGE: UN PONTE PER IL LAVORO

- ***Primo Anno: Food and beverage manager***
- ***Secondo Anno: Sommelier della Birra***
- ***Terzo Anno: Aspirante sommelier***

L'interesse dell'Istituto si è focalizzato sui **"nuovi turismi**", alternativi al turismo di massa, rappresentativi di innovativi orientamenti legati alla tradizione e al rispetto della identità culturale dei luoghi. Le attività si denotano e si caratterizzano per l'attenzione posta alla ristorazione tipica di qualità, a un modello di accoglienza sostenibile e rispettosa delle risorse ambientali e socio-culturali del territorio, delle sue eccellenze, della cultura locale, a promuovere cibo di qualità e stagionale sostenendo processi innovativi come quello della "filiera corta", a dedicare maggiore attenzione alla fase della pre-produzione (ovvero le materie prime) piuttosto che alla post-produzione (packaging, marketing).

La classe è stata guidata a riconoscere le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali e i cambiamenti dei sistemi economici, oltre che ad avanzare l'immagine del territorio per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale ed individuare strategie di sviluppo del settore della ristorazione e del turismo. Per rafforzare il senso di legalità si è cercato di far comprendere come sia importante scegliere e agire in modo consapevole, elaborando idee per il miglioramento continuo del proprio contesto di vita.

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti - Mezzi - Spazi - Tempi del percorso formativo

Il Consiglio di Classe della 5O ha preso in considerazione tutti i fattori che intervengono in un processo di apprendimento: insegnanti, compagni, strumenti, relazioni interpersonali, spazio accogliente, stile educativo improntato all'ascolto, alla cooperazione, alla fiducia. Le scelte culturali, educative e didattiche che sono state alla base del nostro percorso formativo, hanno inteso guidare gli studenti alla costruzione del proprio sapere, tenendo conto non solo della sfera cognitiva, ma anche di quella emotiva e relazionale, al fine di valorizzare le intelligenze multiple e i diversi stili di apprendimento, utilizzando specifiche strategie didattiche/educative, tra le quali:

- Relazione di aiuto-inclusione: volta all'accoglienza, all'ascolto, alla condivisione, allo scambio e al sostegno emotivo;
- Strutturazione attenta di spazi e tempi, come "*i*ntenzionalità didattica volta a promuovere sollecitare la sicurezza di sé e la conquista dell'autonomia*";*
- I tempi, sono stati strutturati per rispettare i ritmi di apprendimento diversi e consentire a tutti e a ciascuno di "imparare ad imparare", costruire un efficace metodo di studio; sviluppare le proprie competenze in modo consapevole;
- Collaborazione e interazione fra pari: per stimolare il lavoro cooperativo e di gruppo;
- Didattica laboratoriale, intesa come didattica del fare, come lavoro attivo, cooperativo, personalizzato e di gruppo in cui gli alunni possano" imparare facendo".

6 ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Al termine del I e II Trimestre, tutti gli insegnanti hanno operato un costante recupero in itinere, tale percorso continuerà a supporto dell'ultima fase di attività didattica nel tentativo di sanare le lievi lacune ancora presenti.

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
Religione	Recupero in itinere
Italiano	"
Storia	"
Matematica	"
Inglese	"
Francese	"
Scienza e Cultura dell'alimentazione	"
Diritto e Tecniche Amministrative	"
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia	"
Laboratorio di Servizi di Sala	"
Scienze Motorie e Sportive	"

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

Da tempo il nostro Istituto ha inserito nel proprio curriculum anche le Competenze chiave di Cittadinanza, convinti che l *'insegnamento della legalità costituisca una tra le tante tematiche su cui la guardia non può essere mai abbassata;* essa aiuta a comprendere come l'organizzazione della vita personale e sociale di ognuno di noi si fondi su un sistema di relazioni atte a sviluppare la consapevolezza dei diritti quali la dignità, la libertà, la solidarietà e la sicurezza che non possono, però, considerarsi come acquisiti per sempre, ma vanno perseguiti, voluti e, una volta conquistati, protetti.

La Legalità, dunque, nel nostro intento, deve configurarsi come sostegno operativo quotidiano, perché ogni gesto, ogni comportamento è "legalità" e solo un'azione continua, a partire dalle piccole cose, che stimolano le coscienze e la cultura dei giovani, potrà acquisire caratteristiche di duratura efficienza, di programmata risposta all'incalzare del fenomeno illegale. Si parte dal basso per diffondere un'idea di correttezza, di comportamenti giusti, leciti quindi, siamo sempre stati convinti che discutere di legalità possa avere una ricaduta positiva sui nostri giovani, futuri cittadini e "costruttori" del loro futuro.

Competenze

Le competenze e abilità fondamentali che lo studente ha sviluppato nel quinquennio sono:

- Saper selezionare fonti in ambito territoriale ed in rete.
- educazione all'ambiente e alla salute;
- comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio;
- identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico;
- le competenze civiche e sociali e lo spirito di iniziativa e di imprenditorialità,

Il C.d.C., attraverso la partecipazione a convegni e concorsi, elencati nella tabella successiva, ha consentito agli allievi di partecipare a percorsi di educazione alla cittadinanza attiva ispirati agli articoli più significativi della Costituzione Italiana e alle norme che regolano la vita comunitaria, al fine di consentire agli studenti di collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione , a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Nello specifico gli alunni hanno ripercorso le fasi della nascita della Costituzione, soffermandosi poi sulla lettura e sull'acquisizione dei principi fondamentali(artt.1-12) in essa contenuti; gli organi costituzionali e l'Unione Europea.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	DISCIPLINE	DOCUMENTI/TESTI PROPOSTI	ATTIVITÀ/TIROCINI
Educazione alla legalità: progetto Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	"Faccia a faccia con il Procuratore della Repubblica di Catanzaro Nicola Gratteri e il giornalista Arcangelo Badolati", Auditorium Guarasci, CS	Convegno Antimafia
Educazione alla legalità: progetto "Teatro in note"	Tutte	Incontro con don Giacomo Panizza, presso "Cinema Citrigno", Cs	Convegno Antimafia
Progetto/Concorso Teatro in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»	Tutte	Incontro con il regista L.Simone	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro	Tutte	Incontro con l'esperta di scrittura	Seminario

in Note «Il vuoto e il pieno, tra dipendenza e solitudine»		creativa Mirabelli	formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in note	Tutte	Incontro con Antonia Guarini, psicoterapeuta e psicodrammatista	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto/Concorso Teatro in note	Tutte	Incontro con Salvatore Striano	Seminario formativo/informativo sulle dipendenze da sostanze e non
Progetto «5 Giorni di Musica contro le mafie»	Tutte	Proiezione film su Pippo Fava » Prima che la notte» incontro con Claudio Fava, Auditorium Guarasci, CS	Proiezione film sulle vittime di mafia

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
	Progetto "La scuola a cinema"	Cinema Citrigno, CS	Ottobre-Maggio
Progetti e Manifestazioni culturali	Celebrazione «Giorno dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze Armate»	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	"Festa del cioccolato"	Corso Mazzini, CS	3 giorni
	Conferenza Stampa – Inaugurazione Nuovo Logo Istituto	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Workshop e Open evening« Identità d'eccellenza calabresi» – LE FILIERE PRODUTTIVE	ITA, Via G.Tommasi,CS	1 giorno
	Alma – Scuola Internazionale di Cucina italiana Concorso UPVIVIUM – Biosfera Gastronomica a km 0- Orientamento in uscita	IPSEOA, Via Gravina	1 giorno
	Seminario di formazione ALMA, Alta Scuola di Cucina	IPSEOA, Via Gravina e via Consalvo Aragona	1 giorno

6.4 Percorsi interdisciplinari (UDA)

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ SVOLTE NELL' A.S. 2018-2019
NELLA CLASSE V SEZ.O indirizzo Sala e vendita

DISCIPLINE: TUTTE

DOCENTI: TUTTI

U.D.A. N.1- I TRIMESTRE
TITOLO: Oggi cucino e servo io

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono: • il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . • Le funzioni linguistiche per presentare piatti e descrivere semplici ricette, offrire, suggerire e interagire in cucina e in sala dando informazioni in modo essenziali.	**Asse dei linguaggi** Gli allievi: • leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. • Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi	**Asse dei linguaggi** Gli allievi: • comprendono i punti essenziali di testi di settore . • ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. • Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati.
Asse storico-sociale Gli allievi conoscono fatti e fenomeni storico-culturali relativi alle ricette studiate .	**Asse storico-sociale** Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse aree geografiche	**Asse storico-sociale** Gli allievi individuano i fatti e i fenomeni storici relativi alla ricetta
Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono : • le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione	**Asse scientifico-tecnologico-matematico** • Gli allievi sono in grado di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la realizzazione della ricette e l'analisi dei costi merceologici.	**Asse scientifico-tecnologico-matematico** Gli allievi: • utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni in rete e per produrre testi • Utilizzano gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale
Area professionale Gli allievi conoscono	**Area professionale** Gli allievi:	**Area professionale** Gli allievi

• i processi di produzione delle ricette. • Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. **Cittadinanza** Gli allievi conoscono: • le regole formali e informali. • L'importanza della comunicazione e della socializzazione.	• si orientano all'interno della realtà ristorativa, cogliendo le correlazioni esistenti tra i vari reparti • Utilizzano le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. • Si orientano nel tessuto produttivo del proprio territorio **Cittadinanza** Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.	• riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori . • Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . **Cittadinanza** Gli allievi: • utilizzano razionalmente il tempo. • Rispettare le consegne. • Collaborano e partecipano
U.D.A. N.2 - II TRIMESTRE **TITOLO: Incontriamoci al bar**		
CONOSCENZE	**COMPETENZE**	**ABILITÀ**
Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono: • il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . • Le funzioni linguistiche per descrivere il caffè come salotto letterario nelle letteratura italiana e straniera. **Asse storico-sociale** Gli allievi conoscono fatti e fenomeni storico-culturali relativi al caffè come salotto letterario. **Asse scientifico-tecnologico-matematico** Gli allievi conoscono : • le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • I diritti e i doveri dei lavoratori.	**Asse dei linguaggi** Gli allievi: • leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. • Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi **Asse storico-sociale** Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse epoche storiche. **Asse scientifico-tecnologico-matematico** Gli allievi : • utilizzano le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point.	**Asse dei linguaggi** Gli allievi: • comprendono i punti essenziali di testi di settore . • ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. • Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. **Asse storico-sociale** Gli allievi individuano fatti e fenomeni storici e li descrivono utilizzando un lessico semplice e appropriato. **Asse scientifico-tecnologico-matematico** Gli allievi: • Utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni

• L'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie e pulizia dell'ambiente. **Area professionale** Gli allievi conoscono • I processi di produzione . • Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. • Le diverse tipologie di bar. **Cittadinanza** Gli allievi conoscono: • Le regole formali e informali. • L'importanza della comunicazione e della socializzazione.	• Conoscono le regole di sicurezza e igiene, i diritti e i doveri dei lavoratori. **Area professionale** Gli allievi: • utilizzano le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro. • Si orientano nel tessuto produttivo del proprio territorio **Cittadinanza** Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.	in rete e per produrre testi • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene . **Area professionale** Gli allievi • Riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori . • Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . **Cittadinanza** Gli allievi: • utilizzano razionalmente il tempo. • Rispettare le consegne. • Collaborano e partecipano

U.D.A. N.3 - III TRIMESTRE
TITOLO: La Gastronomia nelle diverse strutture ristorative.

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
Asse dei linguaggi Gli allievi conoscono: • il lessico di base su argomenti relativi all'ambito professionale sia in lingua italiana che straniera . • Le funzioni linguistiche per descrivere le diverse tipologie di ristorante e la cucina italiana e straniera. **Asse storico-sociale** Gli allievi stabiliscono collegamenti tra le tradizioni culturali locali, regionali, nazionali e internazionali	**Asse dei linguaggi** Gli allievi: • leggono, comprendono e producono testi scritti e multimediali di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. • Utilizzano una lingua straniera per i principali scopi operativi. **Asse storico-sociale** Gli allievi comprendono il valore delle tradizioni e il cambiamento attraverso il confronto tra diverse epoche storiche.	**Asse dei linguaggi** Gli allievi: • comprendono i punti essenziali di testi di settore . • Ricercano e riutilizzano le informazioni generali e specifiche, anche sul web, in funzione di produrre semplici testi corretti e coerenti, anche in lingua straniera. • Interagiscono utilizzando funzioni linguistiche e repertorio lessicale adeguati. **Asse storico-sociale** Gli allievi individuano fatti e fenomeni storici e li descrivono utilizzando un lessico semplice e appropriato.

Asse scientifico-tecnologico-matematico Gli allievi conoscono : • le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • L'importanza di un comportamento igienico sul lavoro, nel rispetto delle principali norme sanitarie e pulizia dell'ambiente. • Le metodologie per interpretare tabelle e dati e alcune tipologie di grafico. **Area professionale** Gli allievi conoscono • Le tecniche di comunicazione scritta , orale e non verbale. • Le diverse tipologie e la gestione dei locali di ristorazione. • Sicurezza e igiene professionale • Gerarchia, rapporti e figure professionali. **Cittadinanza** Gli allievi conoscono: • Le regole formali e informali. • L'importanza della comunicazione e della socializzazione.	**Asse scientifico-tecnologico-matematico** Gli allievi : • utilizzano le operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Power-point. • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene, i diritti e i doveri dei lavoratori. • Utilizzano le informazioni statistiche di diversa origine. **Area professionale** Gli allievi: • utilizzano le tecniche di comunicazione scritta, orale e non verbale. • Inserirsi in un reparto di cucina. • Applicare le regole igieniche e di sicurezza. **Cittadinanza** Gli allievi comunicano, socializzano esperienze e saperi rispettando le regole formali e informali.	**Asse scientifico-tecnologico-matematico** Gli allievi: • Utilizzano le funzioni di base dei software più comuni per cercare informazioni in rete e per produrre testi • Utilizzano le regole di sicurezza e igiene • Costruiscono e interpretano tabelle di dati e alcune tipologie di grafico. **Area professionale** Gli allievi • Riconoscono il proprio ruolo nei diversi laboratori . • Utilizzano correttamente gli strumenti di lavoro . **Cittadinanza** Gli allievi: • utilizzano razionalmente il tempo. • Rispettare le consegne. • Collaborano e partecipano

7. TRAGUARDI IN USCITA DELLE COMPETENZE PER I PROFESSIONALI

7.1 PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE- OSA- ATTIVITÀ E METODOLOGIE

DISCIPLINA **: ITALIANO**

PECUP: TRAGUARDO	**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**	**COMPETENZE ACQUISITE**	**OSA**	**ATTIVITÀ e METODOLOGIE**
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. -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 - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; **Comunicare** Comprendono, in modo adeguato, testi e messaggi formulati con linguaggi e supporti diversi. **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare ed interagire in gruppo i precise e specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	- Gli studenti sono in grado di leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati - Sanno produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato - Partecipano a conversazioni e ciascuno sa esprimere il proprio parere in base alle sue personali risorse, argomentando in modo congruo e pertinente - Producono testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina. in modo accettabile - Hanno raggiunto un adeguato livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione. - Hanno migliorato il metodo di studio della lingua italiana per l'apprendimento di contenuti in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali. - Sanno individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi -Sanno esporre con linguaggio sostanzialmente appropriato la propria opinione, rispettando quella degli altri - Sono in grado di contestualizzare e collegare le varie conoscenze -Utilizzano le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	- Il Secondo Ottocento; il contesto socio-economico. Positivismo e Naturalismo - Il Verismo italiano. - G. Verga: vita opere e poetica. - Il "ciclo dei Vinti" .I Malavoglia: la trama - " La famiglia Toscano" - "L'addio alla casa del nespolo - Mastro-don Gesualdo: la trama. " La morte di Gesualdo" - La crisi del razionalismo. Il Decadentismo. O. Wilde: Il ritratto di Dorian Gray.- Baudelaire: la vita e le opere. " Corrispondenze".- - G. D'Annunzio: profilo dell'autore .La poetica. Sperimentalismo, estetismo, superomismo. Il piacere: la trama. Le vergini delle rocce: la trama. " Il programma dl superuomo" . "La pioggia nel pineto -- G. Pascoli: vita, opere, poetica . La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico "Il fanciullino": cap. I. Myricae. "Arano", "Novembre", "Il lampo". "X agosto", "Gelsomino notturno". - Il romanzo grande europeo - .Italo Svevo: profilo biografico La poetica e le opere. . Trama delle opere e confronto. Da Una vita : "Gabbiani e pesci". La coscienza di Zeno. "Il fumo". - L. Pirandello: la vita. le idee e la poetica. Relativismo e umorismo Il fu Mattia Pascoli: la trama. "Adriano Meis". - Uno, nessuno e centomila : la trama. "Il naso di Moscarda". - Il teatro pirandelliano;: Sei personaggi in cerca d'autore". la trama. " L'ingresso dei sei personaggi". - La poesia del Novecento: caratteri	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving costruzione di Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata

			generali . Le Avanguardie .il Manifesto futurista. - I Crepuscolari: "Desolazione di un povero poeta sentimentale". - G. Ungaretti : la vita e le opere: L'Allegria. " Porto sepolto". "Veglia" " Fratelli". "I fiumi". - E. Montale: la vita e le opere. La poetica Da Ossi di seppia: " Non chiederci la parola" "Spesso il male di vivere ho incontrato". Dalle Occasioni: "Non recidere forbice del volto". - Il Neorealismo: Primo Levi.	

DISCIPLINA : **STORIA**

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, con le carte internazionali dei diritti umani e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini - -- 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. -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	Gli studenti sanno comunicare in lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione; **Comunicare** Comprendono, in modo adeguato, testi e messaggi formulati con linguaggi e supporti diversi; **Collaborare e partecipare** Sanno lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive **Agire in modo autonomo e responsabile** Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	- Gli allievi sanno: - collocare gli eventi storici nel tempo e nello spazio; - cogliere i rapporti causa-effetto ; - esprimere considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi; - operare, opportunamente guidati, collegamenti fra le principali tematiche storiche; - utilizzare il lessico e i contenuti della disciplina nella produzione di testi orali e scritti; - approcciarsi agli argomenti storico-sociali con un metodo di studio adeguato alla disciplina.	-Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque - L'Italia nell'età giolittiana - La Prima guerra mondiale. - Una pace instabile. -La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin -I problemi del dopoguerra. - Il fascismo. - Il crollo della borsa nel 1929. Il New Deal. -Il nazismo. -La Seconda guerra mondiale -Il quadro internazionale del dopoguerra. --- - La "guerra fredda".- - L'Italia repubblicana. - La decolonizzazione (linee generali) CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Problem solving costruzione di Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento			Gli allievi hanno preso consapevolezza degli aspetti storico -sociali avvenuti nel tempo per sviluppare una coscienza civica.	

DISCIPLINA: INGLESE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Comunicare in lingua inglese 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);	Gli alunni: • ricercano e utilizzano in modo autonomo fonti e informazioni gestendo i diversi supporti utilizzati e utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. • Interagiscono in modo collaborativo in gruppo rispettando i diversi punti di vista e i ruoli altrui. • Operano con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari .	Gli alunni: • comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere. • Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto. • Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni. • Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.	The geography of Britain: the land The USA: the land and the country The British System The American System HACCP HACCP principles The Mediterranean diet Alternative diets Eating disorders Food allergies and intolerances Bar equipment and display Spirits and liqueurs Cocktails Alcohol- free cocktails Long drinks Juices, milkshakes and frappes Hot drinks : tea and coffee Banqueting and special events menus Religious menus Types of restaurants	**I TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving **II TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving **III TRIMESTRE** Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e comprensione di testi. Cooperative learning Problem solving

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
-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; -Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. -Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e profondimento disciplinare	-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare -Competenze imprenditoriali -Competenza digitale -Competenze di cittadinanza -Competenze multilinguistiche -Competenza alfabetica funzionale -Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale	-Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. -Operare 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 le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete -Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo	Les métiers de la restauration. La restauration commerciale et collective. Les différents lieux de la restauration Les différents types de restauration La conservation des aliments Méthodes de conservation des aliments Les emballages Les produits Bio, les produits naturels, les labels de qualité. Les OGM en alimentation et la réglementation L'hygiène dans la restauration La réglementation européenne : HACCP. Les sept principes de la sécurité alimentaire, du personnel et des locaux. Le recrutement du personnel. La lettre de motivation et le curriculum vitae.	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni I, II, III trimestre

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Traguardi specifici Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Imparare ad imparare Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio. Collaborare e partecipare Saper lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive Spirito di iniziativa ed imprenditorialità Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; prendere decisioni; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse. Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità. Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme,	Comprendono l'importanza del turismo nell'economia nazionale e mondiale, distinguendo le diverse motivazioni al viaggio Distinguono le principali caratteristiche dei prodotti turistici comprendono che cosa sono il marketing e i suoi elementi, comprendono come si sviluppa il business plan individuando le fasi e le procedure per redigere un BP hanno acquisito specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Turismo e mercato turistico: la domanda e l'offerta, le tendenze del mercato. Internet Il mercato turistico nazionale e internazionale Il marketing management, la ricerca, la segmentazione e targeting. Il Marketing mix, il web marketing Business idea e progetto imprenditoriale La gestione dell'impresa, la pianificazione strategica e operativa la qualità nella alimentazione La rintracciabilità' dei prodotti agroalimentari La normativa nazionale sull'alimentazione Le filiere agroalimentari I canali di distribuzione Classificazione delle filiere I prodotti a chilometro zero	- Lavori di gruppo - Simulazioni -Mappe concettuali Problem solving Lezione frontale Lezione partecipata Lezione individualizzata tempi il lavoro è stato sviluppato nei tre trimestri programmati

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
-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. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	**-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare** **-Competenze imprenditoriali** **-Competenza digitale** **-Competenze di cittadinanza** **-Competenze matematiche, in scienza tecnologia ed ingegneria** **-Competenze multilinguistiche** **-Competenza alfabetica funzionale** **-Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale**	-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali , individuando le nuove tendenze di filiera. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Organizzare eventi e predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. -Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -abbinare correttamente un vino al piatto. -conoscere i metodi di produzione dello spumante. -conoscere la produzione delle birre artigianali. -conoscere alcune tecniche di preparazione di cocktail mondiali. -	L'alimentazione nella ristorazione collettiva -Il sistema di controllo HACCP. -Le certificazioni di qualità.DOP IGP -Gestione degli stili di servizio. -gestione degli spazi nella sala ristorante. -catering e banqueting e la loro organizzazione. -il vino la sua classificazione -i vini e i vitigni Calabresi. -lo spumante metodo classico e metodo charmat. -la birra e le varie tipologie. -bartending e le sue tipologie di bar. -Alcuni cocktail mondiali. -	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Visite guidate. Partecipazione a manifestazioni sul territorio. Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni in laboratorio -Incontri con esperti del settore. I, II, III trimestre

DISCIPLINA : ENOGASTRONOMIA / CUCINA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Gli studenti sanno: -Predisporre i 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. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici.	Gli studenti sono in grado di: - adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati - realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione. - realizzare piatti con prodotti del territorio - Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e risorse umane ed economiche. -realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. -Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Simulare un piano di HACCP - Conoscere le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti utilizzati nelle attività di laboratorio in particolare quelli del territorio - elaborazione di menu e carte. -Stili alimentari e dieta equilibrata.	- La forza del territorio; - Marchi di qualità; - I prodotti tipici alimentari. - Realizzare un menù; - Intolleranza alimentare; - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. - Sistema H.A.C.C.P. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo. Attività di ASL	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività di laboratorio - Lavori di gruppo - Simulazioni - Mappe concettuali - Problem solving - Lezione individualizzata

DISCIPLINA: MATEMATICA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Utilizzare il linguaggio ed 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 ed 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 ed approfondimento disciplinare; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Padronanza, uso ed applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo naturale. Saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione (TSI). Abilità di basenelle tecnologie dell' informazione e della comunicazione (TIC). Organizzare il proprio apprendimento sia a livello individuale che in gruppo, avere la consapevolezza relativa a metodi ed opportunità.	Gli allievi sono in grado di: -Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. -Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi. -Utilizzare le tecniche dell'analisi,rappresentandole anche sotto forma grafica.	Equazioni di 1° e di 2° grado. Piano cartesiano funzioni lineari e funzioni quadratiche Disequazioni di 1° e di 2° grado, disequazioni fratte. Dal grafico alle caratteristiche di una funzione. Determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata. Asintoti verticali ed orizzontali- Calcolare della derivata di una funzione algebrica razionale intera e di una funzione algebrica razionale fratta. Determinare massimi e minimi relativi e assoluti nei casi più semplici	dal 15-09-18 al 02 - 10-18 dal 02/10-18 al 30-01-19 dal 30-01-19 al 05 - 05-19 Dal 06-05-19 al 15-05-19 Dal 15-05-19 al termine delle lezioni. Lezione frontale e partecipata. Esercitazioni individuali e collettive Colloqui-Interrogazioni alla lavagna - Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate. Libro di testo: MultiMath.giallo 4 - Baroncini Manfredi ghisetti&corvi. DEA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite** **Gli alunni sanno:**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
-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 i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	**-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare** **-Competenze imprenditoriali** **-Competenza digitale** **-Competenze di cittadinanza** **-Competenze matematiche, in scienza tecnologia ed ingegneria** **-Competenze multilinguistiche** **-Competenza alfabetica funzionale** **-Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale**	-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -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 tempo. -Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -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 con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnologia negli specifici campi professionali di riferimento. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	-Cibo e religioni -Nuovi prodotti alimentari -La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche -Diete e stili alimentari. L'alimentazione nella ristorazione collettiva - La dieta nelle malattie cardiovascolari. -La dieta nelle malattie metaboliche. -La dieta nelle malattie dell'apparato gastroenterico. -Allergie e intolleranze alimentari. -Alimentazione e tumori, disturbi alimentari. -Le contaminazioni chimico- fisiche degli alimenti. -Le contaminazioni biologiche degli alimenti. -Le tossinfezioni alimentari. -Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. -Il sistema di controllo HACCP. -Le certificazioni di qualità.	Lavori di gruppo Simulazioni Mappe concettuali Sussidi multimediali. Attività laboratoriali Visite guidate. Partecipazione a manifestazioni sul territorio. Problem solving Lezione partecipata Lezione individualizzata Esercitazioni Primo Trimestre Secondo Trimestre Terzo Trimestre

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
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	Lavorano in gruppo in maniera collaborativa, rispettando i ruoli. Agiscono in modo autonomo e responsabile nel rispetto di sé, degli altri e delle regole.	Sono in grado di individuare le proposte motorie atte a migliorare le proprie capacità e sanno utilizzare in maniera autonoma i vari segmenti corporei Conoscono l'importanza del rispetto delle regole di gioco e le sanno applicare Conoscono e sanno applicare le norme basilari per la tutela della salute propria e della collettività	Esercitazioni pratiche Giochi sportivi Norme di Igiene	Lezione frontale Lezione dialogata Problem solving Lavoro di gruppo

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Pecup: Traguardo	**Competenze chiave di cittadinanza**	**Competenze acquisite**	**Contenuti disciplinari**	**Attività, metodologie e tempi**
Acquisire una coscienza civica e civile attraverso l'educazione ai valori e alla legalità. Comprendere e utilizzare i linguaggi specifici nei diversi ambiti di pertinenza. Riconoscere e apprezzare i valori religiosi e comprenderne la funzione nella realizzazione della persona umana.	Gli studenti, comprendono testi e messaggi del cristianesimo e parteciparle agli altri. Sanno lavorare ed interagire in gruppo con precise e specifiche attività collettive. Agiscono in modo autonomo e responsabile. Riconoscono i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità.	Gli studenti sono in grado di Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità. Utilizzare le fonti del cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	**1** I giovani nel mondo politico e lavorativo, testimoni di Cristo. **2** Etica e dottrina sociale cristiana. **3** Lo sfruttamento minorile, Il commercio equo e solidale. **4** Scienza e fede. Bioetica, eutanasia, clonazione. La persona umana fra le novità tecnico-scientifiche e le ricorrenti domande di senso. **5** Elementi principali di storia del cristianesimo e loro effetti. **6** L'uomo secondo il cristianesimo. Le beatitudini. La famiglia prima società naturale. Matrimonio cristiano. Pace , giustizia solidarietà, mondialità, il lavoro	Lavori di gruppo. Problem solving. Introduzione dell'argomento attraverso l'esplicitazione degli obiettivi ●Lezione mediante il ricorso a schemi semplificativi ●Lettura e commento del testo utilizzando anche gli esercizi inseriti all'interno delle unità di apprendimento ●Lettura e commento di brani tratti dai libri della Bibbia ● Promuovere un clima sereno, di conoscenza reciproca e di socializzazione dando spazio alle riflessioni personali degli alunni e all'approfondimento della loro esperienza umana quotidiana.

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Strumenti di verifica utilizzati

MATERIA ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	DTA	SC. E CULT. ALIM.	MATEM.	LAB. dei SERV. ENOGASTRONOMICI	ACC. TUR.	SC.MOTORIE	RC
Questionari	X		X	X							X
Analisi di testo /di casi	X										
Tipologie I Prova Esame di Stato	X										
Tipologie II Prova Esame di Stato						X		X			
Verifiche orali e scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo			X		X	X		X	X	X	
Problemi ed esercizi			X	X	X		X				
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate/ semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

8.2Criteri di attribuzione crediti

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Dopo aver ratificato i voti dello scrutinio finale ed aver individuato la media di ogni alunno e la corrispondente banda di riferimento, (D.P.R. del 23 Luglio 1998, n°323 art.11 comma 2, modificato dal D.M.99 del 16 dicembre 2009), il credito scolastico, espresso in numero intero, nell'ambito delle bande di oscillazione, indicate dalla tabella del D.M. succitato, terrà in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi e comportamento, secondo quanto deliberato dal Collegio

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

Media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale	**M =**
Banda di appartenenza (Tabella A)	**punti**

Ai fini dell'attribuzione dello scivolamento nella banda di oscillazione**,** si valutano:

- **Frequenza corso Alternanza Scuola-Lavoro**
- **la frequenza regolare**
- **la partecipazione al dialogo educativo**
- **la partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.T.O.F**
- **uno o più crediti formativi**

Il credito formativo

Tende a valorizzare le esperienze formative maturate dagli alunni al di fuori della scuola; queste possono comprendere:

- **attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed extracurriculari**
- **Corsi di lingua straniera, corsi di musica, corsi di informatica (patente europea dell'informatica ECDL)**
- **attività socio - assistenziali attività sportive debitamente documentate**

Nuova Tabella Ministeriale

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Il punteggio attribuito ad ogni alunno come credito scolastico è pubblicato insieme ai voti conseguiti in sede di scrutinio finale ed è trascritto sulla pagella scolastica.

8.3 Griglie di valutazione prove scritte Vedi allegato

8.4Griglia di valutazione colloquio vedi allegato

8.5 Simulazione delle prove scritte: Indicazioni e osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni delle prove scritte

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni della prima prova d'esame in data 19.02.19 e 26.03 2019

Dette prove sono state svolte secondo le tipologie previste, accolte di buon grado dagli alunni, i quali si sono impegnati nello svolgimento delle medesime. Le tematiche proposte sono piaciute agli allievi, pienamente coinvolti sul piano personale. Per tale ragione essi hanno preferito, per la maggior parte, la tipologia C, sia per quanto riguarda la prima simulazione sia per quanto concerne la seconda. Questo il dettaglio:

1^ simulazione : n. 10 alunni hanno scelto la tipologia C; n. 3 alunni hanno scelto la tipologia A

2^ simulazione: n. 7 alunni hanno scelto la tipologia C;n. 4 alunni hanno scelto la tipologia B

Sul piano procedurale tutto si è svolto regolarmente, sotto la sorveglianza attenta del docente di Italiano e con la presenza della docente di sostegno. Per lo svolgimento delle prove sono state assegnate n. 6 ore, per come stabilito dal Ministero.

La II Prova è stata multidisciplinare e divisa in due parti distinte dell'esame: una prima parte, stabilita dal Miur, di carattere generale, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta Formativa, e una seconda parte stabilita interamente da ogni singola Commissione d'esame**.**

8.6 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di Stato

In preparazione degli Esami di Stati sono state somministrate anche La prova Invalsi proposte agli studenti su supporto informatico (CBT: Computer Based Test); le diverse prove sono state somministrate agli studenti in giorni diversi, sulla base della disponibilità di attrezzature della scuola, ma in un arco temporale stabilito già con apposita comunicazione.
Tutte le classi quinte del nostro istituto, come **classi NON campione,** hanno svolto la prova di: Italiano, Matematica e Inglese.
La partecipazione alle prove da parte di tutti gli studenti è stata considerevole.

Modalità svolgimento Simulazione colloquio

La classe ha affrontato, nel mese di maggio, anche la simulazione del colloquio per ciascuna classe quinta è stata nominata una Commissionwe, formata dai tre membri interni e tre docenti "esterni", di altre classi, presieduta dalla docente di Italiano. **Sono state** predisposte un numero di buste pari a quello dei candidati aumentato di due unità.

Il Presidente della commissione, nominato dal Dirigente tra i docenti di Italiano dell'istituto, dopo essersi assicurato che le buste fossero integre e garantissero la riservatezza del materiale in esse contenuto, alla presenza di tutti gli studenti della classe, ha proceduto al sorteggio di 5 candidati tra tutti gli studenti presenti della classe; in seguito, ha preso tre buste e le ha sottopone allo stesso. Il candidato ha scelto una delle buste della terna. la simulazione del **Colloquio**, si è svolta in un clima di propositività e serietà da parte di tutti gli studenti, che, su proposta della commissione dovevano:

- **analizzare** testi, documenti, esperienze, progetti, problemi affinché la medesima (commissione) verifichi l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità argomentativa e critica del candidato;
- **esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola-lavoro** (ora denominata "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"). In tale relazione, oltre ad illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, il candidato deve sviluppare una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma

Il colloquio ha accertato anche le conoscenze e le competenze maturate dallo studente nell'ambito delle attività relative a "**Cittadinanza e Costituzione"**

La scelta dei materiali proposti al candidato è avvenuta sulla base del percorso effettivamente svolto.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VO

Dirigente Scolastico: Presidente: Prof.ssa Graziella Cammalleri _____

Coordinatore: Prof.ssa Caterina Brunetti _____

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5O		
Cognome e nome	**Disciplina**	**Firma**
Brunetti Caterina	Diritto e Tecniche amministrative	
Corvino Ida	Scienze Motorie e Sportive	
Lanza Mariagabriella	Francese	
Barca Carmela	Inglese	
Gervino Marilena	Matematica	
Piluso Aurora	Italiano e Storia	
Spadafora Patrizia	Scienze degli Alimenti	
Amoroso Salvatore	Laboratorio di Cucina	
Stefano Giovanni	Sala e Vendita	
Imbrogno Divina	Religione	
De Marco Maria Costanza	Docente di Sostegno	
Iorio Maria	Docente di Sostegno	