



Istituto d'Istruzione Superiore
Via Delle Ginestre-87055 San Giovanni in Fiore (CS)
Tel. 09841861932- Email:csis07700b@istruzione.it- csis07700b@pec.istruzione.it
Prot. N.1314/II.2 del 15/05/2020

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lvo 62/2017)

Classe **QUINTA Sez. A**

Istituto professionale

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: Sala e Vendita

Coordinatore Prof.ssa: ***MariaFrancesca LAMACCHIA***



DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giovanni TIANO

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
Presentazione dell'Istituto	Pag.3
Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale	Pag.5
Quadro orario	Pag.7
Docenti del Consiglio di Classe	Pag.8
Libri di testo	Pag.9
Presentazione della Classe e del percorso didattico seguito dal Consiglio di Classe	Pag.10
Credito del terzo e quarto scolastici. Criteri per l'attribuzione del credito del quinto a.s.	Pag.12
Profilo della classe	Pag.14
Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.	Pag.16
1. Ambiente, salute, alimentazione .Elaborazione e realizzazione: UDA	Pag.23
Commissione dell'Esame di Stato. Simulazioni prove d'esame	Pag.25
Progetti e attività integrative	Pag.27
PCTO (Alternanza Scuola/Lavoro)	Pag.28
Percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione	Pag.29
Consiglio di classe	Pag.33

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Istituito in data 01/09/2009, l'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", nasce dall'accorpamento dell'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA) "Leonardo Da Vinci" di San Giovanni in Fiore con l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "F. Todaro" (IPAA- IPSSAR) di Rende, sede distaccata di San Giovanni in Fiore.

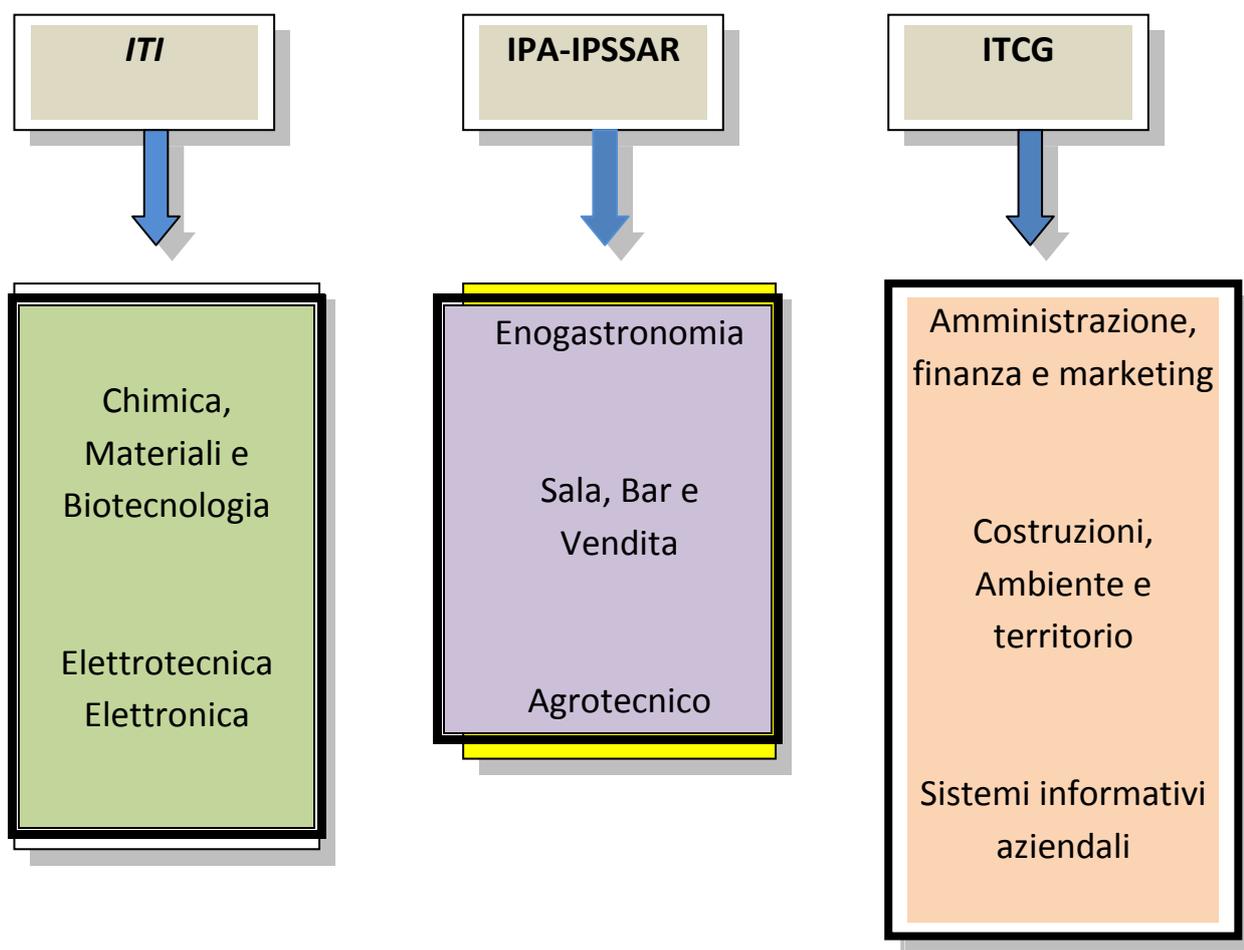
A partire dall'anno scolastico 2016/2017, in seguito alle misure per il dimensionamento delle istituzioni scolastiche operato dalla Provincia di Cosenza, l'Istituto comprende anche l'ITCG, con sede ubicata in San Giovanni in Fiore presso località Ceretti.

Il bacino di utenza in cui l'Istituto opera comprende un territorio abbastanza vasto. Oltre che da San Giovanni in Fiore, gli allievi provengono dai comuni di Caccuri, Cerenzia, Castelsilano, Camigliatello, Savelli, Cotronei, Verzino, Belvedere Spinello, Santa Severina. L'ambiente è legato sostanzialmente ad una cultura agricola. A partire dagli anni Cinquanta si è aperto progressivamente ad altri settori produttivi con lo sviluppo di insediamenti artigianali e di piccole industrie. Come in tutti gli Istituti Professionali, gli studenti provengono in gran parte, da un ambiente di estrazione socio-culturale media, con una presenza non indifferente di alunni poco motivati. Per alcuni studenti la scuola costituisce uno dei pochi centri di aggregazione e di occasione di crescita culturale. La motivazione che, spesso, spinge gli alunni a scegliere studi di tipo professionale è legata alla possibilità di trovare immediatamente un'occupazione. Negli ultimi anni si è registrata una flessione nella crescita demografica del territorio, una situazione stagnante delle infrastrutture, dei servizi al cittadino e degli spazi di relazione, delle strutture assistenziali e sociali che risultano carenti. Molto alto il pendolarismo da e per i comuni limitrofi per attività lavorative o scolastiche. La disoccupazione è drammatica sia per le attività del settore primario che per il secondario (industria e artigianato) mentre garantisce livelli di sopravvivenza il settore terziario (servizi in genere, pubblici e privati).

I docenti, attenti alle problematiche presenti nel territorio, che incidono fortemente sui risultati dell'azione educativo-formativo-scolastica, puntano ad un continuo processo di trasformazione del modo di fare scuola, accogliendo le innovazioni didattiche disposte da norme legislative e realizzando attività di ricerca-azione al fine di potenziare e qualificare l'offerta formativa mediante interventi di Didattica Compensativa, Laboratoriale, Modulare, "Rovesciata", nonché attività Integrative attraverso progetti relativi a fondi d'istituto, ma anche a fondi europei (C5-C1,etc...). L'Istituto si configura, pertanto, come scuola d'accoglienza, inclusione e integrazione, un polo sociale in cui vivere e praticare la cittadinanza attiva, facendo maturare

competenze sociali e civiche, riconoscendo e valorizzando le diversità, promuovendo le potenzialità di ciascuno, adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del successo formativo, favorendo l'innovazione didattica e l'autonomia di ricerca, l'accesso alla formazione permanente, la partecipazione attiva alla cittadinanza e l'accesso al mondo del lavoro e a livelli più alti di istruzione e formazione.

INDIRIZZI DI STUDIO



CARATTERI SPECIFICI DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE ELEMENTI CARATTERIZZANTI L'OFFERTA FORMATIVA

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A. Esso è finalizzato:

- alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- allo sviluppo dell'autonomia e della capacità di giudizio;
- all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo della scuola secondaria di primo grado, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente rendendolo autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi dell'esperienza umana, sociale e professionale.

Al termine del percorso quinquennale, il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Tale titolo facilita l'inserimento nel mondo del lavoro e consente anche la frequenza di corsi universitari e formazione tecnica superiore. Il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, alla produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti;
- Comunicare in almeno due lingue straniere.

L'indirizzo presenta le seguenti due articolazioni: **“Enogastronomia articolazione Settore Cucina”**, **“Enogastronomia articolazione sala e vendita”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Articolazione enogastronomia settore cucina" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Nell'indirizzo "Enogastronomia articolazione “Sala e Vendita”, le competenze sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

Il "Leonardo Da Vinci" è costantemente impegnato a garantire ai giovani una formazione integrata di saperi, legati non solo ad una approfondita preparazione culturale di base, ma anche ad abilità professionali inerenti i settori di ricevimento, sala-bar e cucina. Inoltre la consistente offerta formativa, ricca di progetti europei, regionali e di Istituto garantisce ai giovani un approccio culturale variegato e la possibilità di scegliere percorsi alternativi integrati.

«La missione della nostra Scuola è quella di formare i giovani professionisti della Cucina, della Pasticceria e della Ristorazione, aiutandoli a trovare un'adeguata collocazione nel mondo del lavoro»: Chiedere di indossare una divisa, anche come segno di appartenenza a questa scuola, rispettare e salutare tutti, promuovere lo stile, la precisione, la signorilità, la discrezione, significa offrire agli studenti una sorta di “valore aggiunto” all'istruzione e alla professionalità che vanno acquisendo nella nostra scuola.

In tale ottica, l'Istituto intende educare all'esercizio di una “cittadinanza plurima” e solidale fondata sui diritti umani ed aprire i giovani studenti ad una dimensione europea nel loro percorso

formativo e professionale. Lo studente viene educato al rispetto non solo di regole puramente scolastiche, ma anche al comportamento garbato e misurato, alla cortesia, alla gentilezza, all'accuratezza e all'ordine della persona.

QUADRO ORARIO DELL'ULTIMO TRIENNIO

MATERIE	CLASSE III	CLASSE IV	TOTALE III+IV	CLASSE V	TOTALE V
RELIGIONE	1	1	66	1	33
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	264	4	132
STORIA	2	2	132	2	66
LINGUA INGLESE	3	3	198	3	99
MATEMATICA	3	3	108	3	99
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	132	2	66
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	231	3	99
SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3	3	198	3	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	298	5	165
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	6	2	330	2	132
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA	-	4	66	4	66
TOTALE	32	32		32	

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE
RELIGIONE	PASQUA ERCOLE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA
STORIA	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA
LINGUA INGLESE	ASTORINO ANTONIETTA
MATEMATICA	ROTA ALDO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PUZZO ANTONIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GARRITANO MARISA
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	TUCCI PAOLA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CELEBRE ANNA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	VATTIMO MASSIMO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA/VENDITA	GUGLIELMETTI RAFFAELE
SOSTEGNO	TREVISAN ILARIA
COORDINATORE/SEGRETARIO	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA
DIRIGENTE SCOLASTICO	TIANO GIOVANNI

LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE

DISCIPLINA	TITOLO
RELIGIONE	" CONFRONTI 2.0 ", Contadini/Marcuccini/Cardinali Vol. Urietti, Vol. U. Ed. Elledici
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	" LA MIA LETTERATURA VOL.3 ANGELO RONCORONI,MILVA MARIA CAPPELLINI,ALBERTO DENDI ELENA SADA,OLGA TRIBULATO.SGNORELLI
STORIA	" STORIA E PROGETTO ", Calvani , Vol. 5, Mondadori
LINGUA INGLESE	" WELL DONE! SERVICE ", Paola Tite,Catrin Morris with Angela Pozzetti , Ed. ELI
MATEMATICA	" NUOVA FORMAZIONE ALLA MATEMATICA " vol F, Analisi infinitesimale, Dodero/Baroncini/Manfredi, Ed. Ghisetti e Corvi
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	" SULLO SPORT/Conoscenza, Padronanza, Rispetto del corpo ", Vol. U, Ed. D'Anna
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	" SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE "Machado, Ed.Poseidonia
LINGUA STRANIERA FRANCESE	" SUPERBE! Restauration: Cuisine et Service, C. Duvallier - Ed. Eli - CÔTÉ CUISINE, CÔTÉ SALLE , Le français de l'œnogastronomie et du service, S. Ferrari, H. Dubosc - Ed. Minerva Scuola
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	" DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA ", Cammisa, Matrisciano, Pietroni, Ed. Scuola&Azienda
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI/CUCINA	" LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI ", Gentili, Ed. Calderini,
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI /SALA	" IMPRESE RICETTIVE & RISTORATIVE OGGI ", Batarra, Mainardi , Ed. Tramontana

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N.	Alunna/o Luogo e data di nascita	Provenienza
1	BONASSO ROSARIO San Giovanni in Fiore 08/09/2000	Via degli Appennini n.11 San Giovanni in Fiore (Cs).
2	CAPALBO TERESA San Giovanni in Fiore 03/09/2001	Via Monte Pertica N.92 Savelli (Kr)
3	DE MASI VALENTINA San Giovanni in Fiore 16/10/2001	Via Simonetti n. 6 Cerenza (KR)
4	GRECO MARIO FRANCESCO Cosenza 01/04/2001	Via Antonio Gramsci ,131 Casali del Manco (loc. Spezzano Piccolo).
5	GUZZO CHRISTIAN san Giovanni in Fiore 16/04/2001	Via quattro novembre ,34 San Giovanni in Fiore (Cs)
6	IPPOLITO GIUSEPPE COSENZA 08/06/2000	Via Forgitelle n 78 Camigliatello Silano (Cs)
7	LOMBARDI REBECCA san Giovanni in Fiore 22/0/2001	Via Maruzza n. 82 San Giovanni in Fiore (Cs)
8	SPADAFORA TERESA San Giovanni in Fiore 06/08/2001	Via dei Girasoli n.48 San Giovanni in Fiore (Cs)

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

CLASSE	a. s. 2017/18	a. s. 2018/19	a. s. 2019/20
STUDENTI DELLA CLASSE	13	11	8
STUDENTI INSERITI	/	/	/
SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO FINALE	2	0	
PROMOSSI SCRUTINIO FINALE	7	8	
NON PROMOSSI	4	3	
PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	/	/	/
RITIRATI/TRASFERITI	/	/	/

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINE CURRICOLARI	ORE DI LEZIONI	A.S. 2017/18	A.S. 2018/19	A.S. 2019/20
Religione	1+1+1	PASQUA ERCOLE	PASQUA ERCOLE	PASQUA ERCOLE
Lingua E Letteratura Italiana	4+4+4	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA
Storia	2+2+2	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA.	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA
Lingua Inglese	3+3+3	ASTORINO ANTONIETTA	ASTORINO ANTONIETTA	ASTORINO ANTONIETTA
Matematica	3+3+3	LAMACCHIA LOREDANA	LAMACCHIA LOREDANA	ROTA ALDO
Scienze Motorie e Sportive	2+2+2	PUZZO ANTONIO	PUZZO ANTONIO	PUZZO ANTONIO
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4+3+3	PERRI GIULIANA	PARRILLA ROSARIA	GARRITANO MARISA
Seconda Lingua Straniera: Francese	3+3+3	POSA GRAZIA	POSA GRAZIA	TUCCI PAOLA
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	4+5+5	CELEBRE ANNA	CELEBRE ANNA	CELEBRE ANNA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina	0+2+2	=====	MACCARI LUCA	VATTIMO MASSIMO
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	6+4+4	GUGLIELMETTI RAFFAELE	ALESSIO NICOLA	GUGLIELMETTI RAFFAELE
Sostegno	18h (rapporto 1:1 I.G)	GRANIERI FRANCESCA	TREVISAN ILARIA	TREVISAN ILARIA

Nuove tabelle attribuzione crediti scolastici

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	11
4	12
5	14
6	15
7	17
8	18

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

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

QUADRO SINOTTICO DEL CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO

ELENCO STUDENTI	C(3)=Credito III anno prima , dopo e con la nuova tabella di conversione	C(4)=Credito IV anno prima e dopo secondo le nuove tabelle	C(3) con la conversione colorati di rosso +C(4)colorati di nero	CONVERSIONE C(3)+C(4) Nuovo ordinamento
BONASSO ROSARIO	4 -(8) = 12	9=14	12+14	26
CAPALBO TERESA	6-(10) =15	9=14	15+14	29
DE MASI VALENTINA	6-(10)=15	9=14	15+ 14	29
GRECO MARIO FRANCESCO	5-(9)=14	9=14	14+14	28
GUZZO CHRISTIAN	5-(9)=14	9=14	14+14	28
IPPOLITO GIUSEPPE	5-(9)=14	10=15	14+15	29
LOMBARDI REBECCA	5-(9)=14	11=17	14+17	31
SPADAFORA TERESA	6-(10)=15	11=17	15+17	32

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO V ANNO SCOLASTICO

Il credito scolastico è un punteggio che si ottiene durante l'ultimo triennio della scuola secondaria.

Il suo valore dipende dalla media dei , dal voto in condotta, dall'assenza o presenza di debiti formativi. Per quanto attiene l'ultimo anno di studio, i punti sono attribuiti secondo i parametri e i livelli della tabella del MIUR riportata sotto, concernente gli indicatori di fascia del quinto anno.

TABELLA
Attribuzione credito scolastico V ANNO

Media dei voti	Fasce di credito V ANNO
M<5	9-10
5<-M<6	11-12
M=6	13-14
6<M≤7	15-16
7<M≤8	17-18
8<M≤9	19-20
9<M≤10	21-22

L'attribuzione del credito formativo avviene secondo i parametri oggettivi contemplati nella griglia emanata dal MIUR .

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sezione A, indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” articolazione “Sala e Vendita”, è costituita da 8 alunni di cui 4 studentesse e 4 studenti, di cui un ragazzo BES I.G .che segue una programmazione paritaria con obiettivi minimi con un’unica insegnante di sostegno per un totale di 18 ore settimanali. Lo stesso necessita pertanto la presenza dell’insegnante che lo ha seguito durante l’anno scolastico anche durante il colloquio finale. Si precisa che per la documentazione si rimanda al fascicolo dell’alunno. Tutti gli allievi provengono dalla IV Sala e Vendita del precedente anno scolastico. La situazione iniziale della classe, all'avvio di questo a.s. 2019/2020, si trova riassunta nel documento di programmazione annuale del C.d.C.

L'attività didattica è stata calibrata da incontri cadenzati del consiglio di classe per la programmazione e l'organizzazione delle varie iniziative didattico-educative, compresa la scelta delle metodologie e degli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e multidisciplinare. Ciò ha consentito di poter verificare l’andamento della classe con criteri condivisi, oggettivi ed efficienti e offrire un servizio educativo-formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo.

Per quanto concerne il profilo disciplinare, la classe ha sempre assunto un comportamento responsabile dimostrando spirito di collaborazione con i docenti che hanno sempre trovato strategie motivanti e attraenti per l’apprendimento formativo creando così significativi rapporti con i pari, gli adulti e con i più deboli. La frequenza è stata quasi regolare . Nel corso dell'ultimo biennio e il quinto anno, la classe ha maturato un buon rapporto di collaborazione interna nei lavori e nelle iniziative che l'hanno vista coinvolta. Nelle attività trasversali, in spazi di lavoro e discussione di apprendimento attivo la classe ha partecipato bene e in autonomia, dimostrando singolare interesse e spiccato senso di collaborazione. Purtroppo, tempi e strumenti hanno limitato questo tipo di sperimentazione. Nelle attività curriculari più teoriche e tradizionali, gli allievi hanno lavorato con serietà, responsabilità e impegno continuo e propositivo raggiungendo una preparazione coordinata e completa; raggiungendo un profitto mediamente discreto .Dal punto di vista professionale, la classe vanta allievi che hanno raggiunto discrete competenze e

formazione. E' da evidenziare il fatto che, nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, tutti gli alunni sono in grado di esprimere al meglio le personali capacità, conoscenze, competenze e abilità acquisite nel quinquennio. Di fatto, quando sono stati chiamati ad esprimere le qualità professionali di settore, tutti hanno dimostrato attenzione e impegno, desiderio di migliorare e aggiornarsi. D'altra parte la scuola si pone come punto di riferimento per l'organizzazione e la gestione, all'interno e all'esterno della propria struttura, di meeting, convegni, catering, attività che hanno creato sinergia positiva con il territorio e il mondo del lavoro e si sono rivelate occasioni preziose per gli alunni poiché hanno consentito la loro crescita professionale e selezionato i talenti e le risorse personali. Inoltre, un valido contributo alla formazione professionale è stato apportato dall'alternanza scuola-lavoro che ha permesso di integrare le conoscenze e le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa e nel contempo,, di rafforzare le capacità relazionali, organizzative, gestionali e di forgiare atteggiamenti improntati all'accoglienza e al senso della misura. Come tutti sappiamo, a seguito del DPCM del 4 Marzo 2020, la scuola italiana è stata chiusa a causa dell'emergenza epidemiologica del Covid-19 e tutti noi compresi gli alunni ci siamo trovati spauriti e impotenti dinanzi a tale vortice. Il Consiglio di classe a seguito della nota ministeriale prot.388 del 17 marzo 2020 ha proceduto ad una rimodulazione della programmazione iniziale procedendo alla semplificazione degli obiettivi d'apprendimento, delle micro abilità e dei contenuti. Obiettivo primario è stato quello di mantenere attiva la comunità classe e fortificare il senso di appartenenza, impegnarsi tutti ad evitare il rischio di solitudine degli alunni e congiuntamente anche delle famiglie , tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, pur nelle cognizione dei limiti che sono impliciti ed inevitabili nella DAD; non interrompere quindi il percorso d'apprendimento. Alla luce di ciò si è deciso di utilizzare ,per la realizzazione della DAD i seguenti strumenti: registro elettronico per mantenere tracciabilità dell'operato del docente, applicazioni per le lezioni, App come whatsapp. Meet e piattaforma google suite .Gli insegnanti hanno operato, per quanto nelle loro possibilità a fortificare e rendere più solido il processo di inclusione e collaborazione anche se a distanza anche tra insegnante di sostegno l'alunno affidato, attivando anche con lui e con il resto della classe una fattiva collaborazione procedendo in sinergia per lo svolgimento del programma. Nello specifico si è puntato ad adottare strumenti e canali di comunicazione, adattamento delle modalità di verifica formativa. Anche se da marzo si è proceduto con la DAD l'interesse degli alunni è stato sempre regolare e disciplinato verso tutti i docenti ,i quali hanno dato il massimo

affinchè ogni allievo abbia potuto raggiungere livelli ottimali per il conseguimento del diploma di maturità.

Il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi, anche se in misura differente, hanno conseguito i seguenti obiettivi trasversali:

Obiettivi trasversali conseguiti	
Educativi e formativi	<ul style="list-style-type: none"> • Adozione di comportamenti coerenti con i principi della convivenza civile e della legalità • Sviluppo del senso di responsabilità attraverso la puntualità, il rispetto di scadenze, la partecipazione alle attività scolastiche ed a momenti di vita democratica della scuola • Rispetto per l'ambiente mediante comportamenti diretti alla sua salvaguardia • Potenziamento delle dinamiche relazionali mediante la collaborazione, il team-working ed il confronto.
Cognitivi	<p>Conoscenze Acquisizione, mediante i nuclei fondanti, le strutture ed il lessico specifico delle varie discipline, di una preparazione funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al proseguimento degli studi.</p>
	<p>Competenze Padronanza della lingua italiana in contesti culturali e sociali Padronanza della lingua inglese anche in campo professionale Applicazione di conoscenze, regole e procedure nella soluzione di problemi e/o casi di natura specificatamente professionale Sviluppo del pensiero critico.</p>
	<p>Capacità/abilità Esposizione in forma sufficientemente chiara e corretta, oralmente e per iscritto, a seconda delle varie situazioni comunicative Rielaborazione delle conoscenze acquisite Sviluppo della capacità di cogliere analogie e differenze nonché di stabilire relazioni.</p>

METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per moduli.

Nel corso delle attività didattiche si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

- a.** il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- b.** la necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Le metodologie didattiche sono state improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

Le scelte metodologiche hanno tenuto conto delle modalità di apprendimento e degli stili cognitivi degli allievi e, pertanto, gli itinerari formativi progettati e realizzati hanno privilegiato attività e strumenti operativi quali l'osservazione diretta e l'esperienza vissuta; le modalità di lavoro sono state disperate in modo da permettere molteplici tipologie di accostamento alla conoscenza dei contenuti disciplinari e pluridisciplinari:

- ◆ lezione (frontale e partecipata)
- ◆ lettura e analisi di articoli di quotidiani e riviste
- ◆ discussione guidata
- ◆ brainstorming
- ◆ attività laboratoriali, ricerche personali.
- ◆ DAD tramite piattaforma Google Suite

Particolare importanza è stata data all'Alternanza Scuola-Lavoro e alle visite didattiche, in quanto ritenute occasioni privilegiate di apprendimento e di approfondimento di contenuti disciplinari specifici nonché momento di crescita e formazione della personalità.

MEZZI E STRUMENTI

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo
- fotocopie integrative secondo necessità
- sussidi audiovisivi e interattivi, strumenti informatici, smartphone

MODALITÀ DI SOSTEGNO E DI RECUPERO

In ogni disciplina sono state effettuate attività di recupero/riallineamento in itinere, attraverso una pausa didattica, per consolidare le conoscenze di base e per colmare lacune pregresse e /o determinatesi nel corso dell'anno. In particolare,

- modulo zero dall'inizio delle lezioni fino al 31 ottobre con verifica finale
- modulo di recupero carenze inizio secondo quadrimestre per una durata di 2 settimane.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

-  biblioteca
-  campo di calcetto
-  aula laboratorio disciplinare
-  laboratorio d'informatica
-  casa

MODALITÀ DI VERIFICA

All'inizio, durante e alla fine di ogni modulo o segmento disciplinare, i docenti hanno verificato il livello di conoscenze, abilità e competenze raggiunte da ciascun allievo per apportare le modifiche e le integrazioni necessarie a migliorare l'azione di insegnamento-apprendimento così da rispondere meglio ai bisogni formativi degli allievi. In piena rispondenza alla logica della valutazione formativa, i docenti hanno sempre considerato i seguenti aspetti:

- i livelli di partenza di ciascun alunno
- l'interesse e la partecipazione
- l'impegno e l'applicazione nello studio
- l'effettivo grado di acquisizione delle conoscenze
- i ritmi e gli stili di apprendimento

Le attività curriculari si sono svolte nell'aula non fornita di attrezzature multimediali, nel laboratorio di informatica per un numero di ore limitato riservato alla classe, nel laboratorio di cucina per quanto attiene l'area professionalizzante. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012:

- prove scritte (in classe/a casa);
- testi espositivi – argomentativi;
- analisi testuali;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- prove applicative (applicazioni di regole, formule e procedimenti);
- questionari;
- prove orali (al posto e alla lavagna);
- esercitazioni in laboratorio.

Per quanto riguarda gli obiettivi specifici di ciascuna disciplina e i criteri di valutazione si rimanda alla consultazione delle programmazioni per aree disciplinari, che all'inizio dell'anno scolastico sono state elaborate dal Collegio dei Docenti, riunitosi per dipartimenti disciplinari e aree educativo-didattiche.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel D. leg 62/2017 Capo I Art. 1 Comma 1, la valutazione:

- ❖ ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti;
- ❖ ha finalità formativa ed educativa;
- ❖ concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo;
- ❖ documenta lo sviluppo dell'identità personale;

- ❖ promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze.

La valutazione degli apprendimenti effettuata dai docenti del Consiglio, nell'esercizio della propria autonomia professionale, coerentemente con le indicazioni Nazionali per il curriculum, l'offerta formativa dell'istituto e la personalizzazione dei percorsi individuali degli alunni, risponde ai criteri e alle modalità definiti dal collegio dei docenti, inseriti nel PTOF; essa ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento e concorre al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo degli alunni; documenta, inoltre, lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione degli studenti.

I risultati di apprendimento sono declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze secondo quanto esplicitato nello schema che segue:

Conoscenze (come assimilazione di informazioni teoriche e pratiche)	Abilità (cognitive e pratiche)	Competenze (in termini di responsabilità e autonomia)
<ul style="list-style-type: none"> - Termini - Fatti - Principi - Teorie e pratiche - Regole - Contenuti delle discipline di studio 	<ul style="list-style-type: none"> - Linguistiche - Tecnico-grafiche - Testuali - Applicative - Creative 	<ul style="list-style-type: none"> - Di cittadinanza - Metacognitive - Comunicativo-relazionali - Di problematizzazione delle conoscenze - Di argomentazione - Critiche - Di analisi e sintesi

Tali risultati sono stati rilevati e valutati in relazione a tre aspetti distinti dell'apprendimento:

- Le conoscenze e le abilità acquisite;
- Il comportamento tenuto all'interno della comunità scolastica;
- Le competenze sviluppate.

Per ciascuno di questi aspetti il Consiglio ha utilizzato prove di verifica e criteri di valutazione diversi. Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state oggetto di verifica in itinere svolta solitamente sotto forma di test oggettivi, di domande fattuali a risposta aperta e di colloqui. Il comportamento è stato valutato in relazione allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, secondo le norme stabilite nello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, nel regolamento scolastico e in quello disciplinare, tenendo conto degli elementi raccolti dai docenti mediante l'osservazione intenzionale e sistematica degli alunni all'interno della comunità scolastica, utilizzando rubriche di valutazione all'uopo predisposte. Le competenze chiave per l'apprendimento permanente e le altre competenze disciplinari e trasversali sono state accertate e valutate mediante prove autentiche proposte agli alunni come fase conclusiva dei percorsi disciplinari e interdisciplinari. Il Consiglio di Classe ha dato particolare rilievo al processo di Autovalutazione dei singoli studenti, atto a stimolare lo sviluppo di capacità di meta-cognizione, per imparare a riflettere sul proprio percorso di formazione, partendo dalla consapevolezza che l'autovalutazione riguarda, oltre che i risultati di apprendimento, anche i

processi e la “dimensione nascosta” della competenza, cioè il “come” e il “perché” si è pervenuti ai risultati ottenuti. Per quanto attiene il comportamento, la valutazione è stata fatta secondo la griglia, contenuta nel PTOF e la nuova griglia redatta a seguito dell'emergenza Covid -19 .

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

VOTO 10/10

- a. frequenza pari al 95% del monte ore, puntualità in classe, partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare, puntuale rispetto delle consegne;
- b. scrupoloso rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento maturo per responsabilità e collaborazione;
- d. vivo impegno e partecipazione costruttiva alle attività didattiche.

VOTO 9/10

- a. frequenza pari al 90% del monte ore, puntualità in classe, partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare, puntuale rispetto delle consegne;
- b. pieno rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento buono per responsabilità e collaborazione;
- d. buon impegno e partecipazione propositiva alle attività didattiche.

VOTO 8/10

- a. frequenza assidua e puntualità in classe.
- b. rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento corretto per responsabilità e collaborazione;
- d. impegno e partecipazione attiva alle attività didattiche.

VOTO 7/10

- a. frequenza e puntualità in classe non sempre regolare;
- b. osservanza non regolare dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione;
- d. impegno parziale e partecipazione non sempre attiva alle attività didattiche.

VOTO 6/10

- a. frequenza irregolare e scarsa puntualità in classe;
- b. non osservanza reiterata dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza ;
- c. comportamento non sempre accettabile per responsabilità e collaborazione, disturbo delle lezioni con annotazione sul registro di classe e comunicazione alla famiglia.
- d. non sufficiente impegno e partecipazione alle attività didattiche.

VOTO 5/10

Motivazioni che riducono il voto di condotta

1. Ogni cinque assenze collettive arbitrarie si deve assegnare un voto in meno in condotta. Per assenza arbitraria collettiva si intende l'assenza dalle lezioni pari al 50% della classe più uno;
2. Per ogni sospensione da 1 a 3 giorni un voto in meno fino al 6 in condotta;
3. Oltre i 4 giorni di sospensione il C.d. C. valuterà caso per caso.

SOSPENSIONE SUPERIORE A 15 GIORNI comminata dal Consiglio d'Istituto.

**RUBRICA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO
IN MODALITÀ DIDATTICA A DISTANZA**

COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
IMPARARE AD IMPARARE	1.Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10
		Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9
		Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8
		Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7
		Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6
COMUNICARE	2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10
		Comunica in modo corretto.	9
		Comunica in modo complessivamente adeguato.	8
		Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7
		Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6
COLLABORARE E PARTECIPARE	3.Partecipazione alla vita scolastica	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10
		Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9
		Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	8
		Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	7
		Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli.	6
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4.Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari.	10
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9
		Frequenza e puntualità buone.	8
		Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7
		Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6
	5.Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto	Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10
		Rispetta attentamente le regole.	9
		Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8
		La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7
		Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività.	6
	6.Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10
		Ha avuto un comportamento responsabile.	9
		Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8
		Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6

La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4)

≤ 5

VOTO DEL COMPORTAMENTO: _____/10

Criteria per l'attribuzione del credito per l'a.s. 2019/2020

(approvati nel collegio dei docenti del 28/05/2020)

Punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

- Regolamento (D.P.R. 323/98) art. 11 comma 2 relativo al credito scolastico e art. 12 comma 1 relativo ai crediti formativi; D.M. 49/2000; D.Lg.vo 62/2017 art. 15; O.M. 10 del 16/05/2020 allegato A

MEDIA DEI VOTI: Punteggio minimo della banda di oscillazione

- Si valutano successivamente i seguenti indicatori:*

Partecipazione ad attività complementari ed integrative proposte dalla scuola	NO	=
	SI	30%

Partecipazione a progetti PON fino a proficua conclusione con conseguimento di attestazione	NO	=
	SI	30%

Crediti formativi per partecipazione ad attività extra scolastiche certificate (Patente nuova ECDL o equiparate, certificazione linguistica livello B1 o superiore, attività di volontariato, attività sportiva presso società certificate CONI etc di cui agli artt. 1 e 2 del D.M. 49/2000)	NO	=
	SI	20%

Assiduità di frequenza (assenze minori del 20%) e impegno e partecipazione nella Didattica a distanza	NO	=
	SI	20%

- Si attribuisce il punteggio più alto della banda se gli indicatori deliberati sono almeno pari al 50%.*

unità di apprendimento pluridisciplinare	
<ul style="list-style-type: none"> Denominazione 	<ul style="list-style-type: none"> Percorso Di...vino
Compito – prodotto	<ul style="list-style-type: none"> Elaborazione di un PERCORSO ENOGASTRONOMICO per la promozione turistica del territorio Produzione di testi e depliant di promozione turistica Elaborazione di una carta dei vini corredata di una mappa delle migliori Cantine regionali Allestimento di uno stand con i vini delle migliori cantine regionali
Competenze	<p>Competenze comuni</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Competenze sociali e civiche Comunicazione nella madre lingua Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Spirito di iniziativa e intraprendenza Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> Imparare ad imparare Progettare Comunicare Agire in modo autonomo e consapevole Risolvere problemi Acquisire e interpretare l'informazione Individuare collegamenti e relazioni Collaborare e partecipare <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Valorizzare e promuovere le aziende del territorio che producono vini Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo
<ul style="list-style-type: none"> comuni cittadinanza professionali 	
<ul style="list-style-type: none"> Abilità 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> Esporre in modo corretto i testi e le procedure di base Saper analizzare il prodotto al fine di valorizzarlo e promuoverlo Saper presentare i vini regionali a turisti stranieri e non Scrivere e relazionare sul proprio percorso di ricerca Redigere una presentazione pluridisciplinare Relazionarsi positivamente con i compagni ed operare nel rispetto dei ruoli assegnati Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell'alimento 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza delle fondamentali regole di convivenza e di quelle della classe Conoscenze di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Conoscenza dei principali software applicativi del pacchetto Microsoft Office Conoscenza delle caratteristiche tecniche/organolettiche/nutritive del vino Conoscenza delle confezioni alimentari e delle etichette dei prodotti Tecniche di comunicazione delle informazioni di settore

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Fast food & slow food
Prodotti/compito	Il percorso porterà gli alunni a realizzare “spot pubblicità progresso” con messaggi relativi all'importanza di una sana alimentazione
Competenze per Assi Culturali <ul style="list-style-type: none"> • comuni • professionali • cittadinanza 	Competenze Comuni Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni in seconda del problema e delle discipline coinvolte Comunicare Collaborare e partecipare. Competenze professionali <ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, nutrizionale e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. Competenze di cittadinanza <ul style="list-style-type: none"> - Progettare- Comunicare- Collaborare e partecipare - Acquisire ed interpretare le informazioni
Abilità	Conoscenze
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Italiano <ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere e produrre testi di varia tipologia • Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati informazioni di tipo spaziale, sia multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base delle funzioni della lingua • Principali tecniche di comunicazione scritta e orale con particolare riferimento alla comunicazione pubblicitaria • “Manifesto della cucina futurista”
Storia <ul style="list-style-type: none"> • Saper cogliere il valore culturale, sociale e simbolico del cibo e il cambiamento nei vari periodi storici 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di storia legati alle tradizioni enogastronomiche • Il concetto del cibo nel boom economico
Matematica <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere dati mediante osservazioni e misurazioni. • Calcolare ed utilizzare le proprietà dei principali valori medi. • Rappresentare graficamente informazioni statistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuzioni semplici di frequenze e relative rappresentazioni grafiche. • Valori medi e relative proprietà • Conoscere i più noti software applicativi per la realizzazione di grafici e l'interpretazione di dati
Inglese <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo (scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazioni sul “slow food” e “fast food” da fonti diverse (scritture, Internet...) per la preparazione di un'esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici • Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.

Visto la Nuova ordinanza inerente gli Esami di Stato(O.M. 11 del 16/05/2020) nel secondo ciclo per l'anno scolastico 2019/2020, la commissione preposta per lo svolgimento degli esami è composta da sei commissari interni e da un presidente esterno nominato dal Miur. Si riporta l'elenco dei docenti interni del Consiglio di classe .

Italiano-Storia	Prof.ssa Lamacchia Maria Francesca
Diritto e tecniche delle strutture Ricettive	Prof.ssa. Celebre Anna
Scienze Motorie	Prof. Puzzo Antonio
Scienze dell'alimentazione	Prof.ssa Garritano Marisa
Inglese	Prof.ssa Astorino Antonietta
Laboratorio di Sala e vendita	Prof. Guglielmetti Raffaele

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

La simulazione della prova d'Esame di Stato è stata effettuata secondo il seguente calendario:

	I SIMULAZIONE
COLLOQUIO	05/06/2020

Gli studenti sono stati debitamente informati sulle innovazioni procedurali e normative legate all'accesso e allo svolgimento degli Esami di Stato, introdotte da parte della Nuova ordinanza ministeriale del 16/05/2020.

NODI CONCETTUALI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

Il colloquio, disciplinato dall'O.M n.10 del 16/05/2020 , ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente, attraverso l'analisi di testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera.

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'O.M. n. 11 del 16/05/2020. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 19, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 19, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

Poiché la predisposizione dei materiali da parte della Commissione, così come disciplinato dall'articolo 17 , avviene tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, il Consiglio di classe ha individuato i seguenti nodi concettuali nei quali far convogliare le diverse discipline, ciascuna attraverso propri specifici contenuti. Ciò al fine di ricondurre

ad unitarietà i saperi degli allievi, facendo acquisire loro una visione complessiva della tematica comune superando la parcellizzazione delle discipline, e di favorire la scelta da parte della commissione dei materiali da proporre al candidato per l'avvio del colloquio.

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegare tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Per la valutazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato la griglia allegata al presente documento.

PROGETTI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

L'Istituto, sempre attento alle esigenze dei giovani, in un clima di coinvolgimento di ragazzi, docenti, esperti, personalità, ha sviluppato negli anni, affinandola, la sua attività educativa e formativa. Nell'ambito degli obiettivi generali e specifici dei piani di studio, l'Istituto ha arricchito l'offerta formativa con interventi mirati sia per le discipline dell'area comune sia per quelle di indirizzo.

Caratteristica fondamentale di questi progetti, e del modo in cui sono stati realizzati, è il loro tendere a non rimanere momenti staccati, o addirittura antagonisti, al lavoro quotidiano.

Le scelte didattiche hanno tenuto conto anche del fatto che l'Istituzione opera in un'area metropolitana di una regione del Sud a carattere prevalentemente montano:

- area di servizi, area di forte interesse artistico-culturale-ambientale;
- area con presenza di piccole e medie imprese a tecnologia avanzata.

Il nostro Istituto si è fatto carico di educare i giovani a questa consapevolezza (nell'arco del quinquennio) e alla continua lettura del territorio e delle sue risorse sotto i vari profili.

L'offerta formativa, pertanto, è stata integrata da attività aggiuntive che hanno contribuito ad ampliare il ventaglio di esperienze creando un buon intreccio tra curricolare ed extracurricolare finalizzato allo sviluppo di competenze disciplinari e trasversali, incentrato sulla socializzazione, l'autostima, il corretto rapporto con sé stessi e con gli altri; modi diversi di "fare scuola" per prevenire ogni forma di disagio scolastico, dispersione e abbandono. In particolare ogni intervento educativo ha contribuito ad approfondire la conoscenza del proprio carattere in rapporto a capacità, abilità, limiti, attitudini, facendo giungere l'alunno alla maturazione di una scelta di studio o di lavoro, rispettoso dell'altri identità e interagendo in termini di reciprocità con i pari, di confronto con gli adulti. I progetti educativi e didattici, che sono stati realizzati nel corso dell'ultimo triennio, possono essere raggruppati in alcune macro aree:

1. educazione alla pace, alla cittadinanza e alla legalità
2. educazione alla sicurezza
3. potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
4. recupero e sostegno didattico
5. alternanza scuola-lavoro
6. gare e manifestazioni
8. incontro con l'autore
9. progetto cinema, progetto teatro

10. viaggi di istruzione

Altre iniziative culturali legate al percorso didattico delle singole materie sono state diverse conferenze e visite tecnico-professionali:

-  Conferenze di carattere storico nel giorno della memoria
-  Conferenze di carattere professionale
-  AIDO -AVIS

A causa dell'eccessivo carico orario, che caratterizza, comunque, tutti gli Istituti Professionali, alcuni progetti sono, di norma, stati inseriti all'interno delle attività curricolari.

PCTO (ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO)

(Decreto Direttoriale n.936 del 15 /9/ 2015; nota MIUR AOODGOSV /8606 dell'8 /9/2015)

L'alternanza scuola-lavoro è stata individuata come canale privilegiato per garantire un più stretto raccordo tra sistema dell'istruzione e sistema produttivo, dovendosi realizzare sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di convenzioni con imprese o con le rispettive associazioni di rappresentanza o con enti pubblici e privati ivi inclusi quello del terzo settore, disponibili ad accogliere gli studenti per esperienze formative che non costituiscono certamente rapporto individuale di lavoro, né sono configurabili in senso stretto con le attività di stage aziendale che gli istituti professionali già attuano nell'ambito dell'area professionalizzante.

Gli stage e le visite guidate presso aziende di settore costituiscono un pacchetto di ore in azienda collocato a conclusione degli insegnamenti in aula e nella maggior parte dei casi presuppone che siano già state superate alcune soglie minime, nell'alternanza di esperienza concreta con il mondo del lavoro e una componente costitutiva e caratterizzante della formazione per cui l'azienda individuata può essere intesa come una sorta di "aula didattica decentrata" nella quale alunni, tutor e tutor d'azienda condividono un percorso comune. Nel corso del triennio le attività di A.S.L. sono state svolte presso diverse strutture ricettive del territorio calabrese, come da convenzioni depositate agli atti della scuola. Al fine di favorire la frequenza degli allievi e rendere più fruttuosa l'esperienza di alternanza scuola- lavoro, è stata posta particolare cura ed attenzione nell'abbinare i corsisti ad aziende il più possibile vicine al luogo della loro residenza e che meglio potessero rispondere alle loro esigenze ed aspettative. Questa condizione ha facilitato l'esperienza di stage e ne ha aumentato l'efficacia. Gli alunni hanno svolto le diverse attività operative in modo serio e responsabile, dimostrando dinamismo, disponibilità e forte coinvolgimento personale. Gli alunni

hanno sperimentato rapporti professionali, relazionali, sociali e organizzativi acquisendo consapevolezza delle proprie attitudini professionali, mettendo a frutto i saperi acquisiti in classe e nei laboratori didattici. Sono stati in grado, inoltre, di eseguire le mansioni richieste in modo preciso, acquisendo autonomia nel lavoro e sviluppando creatività e originalità nell'arte gastronomica. Nella fase di valutazione dello stage, i tutor aziendali si sono espressi con giudizi positivi, sia rispetto ai saperi professionali e al saper fare, sia rispetto alle caratteristiche personali relative al saper essere. La partecipazione al P.C.T.O. (percorso di alternanza scuola-lavoro) è stata vissuta dagli allievi, con entusiasmo, versatilità e interesse; l'attività di tirocinio ha consentito a tutti gli allievi, non solo di sperimentare nuove tecniche produttive e la realizzazione di nuovi prodotti, ma soprattutto di condividere un'esperienza di autoimprenditorialità utile al futuro inserimento lavorativo e, per alcuni allievi più brillanti, che si sono contraddistinti per creatività e competenze tecnico-professionali, motivo di successo per future opportunità di assunzioni al termine del corso di studi. I risultati ottenuti da ciascun allievo al termine di tale percorso formativo, saranno oggetto di valutazione da parte del Consiglio di Classe, in sede di attribuzione del credito scolastico e di formulazione del voto d'ammissione all'Esame di Stato.

QUADRO SINOTTICO ASL TRIENNIO

Anno Scolastico	2017/18	2018/19	2019/20	Totale Triennio
N° totale di ore di Attività promosse dalla scuola	68	173	39	280

In allegato si descrivono le ore di PCTO dei singoli alunni.

PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sviluppare competenze civiche è parte integrante dell'istruzione e della formazione scolastica al fine di promuovere valori fondamentali per il cittadino, quali l'accoglienza, l'integrazione, l'intercultura, la cooperazione, la cittadinanza attiva. Gli allievi, nel corso dell'anno scolastico 2019/2020, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, hanno partecipato ad alcuni eventi (sotto elencati) dedicati ad attività svolte nell'ambito della "didattica orientativa", che hanno dato l'input agli insegnanti di attivare la discussione in classe su tematiche importanti dal punto di vista socio-culturale, al fine di favorire la crescita civile dei giovani, di sviluppare il senso della legalità e di rafforzare l'impegno per la democrazia e la partecipazione. I filoni tematici nei quali si è articolato il curricolo di istituto di Cittadinanza e costituzione del nostro Istituto sono:

- 1) educazione alla sicurezza e salute sul luogo di lavoro;

- 2) educazione alla cittadinanza digitale: elaborazione di progetti di istituto o di rete di scopo su educazione al digitale per un uso consapevole dei social network in funzione didattica ed informativa; sui rischi e sulle responsabilità civili e penali conseguenti ad uso inconsapevole ed errato della rete (crimini informatici – furto di identità, ecc...);
- 3) educazione allo sviluppo “sostenibile” (in ambito energetico, alimentare, paesaggistico, educativo etc.);
- 4) educazione alla cittadinanza inclusiva ed ai diritti civili ed umani tra dimensione storico – culturale ed attualità sociale e politica;
- 6) educazione alla legalità: progetti annuali e pluriennali di istituto, di rete di scopo, gestiti e coordinati da specifica funzione strumentale e dal gruppo di lavoro “Dispersione scolastica”.

Nel nostro percorso, quale istituzione scolastica di secondo grado, approfondiremo inoltre lo studio della Costituzione italiana attraverso la riflessione su tematiche attuali, con la finalità di:

- diffondere la conoscenza della nostra Costituzione, favorendo una lettura critica della stessa;
- educare i nostri allievi alla legalità e alla diffusione della cultura della legalità e del rispetto delle regole;
- diffondere la cultura del rispetto dei fondamentali diritti dell’uomo e del cittadino quali:
- il rispetto della vita e della libertà di ognuno
- l’uguaglianza
- la sicurezza
- la solidarietà

Il Consiglio di Classe per l’acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, nel corso di questo a.s. 2019/2020, le seguenti attività:

- 29/10/2019: **Progetto di Cittadinanza Digitale**; progetto suddiviso in più moduli svolti in rete per un uso consapevole dei social network .
- 22/11/2019, <<**LA VIOLENZA DI GENERE E LE SUE CONSEGUENZE**>>, La partecipazione alla manifestazione ha avuto l'obiettivo di approfondire attraverso iniziative di studio, confronti e riflessioni, i contenuti e i profili più rilevanti dei temi, dei valori e delle regole che costituiscono il fondamento della convivenza civile.
- 1/12/2019: **Festa dell’olio presso il Comune di Pallagorio**;
- 22/01/2019, <<**PARTECIPAZIONE ALLA GIORNATA DELLA MEMORIA**>>,

Questo incontro è stato arricchito da percorsi didattici (poesie, letture, film) mirati alla conoscenza della shoah e delle diversità. Il ricordo dell'immane tragedia della Shoah ha avuto lo scopo di mettere in guardia dall'ipertrofia della memoria, che rischia di far perdere l'indispensabile nesso fra funzione conoscitiva (sapere perché non accada più) e funzione etica (cittadini consapevoli dei valori universali e, dunque, migliori).

08/02/2020 :I Borghi più belli d'Italia. Evento svolto presso il Comune di Caccuri(KR).

Il presente documento, ratificato dal Consiglio della Classe V Sala e Vendita sez. A il 30 Maggio 2020, viene pubblicato all'Albo dell'Istituto in data 30 maggio 2020.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE
RELIGIONE	PASQUA ERCOLE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LAMACCHIA MARIAFRANCESCA
STORIA	LAMACCHIA MARIA FRANCESCA
LINGUA INGLESE	ASTORINO ANTONIETTA
MATEMATICA	ROTA ALDO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PUZZO ANTONIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GARRITANO MARISA
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	TUCCI PAOLA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CELEBRE ANNA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	VATTIMO MASSIMO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA/VENDITA	GUGLIEMETTI RAFFAELE
SOSTEGNO	TREVISAN ILARIA

Il Coordinatore
Prof.ssa Maria Francesca LAMACCHIA

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni TIANO

Allegati

- Allegato A: Relazioni finali docenti;**
- Allegato B: Programmi svolti;**
- Allegato C: Griglia di valutazione colloquio;**
- Allegato D: Prospetto sinottico delle ore svolte di PCTO
(alternanza scuola lavoro)**