

	<b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE</b> <b>“LUIGI VANVITELLI”</b>				
	<b>TECNICO</b>		<b>PROFESSIONALE</b>		
 <b>ECDL</b>	<b>SETTORE ECONOMICO</b>  Amministrazione Finanza e Marketing	<b>SETTORE TECNOLOGICO</b>  Costruzioni Ambiente e Territorio	<b>SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO</b>  Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	<b>SETTORE SERVIZI</b>  Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	<i>Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L</i>				
	avis01200l@pec.istruzione.it		www.iissvanvitelli.edu.it		AVIS01200L@istruzione.it
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE : 82002610648		Fax 0827 1949202	

Prot.n.3956/2021/B.5.a  
Del 12 maggio 2021

*ESAMI DI STATO*  
*Anno Scolastico 2020/2021*

**IL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62,  
ART. 10 DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 3 MARZO 2021, N. 53

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

*SETTORE SERVIZI*

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

**ARTICOLAZIONE**

**SALA E VENDITA**

**Classe 5<sup>A</sup> A**

## CONTESTO

INFORMAZIONI ESTRATTE DAL PTOF E DAL RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE 2019/2022

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "L. Vanvitelli" di Lioni è frutto del piano di razionalizzazione concepito nel 1997 dall' Ex Provveditorato agli Studi di Avellino, oggi Ufficio Territoriale Provinciale, che in quell'anno accorpò l'IPSIA "Meucci" all' ITCG "Vanvitelli".

In seguito, per celebrare la grande tradizione storica delle due scuole del territorio dell'Alta Irpinia e per sottolineare il legame con i grandi artisti del passato, l'istituto fu intitolato a Luigi Van Wittel, detto Luigi "Vanvitelli", pittore, ma soprattutto, uno dei più grandi architetti italiani.

Gli studenti che frequentano i diversi indirizzi di studio sono accolti in tre diverse strutture, tutte, ad eccezione della Casa di reclusione, ubicate nel comune di Lioni a brevissima distanza tra loro.

SEDE ITET

SEDE IPIA

SEDE IPSEOA

CASA DI RECLUSIONE "L. Famiglietti – R. Forgetta – G. Bartolo".

SEDE IDA

Tutte le strutture sono ben mantenute, dotate di adeguate misure a tutela della sicurezza e salute dei lavoratori e attrezzate di supporti per l'accessibilità e il superamento delle barriere architettoniche.

La scuola è provvista di 41 aule, di 19 laboratori, di cui 11 con collegamento a internet, di 2 biblioteche con una dotazione libraria di 2250 volumi, di 2 palestre adeguatamente attrezzate.

La scuola è anche dotata di 6 laboratori mobili per lo svolgimento in aula di attività che non possono essere praticate nei laboratori a configurazione fissa perché già impegnati per attività preventivamente programmate e calendarizzate.

Le dimensioni delle aule e dei laboratori si presentano adeguate al numero degli studenti frequentanti e quasi tutti i laboratori di cui è fornita la scuola servono al meglio le necessità pratiche formative degli studenti quando impegnati nelle attività di informatica e multimedialità, linguistiche, di scienze e matematica, di disegno tecnico e topografia, di meccanica, di telecomunicazioni, di elettronica, di impianti, di chimica e microbiologia, di fisica, di PLC, di sala-bar, di cucina, di accoglienza turistica, di scienza degli alimenti e chimica.

Sul territorio si esprimono potenzialità e competenze turistiche e non mancano strutture di eccellenza nell'ambito del software per l'edilizia, nel settore aereospaziale, nei comparti metalmeccanico, dell'accoglienza turistica, dell'agroalimentare e della ristorazione.

Ciononostante, il contesto socio-economico in cui opera l'Istituto esprime tutte le tipicità critiche di un'area interna connotata da precarietà e marginalità economica, livelli reddituali bassi, bassa qualificazione, sviluppo imprenditoriale contenuto, diffusa disoccupazione giovanile e femminile, alti tassi migratori, invecchiamento e regresso demografico.

Caratterizzato da dispersione demografica, piccole dimensioni delle imprese, livelli elevati di disoccupazione, parcellizzazione della rete di solidarietà sociale, i servizi di inclusione sociale e le attività economiche diffusi sul territorio dal Consorzio Servizi Sociali Alta Irpinia, dai Centri Aias, dalle imprese di settore, dai Distretti socio-sanitari e da associazioni di protezione civile, di volontariato, ambientaliste, sportive e culturali formano legami ma prevalentemente deboli e non del tutto funzionali alla cooperazione, alla partecipazione e all'interazione per la progettazione, lo sviluppo e la realizzazione di percorsi formativi in linea con le finalità istituzionali di integrazione tra scuola e mondo del lavoro.

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe Quinta sezione A articolazione Sala e Vendita è costituita da sedici alunni, quattro ragazze e dodici ragazzi: tre alunni abitano a Lioni, tutti gli altri sono pendolari e raggiungono la scuola con mezzi pubblici di linea o privati che collegano i paesi vicini.

Caratterizzata dalla presenza di un gruppo abbastanza variegato per preparazione, interesse e partecipazione alle attività didattiche ed educative, la classe sotto il profilo comportamentale si mostra abbastanza vivace e particolarmente rumorosa, tanto da rendersi necessario di tanto in tanto un richiamo alle norme che regolano la vita scolastica, soprattutto per quanto riguarda qualche elemento più insofferente al rispetto delle regole. Dal punto di vista disciplinare comunque non si evidenziano particolari problemi, anche se qualche alunno ha fatto registrare un numero alquanto elevato di assenze, sempre segnalato alle famiglie, soprattutto nella prima parte dell'anno scolastico e in particolare durante la DAD, pur non avendo problemi particolari di collegamento e/o dispositivo. Dal punto di vista della continuità didattica la classe non ha subito troppi cambiamenti: dalla terza in quarta sono cambiati i docenti di Lingua Francese e DTASR, mentre da quarta in quinta è cambiato solo il docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina. Per quanto riguarda le componenti, tutti gli studenti provengono dal biennio del nostro Istituto, tranne quattro, due inseriti in terza e gli altri due in quarta, tutti provenienti da altri istituti.

In generale l'atteggiamento e la partecipazione mostrata dagli allievi si possono considerare accettabili e, rispetto alla situazione di partenza e alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe è rimasta complessivamente stabile. Anche per quanto riguarda l'impegno, il senso di responsabilità verso i doveri scolastici e il metodo di lavoro si presentano nel complesso eterogenei e differenziati. Il rendimento e la partecipazione alle attività didattiche sono stati regolari, ma non sempre attivi, per qualche caso saltuari. Il lavoro dei docenti è stato soprattutto diretto a motivare e stimolare gli alunni verso una piena consapevolezza della necessità di acquisire un corretto metodo di studio e di raggiungere una formazione completa. Una buona parte di loro ha partecipato con interesse alle attività scolastiche, mentre per alcuni, meno motivati e più inclini alla distrazione, vi è stata spesso necessità di sollecitazione a un maggiore impegno, attenzione e studio, soprattutto a casa. Sono emersi tre livelli di preparazione costituiti da : una fascia medio alta, caratterizzata da impegno, motivazione e partecipazione propositive, comprende alunni dotati di buone capacità logiche ed organizzative, di valide abilità linguistico-espressive, di un metodo di studio autonomo, che porta a termine i compiti assegnati con senso di responsabilità e che mira al conseguimento di risultati pienamente soddisfacenti; una fascia media, molto più numerosa, differenziata al suo interno, i cui esiti poggiano su una discreta preparazione, è composta da allievi che hanno lavorato con una certa regolarità, in

qualche caso anche approfondendo, raggiungendo comunque alla fine un certo livello di abilità, ciascuno per le proprie potenzialità; e una terza fascia, costituita soprattutto da chi già lo scorso anno scolastico è stato ammesso con il PAI, che ha mostrato nel corso dell'anno saltuarietà nell'impegno e nell'interesse per le tematiche trattate nelle varie discipline, e che, in qualche caso, ha assolto al dovere scolastico in maniera scarsa e superficiale, associando a ciò una partecipazione non sempre adeguatamente motivata e poca propensione allo studio.

Nel periodo di DAD sono state adottate immediatamente diverse modalità di coinvolgimento di tutti gli alunni sia per compensare l'assenza della dimensione comunitaria e relazionale del gruppo classe, sia per continuare il processo di apprendimento. Durante la DaD l'atteggiamento degli studenti ha per lo più ricalcato il comportamento tenuto dagli stessi durante la didattica in presenza. Con esattezza, buona parte della classe ha partecipato alle videolezioni, svolto i compiti con una certa regolarità e si è mostrata complessivamente interessata alle proposte dei docenti, anche se pochi di loro hanno approfondito in maniera autonoma e personale. Una piccola parte di studenti, che già in presenza mostrava una certa svogliatezza e impegno discontinuo, durante il periodo della DaD, e in modo particolare nel primo periodo, si è periodicamente allontanata dal percorso formativo, in qualche raro caso anche rifiutando ogni tipo di sollecitazione ad un maggiore impegno e partecipazione. Continue e svariate sono state le sollecitazioni e le strategie messe in campo dagli insegnanti allo scopo di far modificare tale atteggiamento. La situazione è andata poi comunque man mano migliorando per la gran parte degli allievi, soprattutto con l'avvicinarsi della fine dell'anno scolastico. Nessun alunno durante la DAD ha avuto comunque difficoltà oggettive legate alla mancanza di connessione e/o di dispositivi, anche perché l'istituto si è sempre attivato per una rapida soluzione di qualsiasi problematica in grado di intralciare la continuità didattica.

L'anno scolastico è cominciato con la didattica in presenza, ma poi le lezioni sono state sospese, a partire dal 17 ottobre, con alternati momenti di ritorno in classe e sospensione in relazione all'andamento della pandemia, per ritornare in presenza, inizialmente con modalità ridotta e successivamente al cento per cento.

Con l'attivazione della DAD nel nostro Istituto le attività didattiche previste sono continuate senza interruzione e regolarmente, in modo organizzato a differenza dello scorso anno, in particolare utilizzando la piattaforma E-dida e il registro elettronico Spaggiari.

Per quanto riguarda le modalità di svolgimento dell'esame di Stato si fa riferimento all'O.M. n.53 del 03/03/2021 nella quale sono dettagliate le fasi e le modalità di esecuzione della prova d'esame, come prevista per quest'anno scolastico. Anche per quest'anno scolastico, come per lo scorso anno, in considerazione dell'emergenza sanitaria, l'Esame consisterà in una prova orale che partirà dalla discussione di un elaborato, che riguarderà le discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi, e il cui

argomento è stato assegnato alle studentesse e agli studenti dal Consiglio di classe ed inviato entro il 30 aprile. L'elaborato sarà poi trasmesso dal candidato entro il successivo 31 maggio: ciascuna studentessa e ciascuno studente avrà il tempo di curarlo approfonditamente grazie anche al supporto di un docente che accompagnerà questo percorso, aiutando ciascun candidato a valorizzare quanto appreso. Il credito scolastico sarà attribuito fino a un massimo di 60 punti, di cui fino a 18 per la classe terza, fino a 20 per la classe quarta e fino a 22 per la classe quinta. Con l'orale verranno assegnati fino a 40 punti. Il colloquio orale avrà la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. Infine la partecipazione alle prove nazionali Invalsi non sarà requisito di accesso e il PCTO non sarà vincolante per l'ammissione.

## **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE**

*ART.12, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62*

### **COMPETENZE DI AREA GENERALE**

#### **Nell'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione Sala e Vendita,**

le competenze delle DISCIPLINE DI AREA GENERALE consolidano e potenziano i saperi di cultura generale e si correlano con le competenze di indirizzo per contribuire a svilupparne gli aspetti teorico-umanistico-culturali:

- *Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.*
- *Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.*
- *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.*
- *Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.*
- *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*
- *Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.*
- *Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.*
- *Padroneggiare la lingua inglese e la seconda lingua comunitaria francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).*
- *Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.*

- *Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.*
- *Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.*
- *Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.*
- *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*
- *Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*
- *Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.*
- *Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.*
- *Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.*
- *Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.*

### **COMPETENZE DI AREA DI INDIRIZZO**

Il profilo relativo all'Indirizzo **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** si caratterizza per il riferimento a 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:

- *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.*

All'interno dell'Indirizzo, l'Articolazione Servizi di Sala e di Vendita punta sia a sviluppare attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita

di prodotti e servizi enogastronomici, sia ad interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

In particolare, consente azioni finalizzate a

- *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;*
- *predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;*
- *adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;*

e sviluppa le seguenti competenze:

- *Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.*
- *Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*
- *Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.*
- *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, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.*
- *Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

## PERCORSO FORMATIVO CURRICOLARE

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

### MODELLO ORGANIZZATIVO DEI PERCORSI

Il curricolo della classe è stato predisposto nel rispetto degli orientamenti e dei vincoli delle Linee Guida per i Tecnici e delle determinazioni degli Organi Collegiali: <<Le Scuole possono diversificare la loro proposta didattica-educativa **adottando modelli** che favoriscano la centralità dello studente e la personalizzazione dei percorsi disciplinari, **adottando approcci modulari**.>>.

Il modello modulare è stata la scelta per organizzare **sia in presenza che a distanza** il percorso formativo degli studenti finalizzato allo sviluppo anche delle loro personali caratteristiche culturali, formative, valutative, sociali.

Infatti, Il MODULO

- è una Unità di Apprendimento autonoma, aperta e flessibile, prestandosi a ricollocazioni nell'ambito del percorso formativo disciplinare e dei percorsi formativi pluri/interdisciplinari qualunque siano le modalità di intervento attivate;
- è funzionale allo sviluppo delle competenze e loro certificazione;

- organizza, per tipologia e/o per gradi di complessità programmata, segmenti formativi di percorsi di sviluppo delle competenze secondo criteri di prestazione/padronanza: conoscenze, abilità, capacità metodologiche, capacità personali e capacità sociali;
- assicura la valutazione formativa e la individualizzazione/personalizzazione di percorsi inclusivi;
- costituisce riferimento per interventi di recupero dello svantaggio formativo ed è fondamento per lo sviluppo di percorsi di approfondimento/potenziamento;
- si struttura in relazione alle aree/assi culturali/interassi e annualità del percorso formativo, alle competenze disciplinari/chave da sviluppare, alla natura monodisciplinare o interdisciplinare o pluridisciplinare delle competenze da sviluppare, alle unità didattiche, ai metodi, tecniche, strumenti, spazi, alla valutazione formativa in itinere, alla valutazione sommativa di fine periodo/fine percorso, ai tempi/periodo di svolgimento;
- consente la valutazione sommativa criteriata o di padronanza per formulare il giudizio di qualità sui livelli raggiunti nelle competenze disciplinari/pluridisciplinari e nelle competenze chiave di cittadinanza/chave europee.

L'aggregazione effettuata per **Assi culturali** ha integrato e reso interdipendenti i saperi e le competenze delle discipline di AREA GENERALE e delle discipline di AREA DI INDIRIZZO nonchè rafforzato le **competenze chiave di cittadinanza**: imparare ad imparare - comunicare (comprendere, rappresentare) - acquisire ed interpretare l'informazione - individuare collegamenti e relazioni - risolvere problemi - progettare - agire in modo autonomo e responsabile - collaborare e partecipare.

### *TEMPI*

Ai fini della valutazione periodica e finale degli apprendimenti, in considerazione dei ritmi di apprendimento degli studenti, delle modalità degli interventi formativi da parte dei docenti e dei risultati di apprendimento attesi nei percorsi di studio, il Collegio dei Docenti ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in un **trimestre** e in un **pentamestre**.

A tale suddivisione sono state riferite la **didattica in presenza e la didattica a distanza**, sono stati ancorati i tempi di svolgimento dei percorsi formativi disciplinari/interdisciplinari e sono stati cadenzati i tempi per le verifiche effettuate nel corso dell'anno.

Le discipline che hanno contribuito nel secondo biennio e quinto anno allo sviluppo delle competenze sono: Lingua e Letteratura Italiana - Lingua Inglese – Storia – Matematica - Scienze Motorie e Sportive – Religione/Attività alternativa – Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina; Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita; Seconda Lingua Straniera Francese; Scienza e Cultura dell'Alimentazione; Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva.

**Si rinvia** alla Relazione finale del singolo docente per l'indicazione specifica degli obiettivi conseguiti e corrispondenti alle competenze disciplinari espresse in termini di conoscenze, abilità, capacità.

**Di seguito** si riportano il **QUADRO ORARIO CURRICOLARE** e le **TAVOLE SINOTTICHE** concernenti i **PERCORSI FORMATIVI disciplinari realizzati sia in presenza che a distanza** nell'ultimo anno del corso di studi.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE TRENNIO: SERVIZI DI SALA E VENDITA1					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o attività alternativa	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	66	66			
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66		66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	198	132	132
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165

# CONTENUTI, METODI, TECNICHE, STRUMENTI, SPAZI, VERIFICHE<sup>1</sup>

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
DOCENTE: Prof.ssa Anna Di Domenico		
PERCORSO		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo: Il Romanticismo: Giacomo Leopardi  UD Leopardi e il suo tempo Dalle Operette morali <i>Dialogo della Natura e di un Islandese</i> Dai Canti <i>L'infinito</i> <i>Il sabato del villaggio</i> <i>A Silvia</i> <i>La ginestra o fiore del deserto (passi scelti)</i>	Titolo: Dal Realismo al Verismo  UD Il romanzo europeo del secondo Ottocento: Gustave Flaubert Emile Zola Lev Nikolaevic Tolstoj UD Naturalismo e Verismo. UD Giovanni Verga <i>Rosso Malpelo</i> <i>Fantasticheria</i> <i>I Malavoglia</i> <i>Mastro don Gesualdo</i>	Titolo: Il Decadentismo e il Simbolismo  UD Il Decadentismo europeo  UD Charles Baudelaire <i>I fiori del male</i> UD Il Simbolismo europeo UD Il Decadentismo italiano UD Giovanni Pascoli <i>Lavandare</i> <i>X Agosto</i> <i>Novembre</i> <i>Temporale</i> UD Gabriele D'Annunzio <i>La pioggia nel pineto</i> <i>Il piacere</i>
MODULO 4	MODULO 5	MODULO 6
Titolo: Il Romanzo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento  UD La narrativa europea del primo Novecento: James Joyce UD La narrativa moderna italiana UD Italo Svevo <i>La coscienza di Zeno</i> UD Luigi Pirandello <i>Il fu Mattia Pascal</i> <i>Ciàula scopre la luna</i>	Titolo: La poesia del primo Novecento in Italia  UD Giuseppe Ungaretti <i>Soldati</i> <i>Fratelli</i> <i>Veglia</i> <i>I fiumi</i> <i>San Martino del Carso</i>	Titolo: La poesia fra le due guerre  UD L'ermetismo UD Salvatore Quasimodo <i>Ed è subito sera</i> <i>Uomo del mio tempo</i> UD Eugenio Montale <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> <i>Non chiederci la parola</i> UD Umberto Saba <i>La capra</i>
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo <input checked="" type="checkbox"/> Euristico <input checked="" type="checkbox"/> Deduttivo <input checked="" type="checkbox"/> Induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Partecipativo <input checked="" type="checkbox"/> Empirico <input checked="" type="checkbox"/> Operativo <input checked="" type="checkbox"/> Attivo <input checked="" type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato <input checked="" type="checkbox"/> Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. <input checked="" type="checkbox"/> Dialettica <input checked="" type="checkbox"/> Analisi/Studio dei casi <input checked="" type="checkbox"/> Osservazione/Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Ricerca – azione <input checked="" type="checkbox"/> Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/> Laboratoriale <input checked="" type="checkbox"/> Learning by doing <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/>	Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Codici, prontuari, vocabolari <input checked="" type="checkbox"/> Dispense <input checked="" type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali <input checked="" type="checkbox"/> Mass media <input checked="" type="checkbox"/> Computer <input checked="" type="checkbox"/> Dispositivi telematici mobili <input checked="" type="checkbox"/> Supporti audio <input checked="" type="checkbox"/> Supporti visivi <input checked="" type="checkbox"/> Supporti grafici, cartacei <input type="checkbox"/>

	Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Aula video <input type="checkbox"/> Presso le proprie dimore durante le fasi di didattica a distanza <input checked="" type="checkbox"/>	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte <input checked="" type="checkbox"/> Orali <input checked="" type="checkbox"/> Grafiche <input type="checkbox"/> Pratiche <input type="checkbox"/> Strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Semistrutturate <input checked="" type="checkbox"/>

<b>STORIA</b>		
DOCENTE: Prof.ssa Anna Di Domenico		
<b>PERCORSO</b>		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo: <b>L'ETA' DEI NAZIONALISMI</b>	Titolo: <b>L'ETA' DEI TOTALITARISMI</b>	Titolo: <b>I GIORNI DELLA FOLLIA</b>
UD 1. Belle èpoque e società di massa UD 2. L'età giolittiana UD 3. Venti di guerra UD 4. La Prima Guerra Mondiale	UD 1. Una pace instabile UD 2. La Rivoluzione russa e lo stalinismo  UD 3. Il Fascismo UD 4. La Crisi del'29  UD 5. Il Nazismo	UD 1. La Seconda Guerra Mondiale UD 2. La "guerra parallela dell'Italia e la Resistenza" UD 3. Il mondo nel dopoguerra
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
Espositivo X Euristico X Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico X Operativo X Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione X Ricerca sperimentale X Laboratoriale X Learning by doing X Cooperative Learning X Problem solving x Brainstorming x Mastery learning/Tutoraggio X Progettazione pluridisciplinare X	Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari X Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media x Computer x Dispositivi telematici mobili x Supporti audio x Supporti visivi x Supporti grafici, cartacei x
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica X Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati Presso le proprie dimore durante le fasi di didattica a distanza X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate X Semistrutturate X

<b>MATEMATICA</b>		
DOCENTE: Prof.ssa Gerardina Nigro		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1</b>	<b>MODULO 2</b>	<b>MODULO 3</b>
Titolo: <b>CALCOLO ALGEBRICO EQUAZIONI DISEQUAZIONI</b>	Titolo: <b>FUNZIONI</b>	Titolo: <b>LIMITE DI UNA FUNZIONE</b>
<b>UD 1:</b> Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte. <b>UD 2 :</b> Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte.	<b>UD 1:</b> Le funzioni. <b>UD 2 :</b> Dominio. Intersezione assi. Segno. Simmetrie. <b>UD 3:</b> Bozza del grafico di funzioni: primi procedimenti.	<b>UD 1 :</b> Limiti e loro calcolo. Limite destro e sinistro. <b>UD 2 :</b> Funzioni continue e discontinue. Punti di discontinuità. Forme indeterminate. Asintoti.
<b>MODULO 4</b>	<b>MODULO 5</b>	
Titolo: <b>DERIVATE</b>	Titolo: <b>STUDIO DI UNA FUNZIONE ( fino agli argomenti trattati)</b>	
<b>UD 1:</b> Definizione di derivata. Significato e uso nello studio di una funzione: caratteristiche generali.	<b>UD 1:</b> Schema generale per lo studio di una funzione, in particolare funzioni intere e fratte. Relativa bozza del grafico fino agli argomenti trattati.	
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
Espositivo x Euristico x Deduttivo x Induttivo Partecipativo x Empirico Operativo Attivo x Individualizzato/personalizzato x Esperto	Lezione frontale x Dialettica x Analisi/Studio dei casi x Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning x Problem solving x Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare Momenti di consolidamento e recupero x Esercitazioni autonome e/o guidate x	Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari Dispense, appunti, schemi x Riviste tecnico-professionali Mass media Computer, LIM x Dispositivi telematici mobili x Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei, mappe concett., formulari x Lavagna x Piattaforma scolastica X
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica x Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati Presso le rispettive abitazioni a causa dell'emergenza COVID 19 X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte x Orali x Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate Risoluzione di problemi x

LINGUA INGLESE		
DOCENTE: Prof.ssa Raffaella Di Nicola		
PERCORSO		
MODULO 1 Titolo: <b>At the bar</b>	MODULO 2 Titolo: <b>Serving at the bar</b>	MODULO 3 Titolo: <b>Beverages</b>
<b>UD1</b> What is a bar /different types  <b>UD2</b> The staff and the equipment  <b>UD3</b> Bar equipment and display  <b>UD4</b> bar service/bartender's tools  <b>UD5: Uda di asse linguistico:</b> Applying for a job: how to be ready The CV; the covering letter A job interview; how to read job advertisements.	<b>UD1</b> Welcoming customers  <b>UD2</b> Making suggestions and describing  <b>UD3</b> Serving drinks at the bar  <b>UD4</b> job descriptions: how to become a chef/ bartender/sommelier/ waiting staff / a food and beverage manager/ new professional figures  <b>UD5</b> The British Constitution The origin of Constitutional Monarchy: The Magna Carta The powers of the Queen	<b>UD1</b> Beer - craft beer and cider- cocktails( alcoholic and non-alcoholic) Spirits and liqueurs- long drinks- milkshakes- frappés <b>UD2 Uda Interdisciplinare di Educazione civica : Le strade del gusto</b> con sviluppo dei seguenti argomenti: Mediterranean diet and Food Pyramid – The Unesco and its aim -The Campania region with reference to the typical products of the Irpinia area. Dishes and recipes <b>UD3</b> Food and wine in Southern Italy / Italian cuisine : traditions and festivities <b>UD4</b> Wine : understanding and serving wine/wine appellation and labelling/ food and wine pairing/ wine tasting <b>UD5</b> Food in the United Kingdom and main regional dishes/traditions and festivities <b>UD6:</b> Modern food trends and future foods
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo x Euristico Deduttivo x Induttivo x Partecipativo x Empirico Operativo x Attivo x Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/ <b>videoconferenze in collegamento web tramite piattaforma E-Dida</b> x Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata x Ricerca – azione x Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving x Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare x	Libri di testo x vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media x Computer x Dispositivi telematici mobili x Supporti audio x Supporti visivi x Supporti grafici, cartacei x
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica x Laboratorio Aula video *La maggior parte delle lezioni ,per ragioni di contenimento epidemiologico, è stata svolta in collegamento dalle proprie dimore a partire dal mese di ottobre e interrotta con lezioni in presenza solo per brevi periodi .	Scritte x Orali x Strutturate x Semistrutturate x  <i>Realizzazione di power pointcon sviluppo degli argomenti affrontati in chiave multidisciplinare</i>  Le prove scritte si sono svolte in modalità on-line caricate su piattaforma E-dida e le prove orali in collegamento on-line. Solo qualche verifica orale è avvenuta in presenza.	

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
DOCENTE: Prof. Antonio Aiello		
<b>PERCORSO</b>		
In ottemperanza al dpcm 3/11/20 e successiva N.M. del 25/11/20 relativamente allo svolgimento delle attività fisiche e sportive in situazione di emergenza epidemiologica covid-19, si evidenzia che le unità didattiche di apprendimento sono state svolte in DAD e DDI in forma teorica.		
<b>MODULO 1</b> Il corpo umano	<b>MODULO 2</b> Gli sport	<b>MODULO 3</b> Salute e benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico
<b>UDA n. 1.</b> Conoscenza e coscienza del corpo : Apparato scheletrico Apparato cardiocircolatorio Apparato respiratorio  <b>UDA n.2.</b> Alimentazione; Consigli utili Il peso corporeo. Quanto mangiare. Gli alimenti nutritivi. Sport e dieta  <b>UDA n.3</b> Essere in forma; Benessere fisico, mentale, sociale: Il doping.	<b>UDA n.1.</b> Praticare uno sport: Cenni storici di: Pallavolo Pallacanestro Pallamano Calcio a cinque Lo Scoutismo  <b>UDA n.2</b> Storia e attualità Le scuole sportive. Le Olimpiadi moderne. Il C.I.O. Il C.O.N.I.  <b>UDA n.3.</b> Cenni di storia dello sport : Giochi olimpici del 1936	<b>UDA n.1.</b> Postura e salute: Esercizi antalgici e regole di esecuzione dello stretching Metodo Pilates Paramorfismi e dismorfismi  <b>UDA n.2.</b> Sicurezza e prevenzione degli infortuni. Tecniche di primo soccorso  <b>UDA n. 3</b> Attività in ambiente naturale L'escursionismo, Il footing. Il trekking:
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo <input checked="" type="checkbox"/> Euristico Deduttivo Induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Partecipativo <input checked="" type="checkbox"/> Empirico Operativo <input checked="" type="checkbox"/> Attivo <input checked="" type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato <input checked="" type="checkbox"/> Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. x Dialettica Analisi/Studio dei casi <input checked="" type="checkbox"/> osservazione/Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Ricerca – azione <input checked="" type="checkbox"/> Ricerca sperimentale Laboratoriale <input checked="" type="checkbox"/> Learning by doing <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari Dispense <input checked="" type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali Mass media Computer <input checked="" type="checkbox"/> Dispositivi telematici mobili <input checked="" type="checkbox"/> Supporti audio Supporti visivi <input checked="" type="checkbox"/> Supporti grafici, cartacei <input checked="" type="checkbox"/>
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio  Palestra Aula magna <input checked="" type="checkbox"/> Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati	Scritte <input checked="" type="checkbox"/>  Orali <input checked="" type="checkbox"/> Grafiche Pratiche Strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Semistrutturate <input checked="" type="checkbox"/>	

<b>LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA</b>		
<b>DOCENTE: Prof. Amerigo Malanga</b>		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1</b> Titolo: CIBO E IDENTITÀ CULTURALE	<b>MODULO 2</b> Titolo: ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE	<b>MODULO 3</b> Titolo: LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI
UD1. Cibo e identità culturale UD2. La gastronomia nella società moderna	UD1. Gli alimenti in cucina UD2. Le certificazioni di qualità	UD1. Gli stili di cucina UD2. La cucina delle regioni italiane UD3. Le principali cucine europee UD4. Le principali cucine etniche
<b>MODULO 4</b> Titolo: IL MENU	<b>MODULO 5</b> Titolo: LA COSTRUZIONE DEI MENU	<b>MODULO 6</b> L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA
UD1. I menu: aspetti generali UD2. I menu della ristorazione commerciale UD3. I menu della ristorazione collettiva	UD1. La stesura dei menu UD2. Aspetti nutrizionali dei menu	UD1. La cucina UD2. Organizzazione e gestione della produzione UD3. La programmazione del lavoro
<b>MODULO 7</b> Titolo: TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI	<b>MODULO 8</b> Titolo: SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO	
UD1. I sistemi di cottura UD2: La presentazione delle vivande	UD1. La sicurezza sul lavoro UD2. I rischi lavorativi nella ristorazione	
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo X Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo X Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale X Learning by doing Cooperative learning X Problem solving X Brainstorming X Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali X Mass media Computer X Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei X
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica X Laboratorio X Palestra Aula magna Biblioteca Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche X Presso enti e istituzioni privati X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate X Semistrutturate X

<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>		
DOCENTE: prof. Amato Verderosa		
<b>PERCORSO</b>		
MODULO 1 Titolo: <b>IL MERCATO TURISTICO</b>	MODULO 2 Titolo: <b>IL MARKETING</b>	MODULO 3 Titolo: <b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b>
<b>UD 1.</b> Il mercato turistico internazionale <b>UD 2.</b> Gli organismi e le fonti normative internazionali <b>UD 3.</b> Il mercato turistico nazionale <b>UD 4.</b> Gli organismi e le fonti normative interne <b>UD 5.</b> Le nuove tendenze del turismo	<b>UD 1.</b> L marketing: aspetti generali <b>UD 2.</b> Il marketing strategico <b>UD 3.</b> Il marketing operativo <b>UD 4.</b> Il web marketing <b>UD 5</b> Il marketing plan	<b>UD 1.</b> La pianificazione e la programmazione <b>UD 2.</b> Il budget <b>UD 3.</b> Il business plan
MODULO 4 Titolo: <b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b>	MODULO 5 Titolo: <b>LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</b>	MODULO
<b>UD 1.</b> Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro <b>UD 2.</b> Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali <b>UD 3.</b> I contratti delle imprese ristorative	<b>UD 1.</b> Le abitudini alimentari <b>UD 2.</b> I marchi di qualità alimentare	
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
Espositivo <b>X</b> Euristico <input type="checkbox"/> Deduttivo <b>X</b> Induttivo <b>X</b> Partecipativo <b>X</b> Empirico <input type="checkbox"/> Operativo <input type="checkbox"/> Attivo <input type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato <input type="checkbox"/> Esperto <input type="checkbox"/>	Lezione frontale/Conf./Sem. <b>X</b> Dialettica <input type="checkbox"/> Analisi/Studio dei casi <b>X</b> Osservazione/Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Ricerca – azione <input type="checkbox"/> Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/> Laboratoriale <input type="checkbox"/> Learning by doing <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Braingstorming <input type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/> Progettazione pluridisciplinare <input type="checkbox"/>	Libri di testo <b>X</b> Codici, prontuari, vocabolari <input type="checkbox"/> Dispense <input type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/> Mass media <input type="checkbox"/> Computer <b>X</b> Dispositivi telematici mobili <b>X</b> Supporti audio <b>X</b> Supporti visivi <b>X</b> Supporti grafici, cartacei <input type="checkbox"/>
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica <b>X</b> Laboratorio Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Aula video <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni privati <input type="checkbox"/>	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
	Scritte	<b>X</b>
	Orali	<b>X</b>
	Grafiche	<input type="checkbox"/>
	Pratiche	<input type="checkbox"/>
	Strutturate	<input type="checkbox"/>
	Semistrutturate	<input type="checkbox"/>

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA**

DOCENTE: Prof. Rosario Miele

**PERCORSO**

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo: Percorso “A”: Professionalità in sala  • U.d.A- n 1 Il servizio, dall’accoglienza al commiato • U. d. A. n. 2 Il menu e la lista delle vivande • U. d. A. n. 3 Il Flambè  Parte in DAD e Parte in presenza	Titolo: Percorso “B”: Professionalità al Bar  • U.d.A- n 1 Costruire un cocktail • U.d.A- n 2 Acqua, bibite e gelati • U.d.A- n 3 Gli snack e gli appetizer  DAD	Titolo: Percorso “C”: L’abbinamento vino – cibo, la cantina e la carta dei vini  • U.d.A- n 1 L’abbinamento cibo – vino • U.d.A- n 2 La gestione della cantina e la lista dei vini - DAD
MODULO 4	MODULO 5	
Titolo: Percorso “D”: Enogastronomia nazionale e internazionale  • U.d.A- n 1 Produzione enologica italiana e internazionale • U.d.A- n 2 Produzione gastronomica italiana e internazionale (Francia) - DAD	Titolo: Percorso “E”: Aspetti gestionali nell’attività di ristorazione  • U.d.A- n 1 Il rapporto con il cliente, la gestione del bar e le responsabilità legali • U.d.A- n 2 Risto-marketing e gestione delle risorse umane - DAD • U.d.A- n 3 Il food – cost - DAD • U.d.A- n 4 Introduzione al mondo del lavoro	
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto DAD.....X	Lezione frontale/Conf./Sem. Dialettica Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione Ricerca sperimentale X Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare DAD.....	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali X Mass media Computer Dispositivi telematici mobili X Supporti audio Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei Attrezzature di settore X PC per DAD .....X
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio X Palestra Aula magna	<b>Caso pratico in laboratorio:</b> <i>Bar multiproposta con preparazione di due aperitivi di cui uno analcolico, un vino del territorio, abbinando una</i>	Scritte 2 Orali 1 Grafiche Pratiche 4

Biblioteca Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati X .....	<i>proposta di snack utilizzando dei prodotti del territorio, nel pieno rispetto dell'HACCP.</i>  UDA – Le strade del gusto  La creatività: caso pratico con elaborazione di una ricetta partendo da un singolo ingrediente.	Strutturate Semistrutturate
---	--	--------------------------------

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
DOCENTE: Prof. Domenico Gatta		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1</b>	<b>MODULO 2</b>	<b>MODULO 3</b>
<b>Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione</b>	<b>Titolo: La dieta in condizioni fisiologiche</b>	<b>Titolo: La dieta nelle principali patologie</b>
UD 1 Cibo e religioni UD 2 Nuovi prodotti alimentari	UD 1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche UD 2 Dieta e stili alimentari UD 3 L'alimentazione nella ristorazione collettiva	UD 1 La dieta nelle malattie cardiovascolari UD 2 La dieta nelle malattie metaboliche UD 3 la dieta nelle malattie dell'apparato digerente UD 4 allergie e intolleranze alimentari UD 5 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
<b>MODULO 4</b>		
<b>Titolo: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</b>		
UD 1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti UD 2 Contaminazione biologica degli alimenti UD 3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici UD 4 Sistema HACCP e certificazioni di qualità		
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico X Operativo X Attivo Individualizzato/personalizzato X Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving X Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare Didattica a distanza X	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari X Dispense Riviste tecnico-professionali X Mass media X Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei X
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica X Laboratorio X	<i>Prove di prestazione su</i>	Scritte X Orali X

Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati Piattaforme E-dida, Jit.si Spaggiari. X	<i>problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Grafiche Pratiche Strutturate X Semistrutturate X Test on line X
---	---	--

<b>SECONDA LINGUA STRANIERA : FRANCESE</b>		
DOCENTE: Prof.ssa Incoronata Donatiello		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULE 1</b> Les vins et les boissons	<b>MODULE 2</b> Les premiers pas dans le monde du travail	<b>MODULE 3</b> Alimentation et santé
UD 1 Les Boissons - Le barman et le matériel du bar UD 2 Les boissons chaudes Les boissons fermentées UD 3 Les cocktails et les apéritifs Les liqueurs Les eaux -de -vie	UD 1 La lettre de motivation UD 2 Le CV	UD 1 Le Régime Crétois - Le Régime Méditerranéen patrimoine culturel de l'humanité. UD 2 Les label de qualité et d'origine - Des produits de qualité français - Les produits de qualité des régions italiennes.
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo X Partecipativo Empirico Operativo X Attivo Individualizzato/personalizzato X Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale X Learning by doing Cooperative learning X Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare X	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei Piattaforma E-Dida - Videolezioni X
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica X Aula virtuale - Piattaforma E-dida X Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituz. pubbliche Presso enti e istituzioni privati	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i> Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate	

<i>RELIGIONE CATTOLICA</i>		
DOCENTE: Prof. Pasqualino Lapenna		
<b>PERCORSO</b>		
MODULO 1 <b>Le religioni nel mondo</b>	MODULO 2 <b>Le religioni nel mondo</b>	MODULO 3 <b>Le religioni nel mondo</b>
UD1. L' Ebraismo UD2. Le caratteristiche fondamentali Origini dell' ebraismo UD3. Il cibo della festa	UD1. Il cristianesimo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine del cristianesimo	UD1. L' Islam UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine dell' Islam
MODULO 4 <b>Le religioni nel mondo</b>	MODULO 5 <b>Le religioni nel mondo</b>	MODULO
UD1. L'Induismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore	UD1. Il Buddhismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore	
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo x Empirico Operativo Attivo x Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. x Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari Dispense x Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica x Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte x Orali x Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

ART.12, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62 – ART. 1, COMMA 784, DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2018, N. 145

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, pur subendo importanti condizionamenti **per la situazione di emergenza sanitaria che ha attraversato l'intero anno scolastico limitando la formazione programmata nelle strutture del territorio**, hanno comunque perseguito:

♦ le seguenti FINALITÀ:

- acquisire il valore educativo e formativo del lavoro;
- sostenere la cittadinanza attiva, incrementando le capacità di orientamento al mondo del lavoro e promuovendo l'autoimprenditorialità;
- alternare la formazione acquisita a scuola alla formazione "sul campo" per l'acquisizione di competenze spendibili sul territorio;
- costruire partnership consolidate di condivisione organica del mondo del lavoro e della società civile alle scelte formative della scuola in coerenza con i bisogni formativi del territorio.

♦ i seguenti OBIETTIVI DI ORIENTAMENTO:

- rafforzare e incrementare la già presente e diffusa motivazione allo studio degli studenti;
- diversificare i luoghi dell'apprendimento proponendo la formazione pratica basata sul lavoro;
- personalizzare il percorso formativo in termini di attitudini personali, interessi e stili individuali;
- investire nelle conoscenze e nelle abilità in vista delle prospettive socio-economiche rappresentate nel settore dei servizi alla persona del territorio;
- acquisire, sviluppare e applicare competenze specifiche di indirizzo di rilevanza operativa;
- promuovere l'abilità trasversale della produzione digitalizzata di documenti afferenti all'indirizzo di studi, in particolare alle attività operative richieste nel campo dei sistemi informativi aziendali;
- potenziare le conoscenze e le abilità della lingua straniera per l'acquisizione di competenze comunicative nel settore professionale e nella prospettiva di una futura mobilità occupazionale;
- migliorare la qualità dell'insegnamento verso la didattica orientativa e la cultura dell'impresa.

♦ le seguenti COMPETENZE TRASVERSALI:

- sviluppare iniziativa e creatività;
- partecipare attivamente al lavoro di gruppo;
- sviluppare capacità di organizzare il proprio apprendimento e di valutarne le finalità;
- riconoscere ed analizzare i problemi e proporre ipotesi risolutive;
- muoversi con autonomia nel contesto di lavoro;
- osservare, analizzare, valutare;
- potenziare le competenze comunicative;
- sviluppare le competenze informatiche;
- rafforzare la motivazione allo studio;
- acquisire capacità di autovalutazione.

Gli studenti hanno assolto, con interventi diretti e/o di affiancamento al personale ospitante, specifici COMPITI DI REALTÀ svolti in strutture, anche pubbliche, di erogazione dei servizi di consulenza in materia fiscale, amministrativa, contabile, legale e consistenti in:

- attività gestionale e organizzativa in generale;
- uso dei metodi, delle tecniche specifiche e dei metodi di lavoro organizzativi operanti nella struttura;

- applicazione di teorie e di tecniche caratterizzanti le prestazioni professionali fornite dalla struttura;
- utilizzo dei documenti amministrativi e finanziari per gli adempimenti di natura fiscale;
- uso delle tecnologie informatiche e di software applicate all'attività gestionale svolta nella struttura;
- uso specifico di software applicativi al sistema di archiviazione e alla sicurezza informatica;
- svolgimento delle attività di consulenza fornite dalla struttura;
- utilizzo di metodologie di lavoro cooperativo.

Moduli disciplinari/interdisciplinari connessi alle attività nelle strutture sono stati sviluppati nell'ambiente AULA per azioni di ORIENTAMENTO PROPEDEUTICO e per integrare lo sviluppo delle COMPETENZE DI PROFILO che più di altre sono state implicate nei processi operativi dell'ambiente di lavoro.

Per la VALUTAZIONE dei **Percorsi** sono state apprestate:

- schede di valutazione dell'esperienza da parte del tutor aziendale;
- schede di autovalutazione da parte dello studente;
- schede di monitoraggio in itinere da parte del tutor scolastico;
- schede di osservazione in classe da parte dei docenti delle discipline coinvolte;
- prove di prestazione nella struttura ospitante e prove di prestazione in classe.

I RISULTATI raggiunti sono i seguenti:

- coniugazione tra sapere teorico e sapere pratico in considerazione del fabbisogno di competenze richieste dalle strutture ospitanti che operano in ambito ristorativo
- promozione dei processi di autovalutazione degli studenti circa la validità degli apprendimenti da loro attivati nel contesto lavorativo;
- riconoscimento dei ruoli, delle funzioni e delle dinamiche relazionali specifiche del modello organizzativo adottato dalle strutture ospitanti;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze tecnico-professionali dell'area dei servizi in ambito ristorativo;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze funzionali all'applicazione di sistemi informativi e digitali;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze orientate alla risoluzione di problemi e al superamento di criticità particolarmente ricorrenti in ambito ristorativo;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle dinamiche relazionali e comunicative che investono l'attività lavorativa;
- attivazione delle attitudini e delle capacità proprie di ciascuno studente impegnato nello svolgimento di compiti di realtà;
- promozione del processo di orientamento degli studenti circa le scelte post-diploma.

Per informazioni ulteriori, organizzative e di dettaglio, si rinvia al **Progetto** di definizione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, agli **Attestati** e alle **Certificazioni** rilasciate.

## **Relazione PCTO**

In seguito alle nuove disposizioni contenute nella legge n.107 del 13 luglio 2015, cosiddetta de “La Buona scuola”, l’alternanza scuola-lavoro rappresenta un’innovazione storica per l’impianto formativo della scuola italiana perché, oltre a costituire un valido strumento di orientamento per i ragazzi che decidono di proseguire gli studi a conclusione dell’obbligo formativo (primo biennio), punta ad aprire le porte delle scuole alle esperienze e alle competenze che si formano fuori dall’aula, unendo sapere e saper fare.

La novità normativa ha comportato la necessità immediata di prevedere a partire dall’anno scolastico 2015-2016 dell’avvio delle attività di alternanza scuola lavoro. La norma contenuta nella legge 107/2015 stabilisce infatti che si realizzino delle attività «per una durata complessiva di almeno 400 ore nel triennio» riferito agli Istituti Professionali (comma 33).

Nell’ultimo periodo, tale percorso ha subito notevoli modifiche, sia dal punto di vista delle ore da effettuare, sia nel nome, non più ASL, ma PCTO. Di seguito sono riportati i riferimenti normativi più importanti relativi a tal modifiche.

- L. 145/2018 che dispone la ridenominazione dei “percorsi di alternanza scuola- lavoro” in “percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento”.
- LA LEGGE 30 DICEMBRE 2018 N. 145(Legge di Bilancio 2019) art.1 comma 784, Ridenominazione dei “percorsi di alternanza scuola- lavoro” in “percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento”.
- DM 774/2019 con cui si definiscono le “Linee guida in merito ai percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento di cui all’articolo 1, comma 785, della legge 30 dicembre 2018, n.145”.
- LA NOTA MIUR 3380 18 FEBBRAIO 2019, Novità della Legge di Bilancio 2019 in tema di percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.

Tutte queste modifiche, hanno notevolmente condizionato l’organizzazione del percorso, anche se per il triennio in oggetto si è riusciti a portare a termine quanto preventivamente programmato, tranne per alcuni recuperi di ore che non sono state effettuate a causa della pandemia epidemiologica - CODIV-19

Pertanto, con PCTO “ex alternanza scuola/lavoro” si intende un periodo di attività che lo studente svolge all’interno di un Ente pubblico o privato o di un’Azienda; si tratta di un lavoro “controllato”, a metà strada tra una forma di apprendimento e lo svolgimento effettivo di un lavoro. Le “forme di apprendimento” devono consentire allo studente di venire a contatto con alcune situazioni molto pratiche come:

- le metodologie e i processi di lavoro;
- gli strumenti e le tecniche utilizzate;
- l’organizzazione della produzione/erogazione servizi;
- le dinamiche delle relazioni interpersonali finalizzate alla produzione/erogazione servizi;
- le problematiche del mondo del lavoro.

L’obiettivo fondamentale è far incontrare due realtà diverse: le esigenze di formazione dello studente con le esigenze del mondo del lavoro.

A tal proposito, il nostro Istituto, ha pianificato un'attività triennale (come previsto nel PTOF). Le ore pianificate ad inizio triennio sono state svolte da buona parte degli studenti, nonostante la pandemia di COVID-19. Si riporta di seguito il dettaglio delle attività, anno per anno.

#### Attività del III Anno 2018/2019

Il tutor scolastico è stato il prof. Miele Rosario

Le attività in azienda sono state svolte durante i periodi di sospensione delle attività didattiche, nel mese di marzo, aprile, maggio, giugno.

Alcuni moduli di orientamento in ingresso sono stati svolti durante la normale attività curricolare.

I luoghi preposti a tale attività di alternanza sono stati:

1. Aziende del territorio (limitatamente al territorio irpino)
2. Laboratori interni alla scuola – Progetto: “A tavola con le Nonne”;
3. Spazi interni dell’Istituto – Progetto: “Bar didattico”
4. HACCP
5. Esperienze all'estero: Viaggio a Barcellona con in ASL

#### Attività del IV Anno 2019/2020

Il tutor scolastico è stato il prof. Gatta Domenico

Le attività in azienda saranno svolte durante i periodi di sospensione delle attività didattiche, dal mese di novembre al mese di giugno.

Un modulo di orientamento in ingresso sarà svolto durante la normale attività curricolare.

I luoghi preposti a tale attività di alternanza sono stati:

1. Aziende del territorio nazionale
2. Laboratori interni alla scuola – Eventi vari con esperti di settore
3. Spazi interni dell’Istituto – Progetto: “Bar didattico”

#### Attività del V Anno 2020/2021

Il tutor scolastico è stato il prof. Gatta Domenico

La specifica situazione, dovuta all'emergenza pandemica da Covid-19, che ha investito la scuola durante l'anno scolastico in corso, ha impedito lo svolgimento di ore in presenza di PCTO; il Collegio dei docenti del 25 febbraio 2021, con delibera n. 4, in attuazione di quanto deciso dal Ministro dell'Istruzione, ha esonerato dallo svolgimento di altre ore esterne di PCTO le classi quinte; l'O. M. 53/2021 (art. 3 c. 1 lett. a), in deroga al D. Lgs 62/2017, ha consentito l'ammissione degli studenti all'Esame di Stato anche in assenza di svolgimento di PCTO. Il prof. Donnarumma Claudio è stato il responsabile dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per l'indirizzo IPSEOA. Pertanto, si allega al presente Documento il riepilogo delle ore svolte negli anni scolastici 2018-2019 e 2019-2020 e 2020-2021.

## ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

ART. 1, COMMA 7, DELLA LEGGE 13 LUGLIO 2015, N. 107

Nell'ultimo triennio gli studenti della classe hanno partecipato alle seguenti attività progettuali predisposte nel **Piano Triennale dell'Offerta Formativa** in funzione orientativa, inclusiva e della *individualizzazione/personalizzazione* dei percorsi ( nota: per anni scolastici 2019-2020 e 2020-2021 la pandemia da Covid-19 ha fortemente condizionato il regolare svolgimento delle attività riguardanti l'ampliamento dell'Offerta Formativa della scuola, a causa delle restrizioni finalizzate al contenimento del contagio):

Il teatro a scuola

La scuola incontra il cinema e il teatro

“Travel game work on board”: Viaggio di istruzione a Barcellona con curvatura in ASL

Certificazione lingua inglese (British Council)

Educazione alla salute

Educazione alla prevenzione delle tossicodipendenze

Educazione alla legalità

Prevenzione del bullismo e del cyberbullismo

Nozioni di primo soccorso

Normativa in materia di tutela della salute e di sicurezza

Educazione alla parità dei sessi, prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni

Educazione all'integrazione e all'inclusione

A tavola con le nonne

Bar didattico

Promozione dei prodotti enogastronomici irpini “Cucina e Territorio”

Concorsi professionalizzanti

**POR CAMPANIA FSE 2014-2020 – ASSE 2** Obiettivo Specifico 6 Azione 9.1.2E Obiettivo Specifico 11 AZIONE 9.6.5 “PROGETTO SCUOLA DI COMUNITA'” (2 annualità).

**10.2.5A-FSEPON-CA-2018-19** - Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico e paesaggistico.

**Titolo del progetto** “Il Patrimonio Culturale, Artistico e Paesaggistico: valore strategico dell'economia” Modulo - L'enogastronomia ed i prodotti di qualità impegnati nella valorizzazione del Patrimonio Culturale, Artistico e Paesaggistico.

## ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

ART.12, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

Nel triennio gli studenti di questa classe non hanno partecipato ad attività di questo tipo.

## ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

LEGGE 20 AGOSTO 2019, n. 92 – DECRETO MINISTERIALE 22/6/2020, N. 35

Le Linee guida per l'insegnamento di educazione civica (Allegato A del DM n. 35 del 22/6/2020) assegnano

- **al Collegio dei Docenti il compito** di integrare nel curriculum di Istituto i risultati di apprendimento delle singole discipline con i **risultati di apprendimento dell'educazione civica**, di individuare le competenze di educazione civica, di definire i criteri di valutazione dell'insegnamento di educazione civica e del comportamento, di affidare l'insegnamento di educazione civica a uno o più docenti su proposta degli stessi docenti della classe o del Consiglio di classe;
- **al Consiglio di Classe il compito** di programmare le competenze, le conoscenze, le abilità e le capacità da sviluppare, di organizzare l'attività in Unità Didattiche monodisciplinari e di Unità di Apprendimento e Moduli interdisciplinari, di utilizzare rubriche e griglie di osservazione per documentare livello e presenza delle competenze, di definire il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna attività didattica, di valutare gli apprendimenti conseguiti e il comportamento.

Con Atto di Indirizzo al Collegio dei Docenti il Dirigente Scolastico, alla luce dell'innovazione che introduce il curriculum dell'insegnamento di educazione civica nel curriculum dell'Istituzione Scolastica, ha fornito indicazioni operative di ordine didattico, organizzativo, metodologico e formativo per l'elaborazione di un curriculum trasversale finalizzato a sviluppare *"la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società"*.

Il collegio dei docenti ha provveduto a definire anche per le classi quinte il curriculum trasversale declinando i risultati di apprendimento (*Allegato C delle Linee Guida per l'insegnamento dell'educazione civica*) in termini di competenze, contenuti e gradi di complessità operativa.

Nell'ambito della programmazione didattica e nel rispetto delle specifiche vocazioni formative degli studenti il consiglio di classe ha ricondotto a UNITA' DI APPRENDIMENTO le competenze da sviluppare nel corso dell'anno tra quelle definite dal Collegio dei docenti per il quinto anno di corso, le discipline di insegnamento concorrenti, le modalità di svolgimento delle attività, il numero di ore impegnate nonché i metodi, le tecniche, gli spazi, i tempi, le prove di verifica e i criteri di valutazione adottati.

Pertanto, i percorsi formativi di Educazione civica svolti per la classe, pur subendo importanti compromissioni **per la situazione di emergenza sanitaria che ha attraversato l'intero anno scolastico**, sono stati riferiti alle seguenti tematiche tra quelle indicate dall'art. 3 della Legge 20 agosto 2019, n. 92.

Il Consiglio di classe, in ottemperanza alle disposizioni di legge e a quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha progettato una Unità di Apprendimento svolta nella classe durante il trimestre dal titolo " Il Colloquio di lavoro, la lettera di presentazione e il curriculum vitae" e una svolta durante il Pentamestre dal titolo " Le strade del gusto" .

Le discipline che hanno contribuito allo sviluppo dei percorsi relativi alle due Unità di Apprendimento sono state: Italiano, Storia, Lingua Inglese, Lingua francese; Scienza e Cultura dell'Alimentazione, DTASR, Laboratorio di cucina, Laboratorio di Sala e Vendita, Matematica. Il numero complessivo di ore impegnate è stato circa pari a 50.

Per la valutazione delle competenze di educazione civica e dell'incidenza degli apprendimenti sul comportamento complessivo assunto dagli studenti nel corso dell'anno sono stati individuati indicatori specifici e relative griglie di valutazione degli apprendimenti. Gli apprendimenti acquisiti in educazione civica si collocano complessivamente sui livelli: base e intermedio.

## UDA TRIMESTRE

<b>PROGETTAZIONE</b> <i>in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe</i>	
Area generale x	
Area di indirizzo <input type="checkbox"/>	
Asse culturale: <b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	
<b>UNITA' DIDATTICHE/UNITA' DI APPRENDIMENTO/MODULO</b> <b>AGENDA 2030: GOAL 8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</b> <b>Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva, un lavoro dignitoso per tutti</b>  <b>IL COLLOQUIO DI LAVORO, LA LETTERA DI PRESENTAZIONE E IL C.V.</b>	
<b>IN RELAZIONE ALLA/E COMPETENZA/E DA SVILUPPARE</b>	
<b>Anno di corso:</b> <b>CLASSI QUINTE</b>	Indirizzo/articolazione/sezione: TUTTI
<b>TRAGUARDI</b>	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
<b>COMPETENZE CURRICOLO ED.CIVICA</b>	Agisce nei contesti scolastico, sociale, di studio/lavoro secondo le regole e i valori democratici

<b>Competenza/e:</b>	
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Conoscenza e comprensione delle fasi della comunicazione e della produzione di una relazione scritta.</p>	
<b>COMPITO AUTENTICO/ VEROSIMILE</b>	
<p>Gli studenti, utilizzando quotidiani proposti dal docente o ricercando annunci sul web, svolgeranno un'attività di ricerca delle proposte di lavoro, sceglieranno quelle più interessanti per poi produrre una lettera di presentazione e un CV, infine si prepareranno ad un eventuale colloquio di lavoro. Inviare al docente, utilizzando la posta elettronica, il prodotto realizzato.</p>	
<b>Discipline in concorso</b>	ITALIANO -STORIA- LINGUE STRANIERE
<b>Competenze chiave europee</b>	competenza alfabetica funzionale; competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.
<b>IN RELAZIONE AI SAPERI SPECIFICI DA ACQUISIRE</b>	
Conoscenze	<p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale anche nelle lingue straniere.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.</p> <p>Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa.</p> <p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p>
Abilità	<p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative.</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad esempio istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato anche nelle lingue straniere.</p> <p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa.</p>
<b>Capacità metodologiche</b>	<p>È capace di ricercare e selezionare le informazioni da varie fonti e utili allo svolgimento di un compito o nella risoluzione di una situazione problematica.</p> <p>Sa organizzare le informazioni (ordinare, confrontare, collegare).</p>

	<p>Individua collegamenti e relazioni.          Applica strategie di studio.          Utilizza correttamente strumenti e materiali.</p>	
<b>Capacità personali</b>	<p>Pone domande pertinenti.          Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite.          È capace di autovalutare il processo di apprendimento.          Si pone nei confronti di una richiesta/ consegna in maniera aperta e propositiva, cogliendone lo scopo e l'utilità per lo sviluppo e potenziamento delle soft skills.          Ha un atteggiamento curioso e di sperimentazione.</p>	
<b>Capacità sociali</b>	<p>Possiede capacità di collaborazione e partecipazione.          È capace di organizzarsi per raggiungere gli obiettivi in gruppo.          Assume comportamenti rispettosi degli altri.          Nel gruppo fa proposte che tengano conto delle opinioni ed esigenze altrui.          Aspetta il proprio turno prima di parlare, ascolta prima di chiedere.</p>	
<b>UNITA' DIDATTICHE/ FASI DELLE ATTIVITA'</b>		
Presentazione dell'Uda. Ricerca delle offerte di lavoro. Scelta delle offerte migliori da utilizzare per le singole candidature.	3 ORE, 1 ORA per italiano-inglese-francese	
Presentazione dei modelli da utilizzare per la produzione della lettera di presentazione e del CV.	3 ORE, 1 ORA per italiano-inglese-francese	
Produzione delle singole lettere di presentazione in modo tradizionale.	3 ORE, 1 ORA per italiano-inglese-francese	
Presentazione degli elaborati e delle correzioni proposte dai docenti .	3 ore 1 per italiano, inglese, francese	
Produzione e correzione delle singole lettere di presentazione in formato digitale. Produzione dei CV e invio per posta elettronica del prodotto finale.	6 ore 2 per italiano, inglese, francese	
Presentazione finale: selezione dei candidati e condivisione con la classe dei risultati.	3 ore 1 per italiano, inglese, francese	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>21</b>	
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	
Metodo espositivo    X	Lezione frontale/Conferenza/Seminario <input type="checkbox"/>	
Metodo euristico <input type="checkbox"/>	Dialettica <input type="checkbox"/>	
Metodo deduttivo <input type="checkbox"/>	Analisi/Studio dei casi <input type="checkbox"/>	
Metodo induttivo    X	Osservazione/Scoperta guidata    X	
Metodo partecipativo <input type="checkbox"/>	Ricerca – azione <input type="checkbox"/>	
Metodo empirico <input type="checkbox"/>	Ricerca sperimentale    X	
Metodo operativo    X	Laboratoriale    X	
Metodo attivo <input type="checkbox"/>	Learning by doing/e-learning    X	
	Cooperative learning    X	
	Problem solving <input type="checkbox"/>	
	Brainstorming    X	

	Multimediale/ digitale integrata	X	
	Flipped classroom	<input type="checkbox"/>	
	Piattaforma virtuale	X	
Metodo individualizzato/personalizzato <input type="checkbox"/>	Mastery learning/Tutoraggio	<input type="checkbox"/>	
Metodo esperto <input type="checkbox"/>	Progettazione pluridisciplinare	<input type="checkbox"/>	
<b>STRUMENTI</b>		<b>SPAZI</b>	
Libri di testo	X	Aula didattica <input type="checkbox"/>	
Complementi al testo: codici, prontuari, vocabolari	X	Laboratorio X	
Dispense	<input type="checkbox"/>	Palestra <input type="checkbox"/>	
Riviste tecnico-professionali – Mass media	<input type="checkbox"/>	Aula magna <input type="checkbox"/>	
Computer/piattaforme	<input type="checkbox"/>	Biblioteca <input type="checkbox"/>	
Dispositivi telematici mobili	<input type="checkbox"/>	Aula video <input type="checkbox"/>	
Supporti audio	<input type="checkbox"/>	Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/>	
Supporti visivi	<input type="checkbox"/>	Presso enti e istituzioni privati <input type="checkbox"/>	
Supporti grafici, cartacei, mappe concettuali,.....	X		
<b>VALUTAZIONE FORMATIVA DI FINE UNITA' DIDATTICA/UNITA' DI APPRENDIMENTO/MODULO</b>			
<b>Prove di prestazione</b> <i>Il problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte	X	VERIFICHE IN ITINERE
	Orali	<input type="checkbox"/>	
	Grafiche	X	
	Pratiche	<input type="checkbox"/>	
	Strutturate	<input type="checkbox"/>	
	Semistrutturate	<input type="checkbox"/>	
Prodotto multimediale	X		
<b>Tempi di svolgimento</b> (ore/settimane/mesi)	FINE NOVEMBRE INIZIO DICEMBRE 2020		
<b>Periodo di svolgimento</b> (trimestre/pentamestre)	TRIMESTRE		
<b>RUBRICA DI VALUTAZIONE</b>	ALLEGATA		

RUBRICA VALUTATIVA				
Docente/i:				
Competenza da conseguire/conseguita:				
Area generale X		Area di indirizzo Asse culturale: ASSE DEI LINGUAGGI		
COMPETENZA CIVICA RILEVATA ALLA FINE DEL PERIODO FORMATIVO/PERCORSO FORMATIVO				
LIVELLI DI PADRONANZA	CRITERI DI PRESTAZIONE	DESCRITTORI DI PRESTAZIONE* EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO/UNITA'		VOTO DECIMALE
OTTIMO  LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE	Numerose e ampie	SAPERI DISCIPLINARI	10
	ABILITA'	Soluzioni operative esatte, dettagliate e originali		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Sistematico, rigoroso e variamente documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico e critico nelle diverse forme comunicative		
	CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione costruttiva e innovativa		
NOTEVOLE  LIVELLO	CONOSCENZE	Numerose e ampie	SAPERI DISCIPLINARI	9
	ABILITA'	Soluzioni operative esatte e dettagliate		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Sistematico, rigoroso e documentato	SAPERI PER LA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico e critico nelle diverse		

AVANZATO		forme comunicative	PADRONANZA	
	CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione costruttiva e innovativa		
BUONO <i>LIVELLO INTERMEDIO</i>	CONOSCENZE	Numerose e ampie	SAPERI DISCIPLINARI	8
	ABILITA'	Soluzioni operative esatte		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Sistematico e quasi sempre documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico limitato ad alcune forme comunicative		
CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione collaborativa in semplici contesti			
DISCRETO <i>LIVELLO INTERMEDIO</i>	CONOSCENZE	Essenziali e contenute	SAPERI DISCIPLINARI	7
	ABILITA'	Soluzioni operative con pochi errori non determinanti		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Quasi sempre sistematico e non sempre documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico limitato ad alcune forme comunicative		
CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione propositiva per semplici contesti			
SUFFICIENTE <i>LIVELLO BASE RAGGIUNTO</i>	CONOSCENZE	Essenziali e superficiali	SAPERI DISCIPLINARI	6
	ABILITA'	Soluzioni operative con qualche errore determinante		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Quasi sempre sistematico e poco documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Prevalentemente assimilativo-mnemoniche		
CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione non sempre appropriata al contesto			
INSUFFICIENTE <i>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</i>		COMPETENZA NON PRESENTE		1 - 5

\* Per prestazioni collocate su livelli diversi il docente opera la sintesi valutativa.

## UDA PENTAMESTRE

<b>PROGETTAZIONE</b>	
<i>in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe</i>	
<b>Area generale x</b>	
<b>Area di indirizzo x</b>	
<b>Asse culturale: ASSE DEI LINGUAGGI- STORICO SOCIALE- MATEMATICO-SCIENTIFICO TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</b>	
<b>UDA- EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<i>- Le strade del gusto-</i>	
<i>(titolo riferito alle tematiche di cui all'art. 3 della L. n. 92/2019)</i>	
<b>IN RELAZIONE ALLA/E COMPETENZA/E DA SVILUPPARE</b>	
<b>Anno di corso:</b> QUINTO ANNO	<b>Indirizzo:</b> ENOGASTRONOMIA -IPSEOA
<b>Risultati:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> <li>➤ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni</li> </ul>

	<p>pubblici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>➤ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> </ul>
<p><b>Competenze attese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riferisce alle attività, anche in corso, delle Organizzazioni Internazionali le fonti, i compiti e le funzioni del suo ordinamento.</li> <li>➤ Contribuisce direttamente, volontariamente, autonomamente e solidalmente al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li> <li>➤ Si serve delle competenze digitali per diffondere, ricercare, promuovere, produrre e scambiare cultura/e.</li> <li>➤ Agisce con autonomia e responsabilità per rispettare, curare, conservare e migliorare l'ambiente in cui vive.</li> </ul>	
<p><b>COMPITO AUTENTICO/ VEROSIMILE</b></p> <p>Dopo aver studiato brevemente il patrimonio dell'Unesco nel mondo con particolare riferimento all'alimentazione, indica come valorizzare la tradizione culinaria italiana, concentrandoti sulle specialità regionali (Campania) o del tuo territorio e individuando percorsi e itinerari enogastronomici che poi riporterai in un PPT.</p> <p>È prevista la presentazione dell'UDA in lingua inglese e la traduzione della ricetta prescelta dal menu in lingua francese.</p>	
<p><b>Assi/Disciplin e in concorso e competenze di asse</b></p>	<p><b>Asse dei linguaggi (italiano, lingua inglese, lingua francese);</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>-Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</li> <li>-Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi .</li> <li>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul> <p><b>Asse matematico (matematica)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>

	<p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p><b>Asse storico sociale (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Storia)</b></p> <p>-Riconoscere gli aspetti storici, geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Asse scientifico, tecnologico e professionale (scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di sala e vendita, laboratorio di cucina)</b></p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
<b>Competenze trasversali a tutti gli assi</b>	<p>-Consapevolezza ed espressione culturale.</p> <p>-Comunicazione nella madre lingua.</p> <p>-Comunicazione nella lingua straniera.</p> <p>-Progettare.</p> <p>-Spirito di iniziativa e imprenditorialità.</p>
<b>IN RELAZIONE AI SAPERI SPECIFICI DA ACQUISIRE</b>	
<p>Conoscenze:</p> <p><b>(per ogni disciplina coinvolta)</b></p>	<p>Studio delle tradizioni e dei cibi patrimonio dell'UNESCO. Pianificare itinerari enogastronomici regionali o del tuo territorio. Predisporre materiale utile alla promozione del prodotto (ricettario.) <b>(Italiano- Storia-Lab. dei Servizi Cucina- Lab. dei Servizi Sala e Vendita –Scienza e cultura dell'alimentazione-Lingue straniere)</b></p> <p>Definizione e compiti degli organismi internazionali. <b>(DTASR)</b></p> <p>Conoscenza dei principi alimentari ed energetici che sono alla base di un "menù salutare". Prodotti Bio e dieta mediterranea. Prodotti a km zero: benefici e valorizzazione <b>(Scienza e cultura dell'alimentazione).</b></p> <p>Menù territoriali <b>(Lab. Servizi cucina).</b></p> <p>Abbinamento Cibo-vino <b>(Lab. Servizi Sala e vendita).</b></p> <p>Organizzazione e diffusione delle aziende di ristorazione sul territorio. Valorizzazione delle specialità culinarie del territorio. <b>(Lab. Serv. Cucina - Lab dei Serv. Sala e Vendita).</b></p>
Abilità	<p>Scegliere prodotti del territorio che rientrano anche nel patrimonio UNESCO individuandone caratteristiche peculiari, tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p>

	<p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Realizzare itinerari enogastronomici valorizzando le risorse e le specificità del territorio.</p>
<b>Capacità metodologiche</b>	<p>Seleziona le informazioni attinte dallo studio delle varie fonti.</p> <p>Organizza le informazioni (ordinare, confrontare, collegare)</p> <p>Individua collegamenti e relazioni.</p> <p>Applica strategie di studio mirate al raggiungimento dello scopo (compito di realtà).</p> <p>Utilizza correttamente strumenti e materiali.</p>
<b>Capacità personali</b>	<p>Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite.</p> <p>È capace di auto valutare il processo di apprendimento.</p> <p>Ha capacità critica e sa discernere autonomamente le informazioni da utilizzare poi nel proprio lavoro.</p>
<b>Capacità sociali</b>	<p>Possiede capacità di collaborazione e partecipazione.</p> <p>È capace di organizzarsi per raggiungere gli obiettivi.</p> <p>Interagisce con il gruppo per scambiare o approfondire le informazioni.</p>
<b>UNITA' DIDATTICHE / FASI DELLE ATTIVITA'</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentazione dell'UdA</li> <li>2. Attività di ricerca in classe/laboratorio</li> <li>3. Attività di ricerca in classe/laboratorio</li> <li>4. Produzione materiale</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Introduzione all'argomento</li> <li>➤ Selezione e individuazione materiale di studio</li> <li>➤ Studio e approfondimento delle fonti</li> <li>➤ Predisposizione presentazione power point- relativa a itinerari del gusto o percorsi <b>enogastronomici</b> specifici. <b>(Compito di realtà).</b></li> </ul>

METODO		TECNICHE	
Metodo espositivo	x	Lezione frontale/Conferenza/Seminario	<input type="checkbox"/>
Metodo euristico	x	Dialettica	<input type="checkbox"/>
Metodo deduttivo	<input type="checkbox"/>	Analisi/Studio dei casi	<input type="checkbox"/>
Metodo induttivo	<input type="checkbox"/>	Osservazione/Scoperta guidata	x
Metodo partecipativo	x	Ricerca – azione	<input type="checkbox"/>
Metodo empirico	<input type="checkbox"/>	Ricerca sperimentale	<input type="checkbox"/>
Metodo operativo	x	Laboratoriale	x
Metodo attivo	x	Learning by doing/e-learning	x
		Cooperative learning	x
		Problem solving	<input type="checkbox"/>
		Braingstorming	x
		Multimediale/digitale integrata	x
		Flipped classroom	x
		Piattaforma virtuale	<input type="checkbox"/>
Metodo individualizzato/personalizzato	<input type="checkbox"/>	Mastery learning/Tutoraggio	<input type="checkbox"/>
Metodo esperto	<input type="checkbox"/>	Progettazione pluridisciplinare	<input type="checkbox"/>
STRUMENTI		SPAZI	
Libri di testo		Aula didattica	x
Complementi al testo: codici, prontuari, vocabolari		Laboratorio	x
Dispense		Palestra	<input type="checkbox"/>
Riviste tecnico-professionali – Mass media		Aula magna	<input type="checkbox"/>
Computer/piattaforme	x	Biblioteca	<input type="checkbox"/>
Dispositivi telematici mobili		Aula video	x
Supporti audio	x	Presso enti e istituzioni pubbliche	<input type="checkbox"/>
Supporti visivi	x	Presso enti e istituzioni privati	<input type="checkbox"/>
Supporti grafici, cartacei, mappe concettuali	x	.....	
VALUTAZIONE FORMATIVA DI FINE UNITA' DIDATTICA/UNITA' DI APPRENDIMENTO/MODULO			
<b>Prove di prestazione</b> <i>Il problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte	x	VERIFICHE IN ITINERE
	Orali	x	
	Grafiche	<input type="checkbox"/>	
	Pratiche Strutturate	<input type="checkbox"/>	
	Semistrutturate	x	
	Elaborati di cucina	x	
<b>Tempi di svolgimento (ore/settimane/mesi)</b>		<b>30 ORE circa</b>	
<b>Periodo di svolgimento (trimestre/pentamestre)</b>		<b>PENTAMESTRE</b>	
<b>RUBRICA DI VALUTAZIONE</b>		Allegata	

## PIANO DI LAVORO DELL'UDA

DISCIPLINE COINVOLTE	CONOSCENZE DISCIPLINARI	N.ORE
D.T.A.S.R.	Distinzioni tra organismi internazionali (UNESCO, FAO, OMS, NATO...)- Regolamentazioni internazionali, nazionale e regionali.	4
LINGUA ITALIANA	Organizzare materiale divulgativo curandone il messaggio.	4
STORIA	Nascita e storia dell'UNESCO	2
MATEMATICA	Rappresentazione grafica del calcolo calorico del piatto scelto	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Dieta Mediterranea e sostenibilità: principi fondanti; "stile di vita mediterraneo"; alimenti basilari e prevenzione delle "malattie del benessere"; rappresentazione iconografica; caratteristiche peculiari di un'alimentazione sostenibile e indicazioni comportamentali utili per una dieta sostenibile.	4
LAB.di servizi enogastronomici- settore CUCINA	La dieta Mediterranea e i prodotti del territorio a Denominazione: DOP- IGP- STG-AS- PAT. Elaborare un menù che contenga prodotti a Denominazione sopra elencati, con caratteristiche preferibilmente attinente al nostro territorio: Regionale e delle tradizioni locali. Durante le procedure di preparazione, rispettate le norme e procedure del sistema HACCP. D. Lgs 193 del 2007 e i regolamenti Europei: pacchetto igiene n 852-853e 854 del 2004. E le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro utilizzando sempre i DPI.	6
LAB.di servizi enogastronomici- settore SALA E VENDITA	L'abbinamento del vino (con relative note qualitative, organolettiche, di provenienza, DOC o DOCG...)	4
LINGUA FRANCESE	La pyramide alimentaire, le régime méditerranéen. La cuisine italienne, les habitudes alimentaires. Traduction de la recette	2
LINGUA INGLESE	Presentazione UDA e struttura del PPT	2
<b>TOTALE ORE</b>		<b>30</b>

RUBRICA VALUTATIVA				
Docente/i:				
Competenza da conseguire/conseguita:				
Area generale	X	Area di indirizzo	X	
		Asse culturale: ASSE DEI LINGUAGGI ASSE MATEMATICO ASSE SCIENTIFICO- TECNOLOGICO ASSE STORICO- SOCIALE		
COMPETENZA CIVICA RILEVATA ALLA FINE DEL PERIODO FORMATIVO/PERCORSO FORMATIVO				
LIVELLI DI PADRONANZA	CRITERI DI PRESTAZIONE	DESCRITTORI DI PRESTAZIONE* EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO/UNITA'		VOTO DECIMALE
OTTIMO  LIVELLO	CONOSCENZE	Numerose e ampie	SAPERI DISCIPLINARI	10
	ABILITA'	Soluzioni operative esatte, dettagliate e originali		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Sistematico, rigoroso e variamente		

AVANZATO		documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico e critico nelle diverse forme comunicative		
	CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione costruttiva e innovativa		
NOTEVOLE  LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE	Numerose e ampie	SAPERI DISCIPLINARI	9
	ABILITA'	Soluzioni operative esatte e dettagliate		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Sistematico, rigoroso e documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico e critico nelle diverse forme comunicative		
	CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione costruttiva e innovativa		
BUONO  LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE	Numerose e ampie	SAPERI DISCIPLINARI	8
	ABILITA'	Soluzioni operative esatte		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Sistematico e quasi sempre documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico limitato ad alcune forme comunicative		
	CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione collaborativa in semplici contesti		
DISCRETO  LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE	Essenziali e contenute	SAPERI DISCIPLINARI	7
	ABILITA'	Soluzioni operative con pochi errori non determinanti		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Quasi sempre sistematico e non sempre documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Senso logico limitato ad alcune forme comunicative		
	CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione propositiva per semplici contesti		
SUFFICIENTE  LIVELLO BASE RAGGIUNTO	CONOSCENZE	Essenziali e superficiali	SAPERI DISCIPLINARI	6
	ABILITA'	Soluzioni operative con qualche errore determinante		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Quasi sempre sistematico e poco documentato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Prevalentemente assimilativo-mnemoniche		
	CAPACITA' SOCIALI	Partecipazione non sempre appropriata al contesto		
INSUFFICIENTE  LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO		COMPETENZA NON PRESENTE		1 - 5

\* Per prestazioni collocate su livelli diversi il docente opera la sintesi valutativa.

## INIZIATIVE ORGANIZZATIVO-DIDATTICHE PER IL RECUPERO DELLE CARENZE FORMATIVE

ART.12, COMMA 5, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

Gli studenti della classe hanno partecipato **con modalità in presenza e a distanza** alle seguenti iniziative:

- Corsi di *recupero in itinere* in orario antimeridiano nelle discipline di Italiano, Storia, DTASR, Lingua straniera Inglese, Lingua straniera Francese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica.
- Corsi di *recupero* in orario pomeridiano nelle discipline di Matematica, Italiano, DTASR finalizzate al recupero relativo al PAI dell'anno scolastico 2019/2020.
- Sportello di Matematica in orario pomeridiano.
- Corsi di potenziamento in itinere in orario antimeridiano per il conseguimento degli obiettivi di cui all'art. 1, comma 7, della L. 107/2015.

## CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PERCORSO

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

I criteri di valutazione adottati sono stati desunti dalla “*Raccomandazione del Consiglio dell’Unione Europea del 22 maggio 2017 (2017/C 189/03)*”, la quale fornisce le definizioni di:

“*conoscenze: risultato dell’assimilazione di informazioni attraverso l’apprendimento*”; quindi, sapere codificato nelle discipline;

“*abilità: indicano le capacità di applicare conoscenze e di utilizzare know – how per portare a termine compiti e risolvere problemi*”; quindi, sapere tecnico-operativo contenuto nelle discipline;

“*competenze: comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale*”; quindi, sapere integrato per la padronanza.

La convergenza sui criteri ha consentito in tutti i percorsi formativi la formulazione e la comparazione del giudizio di qualità espresso dai singoli docenti sulle competenze disciplinari/competenze chiave.

La seguente **Rubrica Valutativa** ha sistemato i criteri in relazione ai saperi della competenza da sviluppare, ai descrittori delle prestazione in cui si estrinseca la competenza, alla scala delle prestazioni multiple da valutare e ai livelli di padronanza della competenza da accertare.

RUBRICA VALUTATIVA				
Competenza/e disciplinare/i:				
Area generale <input type="checkbox"/>		Area di indirizzo		
Quinto anno		Asse culturale: .....		
Competenze chiave di cittadinanza				
Competenze chiave europee				
COMPETENZA RILEVATA ALLA FINE DEL PERIODO FORMATIVO/PERCORSO FORMATIVO				
LIVELLI DI PADRONANZA	CRITERI DI PRESTAZIONE	DESCRITTORI DI PRESTAZIONE* EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO		VOTO DECIMALE
OTTIMO LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	10
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
NOTEVOLE LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	9
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
BUONO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	8
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
DISCRETO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	7
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
SUFFICIENTE LIVELLO BASE RAGGIUNTO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	6
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO				
MEDIOCRE LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	5
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	4
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	3
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE			

	CAPACITA' PERSONALI		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' SOCIALI			
MANCANZA DI SUFFICIENTI ELEMENTI	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	2 - 1
	ABILITA'			
VALUTATIVI	CAPACITA' METODOLOGICHE			
	CAPACITA' PERSONALI		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' SOCIALI			
* Per prestazioni collocate su livelli diversi il docente opera la sintesi valutativa.				

Si rinvia alla Relazione finale del singolo docente che ha formulato per la disciplina di insegnamento i descrittori corrispondenti alle competenze valutate ed espresse in termini di conoscenze, abilità, capacità.

### CRITERI PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

In sede di scrutinio il docente della disciplina ha fornito per ciascuno studente una proposta di voto del profitto scolastico brevemente motivata che, in conformità ai criteri stabiliti dal Collegio dei Docenti, tiene conto delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite, delle capacità personali, dell'interesse e della disponibilità al dialogo educativo, dello studio a casa e dell'acquisizione di un valido metodo di studio, dei corsi di recupero eventualmente seguiti e di ogni altro elemento che supporti la proposta di voto di profitto avanzata.

Il Consiglio di Classe ha attribuito il voto di scrutinio secondo la procedura valutativa regolamentata dall'art. 79 del RD n. 2049/1929, a cui le più recenti circolari ministeriali continuano a riferirsi, e dopo avere espresso un giudizio di merito sintetico e complessivo che comprende

- il giudizio brevemente motivato sul profitto scolastico fornito dal docente proponente con esplicito riferimento anche agli esiti delle attività in alternanza scuola lavoro (MIUR - Guida operativa ASL, pag. 51);
- la personalità dell'alunno al compimento del periodo di tempo cui lo scrutinio si riferisce (CM 451/67);
- i risultati dello/degli scrutinio/i precedente/i, i quali, però, non possono avere valore decisivo (art. 80 del RD n. 653/25);
- la possibilità di superare, nei tempi e nei modi prestabiliti, le carenze riscontrate per l'ammissione alla classe successiva (OM n. 92/2007);
- i fattori non scolastici, ambientali e socio-culturali che influiscono sul comportamento intellettuale dell'alunno (CM 20 settembre 1971).

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62

Rinviando alla Relazione finale del singolo docente l'indicazione degli obiettivi/competenze disciplinari conseguiti/e nella singola disciplina e del livello raggiunto dai saperi disciplinari e di padronanza agli stessi/alle stesse correlati/e, di seguito si fornisce la sintesi delle risultanze documentate nelle Relazioni Finali.

### OBIETTIVI DI AREA GENERALE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: *utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura,*

*delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; 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; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano sui livelli: Base – Intermedio - Avanzato

*LINGUA INGLESE: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano sui livelli : Base - Intermedio

*STORIA: agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; 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; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano sui livelli: Base - Intermedio - Avanzato

*MATEMATICA: padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate; collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano sui livelli: Base – Intermedio - Avanzato

*SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo: avere percezione di sé e riconoscere il funzionamento delle capacità motorie e sportive; praticare gli sport, le regole e il fair play; adottare comportamenti orientati alla salute, al benessere, alla sicurezza e alla prevenzione; stabilire relazioni positive e diversificate con l'ambiente naturale e tecnologico.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano sui livelli : Intermedio- Avanzato

## OBIETTIVI DI AREA DI INDIRIZZO

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano su un livello Intermedio

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano su un livello Intermedio

SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE): *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 linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano sui livelli: Base - Intermedio

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione*

dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Gli apprendimenti acquisiti si collocano sui livelli : Base-Intermedio- Avanzato

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:** *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Gli apprendimenti acquisiti si collocano su un livello: Intermedio

<b>CONTINUITA' DIDATTICA NELLA CLASSE</b>			
<b>DISCIPLINE</b>	<b>III Anno</b>	<b>IV Anno</b>	<b>V Anno</b>
Lingua e Letteratura Italiana	Di Domenico Anna	Di Domenico Anna	Di Domenico Anna
Storia	Di Domenico Anna	Di Domenico Anna	Di Domenico Anna
Scienze Motorie e Sportive	Aiello Antonio	Aiello Antonio	Aiello Antonio
Matematica	Nigro Gerardina	Nigro Gerardina.	Nigro Gerardina.
Religione	Lapenna Pasqualino	Lapenna Pasqualino	Lapenna Pasqualino
Lingua Straniera Inglese	Di Nicola Raffaella	Di Nicola Raffaella	Di Nicola Raffaella
Lingua Straniera Francese	Galante Virginia	Donatiello Incoronata	Donatiello Incoronata
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Gatta Domenico	Gatta Domenico	Gatta Domenico
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Notaro Michele	Verderosa Amato	Verderosa Amato
Laboratorio Serv. Enogastronomici Sala e Vendita	Miele Rosario	Miele Rosario	Miele Rosario
Laboratorio Serv. Enogastronomici Cucina		Donnarumma Claudio	Malanga Amerigo
Sostegno	Di Pasquale Gerardino	Di Pasquale Gerardino	Di Pasquale Gerardino
Sostegno	Iuorio Marisa	Iuorio Marisa	Iuorio Marisa

## COLLOQUIO

ART.17, COMMI 9 E 10, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62 – ALLEGATO B DELL'OM N. 53/2021

Il Consiglio di Classe ha proceduto a fornire agli studenti le informazioni necessarie sulle operazioni previste dall'art. 17, commi 9 e 10, del D.Lgs n. 62/2017: *“il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente”* e a tal fine *“deve tenere conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107,”* cioè del curriculum dello studente, *“propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera”*, richiede al candidato di esporre *“mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola- lavoro svolta nel percorso di studi”*.

Così come stabilito dal Consiglio di Classe, l'argomento assegnato ai candidati per la discussione nel corso del colloquio dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti il percorso di studi (art. 18, comma 1, lettera a) dell'OM n. 53/2021) è uguale per tutti, ma la prova è strutturata in modo da prestarsi ad uno svolgimento fortemente personalizzato ( nota 349 del 5 marzo 2021).

Esso è il seguente:

### **Traccia elaborato :**

#### **Esami di Stato a.s.2020/2021**

#### **Classe 5<sup>^</sup> A SALA E VENDITA**

**ELABORATO CONCERNENTE LE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI** (art. 18, comma 1, lettera a) O.M. 53 del 3/03/2021 Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione, anno scolastico 2020/2021).

**MATERIE CARATTERIZZANTI** (Allegato C3):

- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

#### **Traccia dell'elaborato**

**“Il territorio nazionale, ricco di eccellenze gastronomiche, vinicole, paesaggistiche e storiche”.**

Alla luce di questa affermazione progetta il tuo locale ideale per la valorizzazione del territorio, scegliendo tra le regioni italiane, e promuovilo attraverso i social.

*Nel predisporre il tuo elaborato, tieni conto dei seguenti punti:*

- a. **Scegliere la regione italiana da valorizzare**, individuando alcuni prodotti tipici certificati e riscoprendo luoghi con potenziale turistico e storico.
- b. **Creare un “Brand” che rimanga impresso nella mente della clientela**, (logo grafico che possa richiamare i colori della regione scelta...).
- c. **Valorizzare il territorio**, con una proposta gastronomica che tenga conto della tradizione ma che si coniughi anche con la rivisitazione in chiave moderna promuovendo collaborazione con aziende del territorio al fine di garantire nuovi servizi alla clientela e facendo rivivere al cliente il pensiero “esperienziale”, non limitato al “mordi e fuggi” ma a un turismo duraturo.
- d. **Ricostruire la filiera alimentare**: nel ripercorrere la storia produttiva degli alimenti utilizzati, evidenziare le scelte orientate ad una maggiore sostenibilità ambientale.
- e. **Prestare particolare attenzione: agli aspetti alimentari e nutrizionali** per la clientela con specifiche esigenze o necessità (es. vegetariani, celiaci, vegani, anziani, bambini, allergici e/o intolleranti ecc.); per i clienti particolarmente attenti ad informazioni sul **profilo calorico-nutrizionale** di una bevanda o di un piatto; agli aspetti igienico-sanitari, con particolare riferimento all’HACCP, soprattutto in concomitanza della diffusione della pandemia di COVID-19.
- f. **Riflettere su quale strategia si pensa di adottare per promuovere il proprio locale** – es. social (Facebook, Instagram, YouTube, ecc.), Web (Sito, Annunci su motori di ricerca, Blog, ecc....), eventi specifici, riviste specializzate, o altra forma innovativa e creativa.

• **Indicazioni operative**

1. L’elaborato, dovrà essere preparato in formato digitale, possibilmente una copia in PowerPoint e una in PDF, recante come nome file **“Elaborato\_Cognome Studente\_e classe di appartenenza”** con un minimo di 15 slide fino ad un massimo di 20 slide.

**N.B.** L'elaborato va trasmesso, **entro il 31 maggio 2021**, dai candidati al docente di riferimento per posta elettronica, prof. Rosario Miele, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica della scuola

## **Testi Italiano**

I testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e letteratura italiana e sottoposti alla discussione nel corso colloquio sono:

● **G. Leopardi**

**Dai Canti:**

- *L'infinito*
- *Il sabato del villaggio*

● **G. Verga**

**Da Vita dei campi:**

- *Rosso Malpelo*

**Da I Malavoglia:**

- *Il naufragio della Provvidenza*
- *L'epilogo de I Malavoglia*

● **C. Baudelaire**

**Da I fiori del male**

- *L'albatro*

● **G. Pascoli**

**Da Myricae:**

- *Novembre*
- *X Agosto*

● **G. D'Annunzio**

**Da Il piacere:**

- *Andrea Sperelli*

**Dall'Alcyone:**

- *La pioggia nel pineto*

● **G. Ungaretti**

**Da Il porto sepolto:**

- *Veglia*
- *Fratelli*

● **L. Pirandello**

**Dal saggio L'umorismo:**

- *L'umorismo*

**Da Il fu Mattia Pascal:**

- *Mattia Pascal ed Adriano Meis*

**Da Novelle per un anno:**

- *Ciàula scopre la luna*

● **I. Svevo**

**Da La coscienza di Zeno:**

- *La prefazione del dottor S.*
- *Augusta*
- *La catastrofe finale*

● **S. Quasimodo****Da Ed è subito sera:**

- *Ed è subito sera*

**Da Giorno dopo giorno**

- *Uomo del mio tempo*

● **Eugenio Montale****Da Ossi di seppia:**

*Spesso il male di vivere ho incontrato*

● **U. Saba**

Dal Canzoniere:

- *La capra*

Per la valutazione della prova è stata utilizzata nel corso dell'anno e sarà utilizzata in sede di esame la **griglia nazionale** prevista nell'*Allegato B dell'OM n. 53/2021* e definita come segue:

**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 curriculum, 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 collegarle 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	
	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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				

### CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE

*ART. 11, COMMI 1 E 2, DELL'OM N. 53/2021 - TABELLA A B e C DELL'ALLEGATO A DELL'OM N. 53/2021*

Il Consiglio di classe provvederà in sede di scrutinio finale, ai sensi dell'art. 11, commi 1 e 2, dell'OM n. 53/2021, alla conversione del credito scolastico già attribuito agli studenti al termine della classe terza (secondo la Tabella A) e al termine della classe quarta (secondo la Tabella B) nonché all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta (secondo la Tabella C).

Nella Tabella D del medesimo Allegato A dell'OM n. 53/2021 confluiscono, in corrispondenza della media dei voti, i crediti scolastici convertiti e riferiti alla classe Terza e alla classe Quarta.

I crediti scolastici convertiti e attribuiti sono riportati nel seguente prospetto di sintesi.

<b>EX ALLEGATO A DELL'OM N. 53/2021</b>			
MEDIA DEI VOTI	TABELLA D		TABELLA C
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
M < 6	-	-	11 - 12
M = 6	11 - 12	12 - 13	13 - 14
6 < M ≤ 7	13 - 14	14 - 15	15 - 16
7 < M ≤ 8	15 - 16	16 - 17	17 - 18
8 < M ≤ 9	16 - 17	18 - 19	19 - 20
9 < M ≤ 10	17 - 18	19 - 20	21 - 22

Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale dagli studenti della classe quinta.

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione **indicate dalla Tabella C**, va espresso in numero intero e deve tenere 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.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

**a. Media M dei voti**

individua la banda di oscillazione tra il punteggio minimo e il punteggio massimo di credito scolastico da assegnare.

**b. Parametri per l'assegnazione del punteggio** corrispondente ai **limiti inferiore o superiore** della banda di oscillazione correlata alla media M dei voti. Il Consiglio di Classe assegna il punteggio massimo corrispondente al limite superiore della banda di oscillazione qualora accerti il **rispetto di due dei quattro parametri sotto indicati**:

1. Assiduità della frequenza scolastica:  $0 \leq \text{ore di assenza} \leq 90$
2. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo: livello discreto o superiore  
*Si fa riferimento agli apprendimenti globalmente conseguiti dallo studente nel corso dell'anno.*
3. Interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative: livello discreto o superiore  
*Il referente/docente dell'attività avrà cura di fornire al Consiglio di Classe l'elenco degli studenti partecipanti e la valutazione a ciascuno studente assegnata.*
4. Religione/attività alternativa alla religione cattolica : livello discreto o superiore

Il Credito formativo documentato, abolito dal decreto legislativo n. 62/2017, ricadrà sulla valutazione delle discipline afferenti.

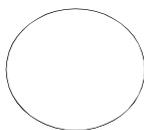
*Nota: Il credito formativo è riconosciuto dal Consiglio di Classe per esperienze coerenti con la formazione e/o il lavoro professionale del corso di studi frequentato e per esperienze maturate in ambito sociale, culturale, artistiche, sportive anche acquisite nelle forme del volontariato, dell'associazionismo, della cooperazione. L'esperienza deve essere realizzata al di fuori della scuola e attestata dall'ente con documentazione contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa in termini di ore impegnate e di conoscenze e abilità e/o competenze acquisite (DM n. 49/2000).*

**ALLEGATI**

- **PROGRAMMAZIONE/CONTENUTI SVOLTA/I DAL SINGOLO DOCENTE**
- **RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE**
- **TABELLA RIEPILOGATIVA PCTO STUDENTI**
- **VERBALE SCRUTINIO FINALE**

<b>Il Consiglio di Classe</b>				
	<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof./ssa	Di Domenico	Anna	Lingua e Letteratura Italiana	
Prof./ssa	Di Domenico	Anna	Storia	
Prof./ssa	Nigro	Gerardina	Matematica	
Prof.	Aiello	Antonio	Scienze Motorie e Sportive	
Prof.	Lapenna	Pasqualino	Religione	
Prof.	Gatta	Domenico	Scienza e Cultura dell' Alimentazione	
Prof./ssa	Di Nicola	Raffaella	Lingua Straniera Inglese	
Prof./ssa	Donatiello	Incoronata	Lingua Straniera Francese	
Prof.	Verderosa	Amato	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
Prof.	Miele	Rosario	Laboratorio di Serv. Enogastronomici settore Sala e Vendita	
Prof.	Malanga	Amerigo	Laboratorio Serv. Enogastronomici settore Cucina	
Prof.	Di Pasquale	Gerardino	Sostegno	
Prof./ssa	Iuorio	Marisa	Sostegno	

Lioni, 12 maggio 2021



*IL PRESIDENTE*  
**DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Marilena VIGGIANO**  
 Firma autografa omessa ai sensi  
 dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

\* Con Nota n. 10719 del 21/03/2017 il **Garante per la Protezione dei dati personali** nel fornire indicazioni operative sulle corrette modalità di redazione del Documento del 15 maggio così si esprime:

*“Nella prassi, anche sulla base di specifici modelli predisposti da alcune scuole, taluni anche reperibili in rete, il documento in esame viene redatto riportando dati personali riferiti agli studenti. Dall’elenco nominativo degli studenti appartenenti alle ultime classi, ad ulteriori informazioni anagrafiche o relative al rendimento scolastico, numerosi documenti del 15 maggio vengono redatti con annesso numerose informazioni personali riferite agli studenti”*

*“risulta, quindi, illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati”;*

*“È chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono”.*