

	I S T I T U T O   D I   I S T R U Z I O N E S E C O N D A R I A   S U P E R I O R E				
	<b>“ L U I G I   V A N V I T E L L I ”</b>				
 <b>ECDL</b>	<b>TECNICO</b>		<b>PROFESSIONALE</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		
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE : 82002610648		Fax 0827 1949202	

Prot. n.4015/2021/B.5.a  
Del 14 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**

*S E T T O R E   S E R V I Z I*

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

**ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA**

**Classe 5<sup>^</sup>**

**3<sup>^</sup> Periodo Didattico Casa di Reclusione**

## 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 5° del terzo periodo didattico dell'IPSEOA sez. carceraria di Sant'Angelo dei Lombardi (AV) è composta da 6 apprendenti, di cui 3 in continuità di percorso formativo, avendo frequentato regolarmente gli anni precedenti; gli altri 3 sono stati iscritti alla classe 5° dopo aver sostenuto gli esami integrativi, avendo conseguito già un diploma ad altro indirizzo all'interno della casa di reclusione. Gli apprendenti hanno sempre mostrato sul piano comportamentale un atteggiamento rispettoso e controllato.

Per gran parte dell'anno scolastico l'approccio alle materie di studio è stato sistematico, supportato da un forte senso di responsabilità che ha consentito il raggiungimento di un equilibrio tra l'impegno scolastico e le attività lavorative all'interno della struttura. Ogni docente ha potuto svolgere il proprio lavoro modulare, calibrato sulle esigenze degli allievi. Vivo è stato l'interesse e attiva la partecipazione alle proposte formative che sono divenute spesso oggetto di discussione e riflessione più ampia, inerente al percorso di reinserimento sociale intrapreso. Sono state somministrate verifiche periodiche e di diversa tipologia per rilevare i punti di debolezza sui quali concentrare l'intervento didattico. In tal modo sono state recuperate alcune carenze iniziali e vi è stata una graduale maturazione culturale dei contenuti disciplinari proposti. In risposta alla sospensione delle attività didattiche curricolari con decreto ministeriale per l'emergenza covid19, il consiglio di classe ha approvato la fruizione a distanza per gli apprendenti della CR, come per ogni istituzione scolastica su provvedimento nazionale. E' stata predisposta una sola aula all'interno della casa di reclusione dove gli apprendenti hanno potuto seguire le lezioni a distanza alternandosi. Ciò ha comportato una riduzione dell'orario curriculare degli apprendenti. I docenti, su disposizione del DS, hanno completato il proprio quadro orario svolgendo attività di programmazione per ogni disciplina di riferimento.

Il lavoro è stato svolto nella serietà professionale dei docenti e in uno spirito collaborativo. Molto utile è stata la disponibilità di tutto il personale preposto all'area educativa, come strumento di mediazione tra docenti e apprendenti.

Costruttivo è stato il rapporto d'interazione e di collaborazione operativa tra docenti e allievi, che ha consentito il raggiungimento degli obiettivi prefissati. I risultati conseguiti sono differenziati sia per diverse capacità di ognuno che per il diverso livello culturale di partenza. Essi, nel complesso, si possono ritenere soddisfacenti e ottimali per chi ha raggiunto una maturazione culturale completa, pienamente sufficienti per chi ha conseguito un profitto accettabile, pur con qualche incertezza sul piano espositivo.

**COMPETENZE DI AREA GENERALE**

**Nell'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione ENOGASTRONOMIA,** 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, 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).*
- ◆ *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 ENOGASTRONOMIA** punta alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare, consente azioni finalizzate a

- ◆ *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;*
- ◆ *preparare 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, ....., **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/chiave 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 criteriiale o di padronanza per formulare il giudizio di qualità sui livelli raggiunti nelle competenze disciplinari/pluridisciplinari e nelle competenze chiave di cittadinanza/chiave 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 **2 quadrimestri**.

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**, che nel corso dell'anno ha subito variazioni in funzione della **Didattica a Distanza** attivata, e le **TAVOLE SINOTTICHE** concernenti i **PERCORSI FORMATIVI disciplinari realizzati sia in presenza che a distanza** nell'ultimo anno del corso di studi.

La Casa di Reclusione di Sant'Angelo dei Lombardi, funziona un corso completo ad indirizzo IPSEOA e l'orario settimanale delle lezioni prevede 23 ore per tutte le classi (il quadro orario è stato portato al 70% così come previsto dalla C.M. 36 del 10 aprile 2014), da svolgere in cinque giorni alla settimana, escluso il sabato.

Per ciascun apprendente è stato redatto un Patto Formativo Individuale.

L'impostazione didattica attuata dai docenti operanti all'interno del Carcere rispecchia fedelmente le finalità e le indicazioni metodologiche previste dal nuovo sistema di istruzione degli adulti, che cerca di soddisfare i nuovi bisogni formativi della nostra società in continua evoluzione.

Tale sistema, destinato ad un'utenza adulta, realizza forme agili di qualificazione per farla uscire dall'emarginazione, consentendole, altresì, di acquistare competenze spendibili per un reinserimento nella società e nel mondo del lavoro. L'offerta formativa prevede di personalizzare i processi di apprendimento e i contenuti delle varie discipline, prescindendo dalle classi di riferimento e tenendo in debito conto i differenti livelli di conoscenze, di abilità e di età degli studenti.

La scuola, per la quasi totalità degli apprendenti, costituisce una valida opportunità di confronto con la realtà esterna. Pertanto i docenti che operano in Carcere orientano il loro magistero educativo verso l'incoraggiamento, adoperandosi a promuovere autostima, fiducia e interesse tra i detenuti, facendo leva sulla loro determinazione e sulla loro volontà di cambiamento e di riscatto, aiutandoli così a diventare protagonisti della loro crescita culturale e umana.

<b>INDIRIZZO enogastronomia e ospitalità alberghiera</b>					
<b>ARTICOLAZIONE/OPZIONE enogastronomia</b>					
DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
ITALIANO	3	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA	/	/	4	2	3
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	/	/	/	2	2
LAB CUCINA-SALA	4	4			
ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
LINGUA INGLESE	2	2	2	2	2
LINGUA FRANCESE	2	1	3	2	2
SCIENZE DELLA TERRA-FISICA	1				
FISICA	1	1			



BIOLOGIA	/	1			
SCIENZE DELLA TERRA	1	/			
DIRITTO	1	1			
RELIGIONE	1	1	1	1	1
MATEMATICA	3	3	3	3	3
ALIMENTAZIONE	1	2	2	2	2
DTASR			3	3	3
CUCINA-ALIMENTAZIONE				1	

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

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

<b>DISCIPLINA:FRANCESE</b>		
<b>DOCENTE: MONTAGNA IMMACOLATA</b>		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1 Les Aliments</b>	<b>MODULO 2 La sécurité</b>	<b>MODULO 3 La nutrition</b>
UD1. Les légumes UD2. Les fruits UD3. Les desserts Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche	UD1. La sécurité UD2. La méthode HACCP UD3. L'hygiène Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche	UD1. Une alimentation saine et équilibrée UD2. La diète méditerranéenne UD3. Régimes particuliers Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche
<b>MODULO 4 Le monde du travail</b>	<b>MODULO 5 Le tour gastronomique et les vins</b>	<b>MODULO .....</b>
UD1. Le marché du travail UD2. Le C.V. UD3. Les contrats Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche	UD1. La cuisine italienne et française UD2. Les vins italiens et français UD3. Quelques recettes Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche	..... ..... ..... .....
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>

<b>Espositivo</b> × Euristico Deduttivo <b>Induttivo</b> × <b>Partecipativo</b> × Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	<b>Lezione frontale/Conf./Sem. Dialettica</b> × Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione × Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing <b>Cooperative learning</b> Problem solving <b>Braingstorming</b> × Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	<b>Libri di testo</b> × Codici, prontuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi <b>Supporti grafici, cartacei</b> ×
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
<b>Aula didattica</b> × 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>	<b>Scritte</b> × <b>Orali</b> × Grafiche Pratiche Strutturate <b>Semistrutturate</b> ×

<b>DISCIPLINA ITALIANO</b>		
DOCENTE: GAROFALO GAETANA		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1 IL ROMANTICISMO</b>	<b>MODULO 2 IL VERISMO</b>	<b>MODULO 3 IL DECADENTISMO</b>
UD 1. IL Romanticismo UD 2. A. Manzoni e G. Leopardi	UD1. Naturalismo e Verismo UD 2. G. Verga	UD1. Il Decadentismo UD 2.G. Pascoli
<b>MODULO 4 IL ROMANZO PSICOLOGICO</b>	<b>MODULO 5 L'ERMETISMO</b>	<b>MODULO 6 IL NEOREALISMO</b>
UD 1. Il romanzo psicologico UD 2. L. Pirandello	UD1. L'Ermetismo UD 2. G. Ungaretti e E. Montale	UD 1. Il Neorealismo UD 2. Primo Levi
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>

<p>Espositivo</p> <p>Euristico</p> <p>Deduttivo *</p> <p>Induttivo *</p> <p>Partecipativo *</p> <p>Empirico</p> <p>Operativo</p> <p>Attivo *</p> <p>Individualizzato/personalizzato</p> <p>Esperto</p>	<p>Lezione frontale/Conf./Sem. *</p> <p>Dialettica *</p> <p>Analisi/Studio dei casi *</p> <p>Osservazione/Scoperta guidata</p> <p>Ricerca – azione</p> <p>Ricerca sperimentale</p> <p>Laboratoriale</p> <p>Learning by doing</p> <p>Cooperative learning *</p> <p>Problem solving</p> <p>Braingstorming</p> <p>Mastery learning/Tutoraggio</p> <p>Progettazione pluridisciplinare</p>	<p>Libri di testo *</p> <p>Codici, prontuari, vocabolari *</p> <p>Dispense</p> <p>Riviste tecnico-professionali</p> <p>Mass media</p> <p>Computer</p> <p>Dispositivi telematici mobili</p> <p>Supporti audio</p> <p>Supporti visivi</p> <p>Supporti grafici, cartacei *</p>
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
<p>Aula didattica *</p> <p>Laboratorio</p> <p>Palestra</p> <p>Aula magna</p> <p>Biblioteca</p> <p>Aula video</p> <p>Presso enti e istituzioni pubbliche</p> <p>Presso enti e istituzioni privati</p>	<p><i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i></p>	<p>Scritte *</p> <p>Orali *</p> <p>Grafiche</p> <p>Pratiche</p> <p>Strutturate *</p> <p>Semistrutturate *</p>

<b>DISCIPLINA STORIA</b>		
DOCENTE: GAROFALO GAETANA		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1</b> <b>L'EUROPA E IL MONDO</b> <b>ALL'INIZIO DEL '900</b>	<b>MODULO 2</b> <b>IL DOPOGUERRA NEGLI ANNI</b> <b>VENTI</b>	<b>MODULO 3</b> <b>L'ETÀ DELLA CRISI E DEI</b> <b>TOTALITARISMI</b>
<p><b>UD 1.</b> L'italia industriale e giolittiana</p> <p><b>UD 2.</b> La prima guerra mondiale</p>	<p><b>UD 1.</b> I problemi del dopoguerra</p> <p><b>UD 2.</b> I nuovi assetti sociali e territoriali</p>	<p><b>UD 1.</b> L'Italia nel ventennio fascista</p> <p><b>UD 2.</b> La Germania di Hitler: il Nazismo</p>
<b>MODULO 4</b> <b>VERSO UN NUOVO</b> <b>CONFLITTO</b>	<b>MODULO 5</b> <b>I PROBLEMI DEL DOPOGUERRA</b>	
<p><b>UD 1.</b> La seconda guerra mondiale</p> <p><b>UD 2.</b> Cause del conflitto e il dominio nazista</p> <p><b>UD 3.</b> La resistenza</p>	<p><b>UD 1.</b> Economia e società</p> <p><b>UD 2.</b> Nuovo assetto mondiale</p>	

METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo * Euristico Deduttivo * Induttivo * Partecipativo Empirico Operativo Attivo * Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. * 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 Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei *
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica * 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 Orali * Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate

**DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RECETTIVA**

**DOCENTE: TERESA GAGLIARDE**

**PERCORSO**

MODULO 1 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE	MODULO 2 TECNICHE E MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO	MODULO 3 RELAZIONE DEL BUSINESS PLAN
UD1. La domanda turistica mondiale, europea e nazionale. UD2. L'evoluzione dell'offerta ristorativa.	UD1. Il marketing turistico aziendale e pubblico. UD2. Tipologia dei prodotti turistici e ristorativi. UD3. Domanda e offerta ristorativa. UD4. Le strategie di marketing e il ciclo di vita di un prodotto.	UD1. Il business plan funzione e regole per la redazione. UD2. Il piano economico finanziario.
MODULO 4 NORMATIVE DI SETTORE NAZIONALI E INTERNAZIONALI	MODULO 5	MODULO .....
UD1. I prodotti tipici locali a KM zero. UD2. Abitudini alimentari e lo sviluppo del territorio. UD3. Marchi di tutela e la tracciabilità dei prodotti alimentari. .....	UD1. UD2. UD3. .....	..... ..... ..... .....

METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo *	Lezione frontale/Conf./Sem. * 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
Euristico		Codici, prontuari, vocabolari
Deduttivo		Dispense *
Induttivo		Riviste tecnico-professionali
Partecipativo *		Mass media
Empirico		Computer
Operativo		Dispositivi telematici mobili
Attivo		Supporti audio
Individualizzato/personalizzato *		Supporti visivi
Esperto	Supporti grafici, cartacei	
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica *		
Laboratorio		Scritte*
Palestra	<i>Prove di prestazione su</i>	Orali*
Aula magna	<i>problema vero o simulato in</i>	Grafiche
Biblioteca	<i>situazione di studio e di lavoro</i>	Pratiche
Aula video		Strutturate
Presso enti e istituzioni pubbliche		Semistrustrate
Presso enti e istituzioni privati		

**DISCIPLINA : Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina**

DOCENTE: Pasquale Napolitano

**PERCORSO**

MODULO 1 <b>Igiene e salubrità delle lavorazioni:</b>	MODULO 2 <b>Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro:</b>	MODULO 3 <b>Alimenti e qualità alimentare:</b>
UD1. • Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica UD2 Il piano di autocontrollo	UD1. La sicurezza sul lavoro UD2. I rischi lavorativi nella ristorazione	UD1. Le certificazioni di qualità UD2. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
MODULO 4 <b>Approvvigionamento</b>	MODULO 5 <b>I menu e la corretta nutrizione</b>	MODULO 6 <b>Catering e banqueting:</b>
UD1. La gestione dell'economato UD2. La determinazione dei costi e dei prezzi	UD1. I menu nella ristorazione commerciale UD2. Gli aspetti nutrizionali del menu	UD1. Tecniche di catering e banqueting UD2. I menu della ristorazione collettiva UD3. Simulazione di un evento di banqueting

<b>MODULO 7</b> <b>La cucina regionale italiana</b>	<b>MODULO 8</b> <b>La cucina classica</b>	<b>MODULO 9</b> <b>Le cucine alternative</b>
UD1. realizzazione di menu con piatti della cucina regionale	UD1. realizzazione di menu con piatti appartenenti alla cucina classica	UD1. realizzazione di menu vegani, vegetariani, fruttariani
<b>MODULO 10</b> <b>La cucina per le intolleranze alimentari:</b> UD1. realizzazione di menu senza glutine, senza lattosio		
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo X Euristico Deduttivo X 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 x Problemsolving x Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense x Riviste tecnico-professionali x Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate

DISCIPLINA *Lingua Inglese*

DOCENTE: SIMONA FUSCHETTO

**PERCORSO**

MODULO 1 <b>Menu</b>	MODULO 2 <b>Safety and nutrition</b>	MODULO 3 <b>Nutrition</b>
<p><b>UD 1.</b> Designing menus</p> <p><b>UD.2</b> Menu formats</p> <p><b>UD. 3</b> Understanding Menus</p> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche</p>	<p><b>UD 1.</b> Hygiene</p> <p><b>UD.2</b> Safety</p> <p><b>UD. 3</b> Haccp principles and tools</p> <p>Critical control points and critical limits</p> <p><b>UD.4</b> Food transmitted infections and food poisoning</p> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche</p>	<p><b>UD 1.</b> The eatwell plate, healthy recipes</p> <p>Organic food and Genetically Modified Organisms</p> <p><b>UD.2</b></p> <p>Alternative diets :macrobiotic, vegetarianism</p> <p>Raw food ,fruitarian and dissociated diets</p> <p><b>UD. 3</b> The Mediterranean Diet</p> <p><b>UD.4</b> Food intolerances, disorders and allergies</p>
<p><b>MODULO 4</b> <b>Applying for a job</b></p>	<p><b>MODULO 5</b> <b>Culinary Culture</b></p>	<p>MODULO .....</p>
<p><b>UD 1.</b> How to become a chef , famous Italian catering schools</p> <p><b>UD.2</b> Different types of contracts and new professional figures</p> <p><b>UD. 3</b> Job advertisements and interviews</p> <p><b>UD.4</b> How to write a CV</p> <p><b>UD. 5</b> How to write a covering letter</p> <p><b>UD.6</b> Job advertisements and interviews</p> <p><b>UD. 7</b> Different types of professional figures</p> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche</p>	<p><b>UD 1.</b> Culinary Geography</p> <p><b>UD 2.</b> Street food from around the world</p> <p><b>UD 3.</b> Culinary habits british vs. american cuisine</p> <p><b>UD 4.</b> Food blogs</p> <p><b>UD 5.</b> Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>METODO*</b></p>	<p><b>TECNICHE*</b></p>	<p><b>STRUMENTI*</b></p>
<p>Espositivo      x</p> <p>Euristico</p> <p>Deduttivo</p> <p>Induttivo x</p> <p>Partecipativo      x</p>	<p>Lezione frontale/Conf./Sem. x</p> <p>Dialettica</p> <p>Analisi/Studio dei casi</p> <p>Osservazione/Scoperta guidata</p> <p>Ricerca – azione</p>	<p>Libri di testo      X</p> <p>Codici, prontuari, vocabolari</p> <p>Dispense</p> <p>Riviste tecnico-professionali</p> <p>Mass media</p>

Empirico Operativo x Attivo x Individualizzato/personalizzato Esperto	Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Computer Dispositivi telematici mobili 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	<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

**DISCIPLINA Laboratorio di Sala e Vendita**

DOCENTE: D'Amato Luca

**PERCORSO**

MODULO 1 <b>La produzione vitivinicola</b>	MODULO 2 <b>Le Pratiche in cantina</b>	MODULO 3 <b>I vini speciali</b>
UD1. La vite e il suo ciclo biologico UD2. Sistemi di allevamento della vite UD3. Le diverse tipologie di vitigni .....	UD1. Le diverse fasi di produzione UD2. La fermentazione alcolica UD3. Tecniche di vinificazione .....	UD1. I vini passiti UD2. I vini liquorosi UD3. I vini spumanti .....
MODULO 4 <b>La Ristorazione</b>	MODULO 5 <b>Il Ristorante</b>	MODULO .....
UD1. Ristorazione tradizionale UD2. Ristorazione collettiva UD3. Ristorazione viaggiante .....	UD1. I reparti della ristorazione UD2. Tipologie di ristoranti UD3. Tecniche di servizio .....	..... ..... ..... .....
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo X Euristico Deduttivo	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata	Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari Dispense X



Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Riviste tecnico-professionali Mass media Computer X Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei X
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica X Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video X 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 Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate

<b>DISCIPLINA : MATEMATICA</b>		
DOCENTE: BARBIERI PAOLA		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1</b> <b>Calcolo algebrico-equazioni e disequazioni</b>	<b>MODULO 2</b> <b>Elementi di goniometria</b>	<b>MODULO 3</b> <b>Funzioni trascendenti</b>
UD1. Equazioni e disequazioni di I grado intere e fratte UD2. Equazioni di II grado intere e fratte	UD1. Angoli orientati e loro misura - Le funzioni goniometriche- Periodicità e grafici - Formule fondamentali della goniometria – Angoli associati- Espressioni goniometriche  UD2. Triangoli rettangoli- Teoremi sui triangoli- risoluzione dei triangoli-	UD1. Esponenziali UD2. Logaritmi UD3. Funzioni goniometriche .....

	Applicazioni	
	.....	
MODULO 4 Elementi di topologia in R e funzioni reali	MODULO	MODULO .....
UD1. Dominio	UD1.	.....
UD2. Asintoti	UD2.	.....
UD3.	UD3.	.....
.....	.....	.....
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo x	Lezione frontale/Conf./Sem. x Dialettica	Libri di testo
Euristico	Analisi/Studio dei casi	Codici, prontuari, vocabolari
Deduttivo x	Osservazione/Scoperta guidata	Dispense x
Induttivo	Ricerca – azione	Riviste tecnico-professionali
Partecipativo x	Ricerca sperimentale	Mass media
Empirico	Laboratoriale	Computer
Operativo	Learning by doing	Dispositivi telematici mobili
Attivo	Cooperative learning	Supporti audio
Individualizzato/personalizzato	Problem solving	Supporti visivi
Esperto	Braingstorming	Supporti grafici, cartacei
	Mastery learning/Tutoraggio	
	Progettazione pluridisciplinare	
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica x	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte x
Laboratorio		Orali x
Palestra		Grafiche
Aula magna		Pratiche
Biblioteca		Strutturate
Aula video		Semistrustrate
Presso enti e istituzioni pubbliche		
Presso enti e istituzioni privati		

<b>DISCIPLINA - RELIGIONE C.</b>		
DOCENTE: LAPENNA PASQUALINO		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1</b> <b>Le religioni nel mondo</b>	<b>MODULO 2</b> <b>Le religioni nel mondo</b>	<b>MODULO 3</b> <b>Le religioni nel mondo</b>
UD1. L' Ebraismo	UD1. Il cristianesimo	UD1. L' Islam
UD2. Le caratteristiche fondamentali	UD2. Le caratteristiche fondamentali	UD2. Le caratteristiche fondamentali
Origini dell' ebraismo	UD3. Origine del cristianesimo	UD3. Origine dell' Islam
UD3. Il cibo della festa	.....	.....
.....		

MODULO 4	MODULO 5	MODULO .....
<b>Le religioni nel mondo</b>	Le religioni nel mondo	
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 Semistrustrate

**DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: FRANCESCA DE PIANO

<b>PERCORSO</b>		
MODULO 1 <b>CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E CONSUMI ALIMENTARI</b>	MODULO 2 <b>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E SALUTE</b>	MODULO 3 <b>MALATTIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>UD 1.</b> Classificazione gruppi alimentari secondo INRAN <b>UD 2</b> porzioni equivalenti <b>UD 3</b> consumi alimentari italiani	<b>UD 1</b> Fabbisogno energetico <b>UD 2</b> Bilancio energetico <b>UD 3</b> Il dispendio energetico <b>UD 4</b> La piramide alimentare	<b>UD 1</b> malnutrizioni vitaminiche  <b>UD 2</b> malnutrizioni saline  <b>UD 3</b> obesità e anoressia

UD 4 abitudini alimentari	UD 5 La dieta mediterranea	UD4 allergie e intolleranze alimentari
<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 x Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale x Learning by doing x Cooperative learning x Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari Dispense x Riviste tecnico-professionali Mass media Computer x Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi 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	<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 x	

1. La tavola sinottica va riprodotta per ciascuna disciplina di insegnamento prestato nella classe

\* Indicare con una crocetta

#### 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

L'istituzione scolastica, in considerazione della norma vigente sull'alternanza scuola lavoro per gli adulti, che dispone testualmente “*nei percorsi di istruzione per gli adulti l'alternanza scuola-lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenta un'opportunità e non un obbligo per gli studenti iscritti, rimessa all'autonomia delle istituzioni scolastiche*” (Guida operativa del MIUR del 10/10/2015 contenuti della legge 107/2015), **non ha attuato nessun percorso per le competenze trasversali e l'orientamento.**

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.

Le COMPETENZE DI PROFILO sviluppate sono:

–

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 .....
- 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 .....
- 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 .....
- 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.

## 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:

*ATTIVITA' PROGETTUALE A CUI HA PARTECIPATO L'INTERA CLASSE*

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' **NESSUNA**

*ATTIVITA' PROGETTUALE A CUI HA PARTECIPATO UNA PARTE DELLA CLASSE*

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' **NESSUNA**

**ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI**

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

**NESSUNA**

Per il conseguimento delle seguenti competenze digitali

- 
- 
- 

alla classe sono state prospettate le seguenti attività specifiche:

- 
- 

Le attività svolte hanno mobilitato

le seguenti conoscenze specifiche:

- 
- 

le seguenti capacità specifiche:

- 

Nell'ultimo triennio l'intera classe/una parte della classe ha anche partecipato al seguente corso predisposto nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa:

**PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER (ICDL):** *il corso ha consentito il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche, l'utilizzo delle metodologie laboratoriali e un ulteriore sviluppo delle competenze digitali.*

-----

---

## 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 curricolo 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 curricolo dell'insegnamento di educazione civica nel curricolo dell'Istituzione Scolastica, ha fornito indicazioni operative di ordine didattico, organizzativo, metodologico e formativo per l'elaborazione di un curricolo 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:

conoscere la normativa igienico-sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e agli obiettivi dell'agenda 2030, (GOAL 2 - RAGGIUNGERE LA SICUREZZA ALIMENTARE, MIGLIORARE L'ALIMENTAZIONE)

**I percorsi** hanno consentito agli studenti il conseguimento

delle seguenti **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

Competenza alfabetica funzionale

Competenza multilinguistica

Competenza digitale



Competenze in campo scientifico e tecnologico  
 Spirito di iniziativa e imprenditorialità

delle seguenti CONOSCENZE e CAPACITA'

<b>Conoscenze</b>	
<p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> </ul> <p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DTASR</li> </ul> <p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza dell'alimentazione</li> <li>• Lab. sala e vendita</li> <li>• Lab. enogastronomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>• Conoscere il linguaggio settoriale relativo all'argomento indicato</li> <li>• La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese e del francese</li> <li>• Conoscere la relazione tra igiene e malattie, con particolare riferimento ai vari contesti di lavoro turistici al livello globale e locale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la normativa igienico-sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e ai regolamenti dell'Unione Europea</li> <li>• Individuare gli organi europei preposti alla normativa e al controllo</li> <li>• L'evoluzione della sicurezza alimentare nel tempo</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali</li> <li>• Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro.</li> <li>• Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia</li> <li>• Conoscere le principali reazioni chimico-fisiche in cucina</li> <li>• Conoscere le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale, l'igiene della persona e degli utensili, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari</li> <li>• Conoscere l'impostazione per strutturare una presentazione</li> <li>• Conoscere gli aspetti fondamentali della tutela della salute e dell'igiene personale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentazione dei dati mediante tabelle semplici e diagrammi di flusso.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>•Asse matematico ( matematica)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di distribuzione statistica.</li> </ul>
<p><b>Abilità</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> </ul> <p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DTASR</li> </ul> <p><b>Asse scientifico tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza dell'alimentazione</li> <li>• Lab. sala e vendita</li> <li>• Lab. enogastronomia</li> </ul> <p><b>Asse matematico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esporre l'argomento in esame</li> <li>• Stesura di una relazione</li> <li>• Tradurre alcuni testi dall'inglese e dal francese utilizzando il dizionario</li> <li>• Comprensione di semplici testi in lingua straniera</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e applicare le norme di sicurezza durante le attività laboratoriali</li> <li>• Saper fare riferimento agli organi della UE che si occupano di igiene alimentare</li> <li>• Individuare il livello di applicazione della sicurezza alimentare in relazione al tempo</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo</li> <li>• Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze</li> <li>• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</li> <li>• Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il Laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</li> <li>• Adottare un sano stile di vita</li> <li>• Assumere posture corrette a carico naturale</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare i dati mediante tabelle e grafici</li> </ul>

• matematica	
<b>Abilità metodologiche</b>	Seleziona le informazioni attinte dallo studio delle varie fonti Organizza le informazioni (ordinare, confrontare, collegare) Individua collegamenti e relazioni Applica strategie di studio mirate al raggiungimento dello scopo (compito di realtà) Utilizza correttamente strumenti e materiali Rappresenta ed analizza in diversi modi (anche utilizzando strumenti informatici) un insieme di dati, scegliendo le rappresentazioni più idonee
<b>Capacità personali</b>	Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite E' capace di autovalutare il processo di apprendimento Ha capacità critica e sa discernere autonomamente le informazioni da utilizzare nel proprio lavoro
<b>Capacità sociali</b>	Possiede capacità di collaborazione e partecipazione E' capace di organizzarsi per raggiungere gli obiettivi Interagisce con il gruppo per scambiare o approfondire le informazioni

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. e il numero complessivo di ore impegnate è stato pari a 35.

Inoltre, nell’ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell’insegnamento di Educazione Civica riferito al corrente anno scolastico, le conoscenze e le competenze sviluppate hanno ricevuto apporti notevoli anche dalle attività progettuali predisposte per la trattazione delle seguenti specifiche problematiche:

- Costituzione
- Legalità
- Educazione all’ambiente
- Educazione alla salute

PROGETTI/ATTIVITA’ A CUI HA ADERITO L’INTERA CLASSE

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL’ATTIVITA’: Lettura del quotidiano in classe.

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 sul livello **intermedio**.

Si rinvia, per informazioni di dettaglio circa le modalità organizzative ed operative attivate, **alla documentazione allegata** e concernente la Programmazione didattica del Consiglio di classe e la Relazione finale del singolo docente.

### 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* .

### 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 <input type="checkbox"/>	
Quinto anno <input type="checkbox"/>		Asse culturale: .....	
Competenze chiave di cittadinanza			
Competenze chiave europee			
COMPETENZA RILEVATA ALLA FINE DEL PERIODO FORMATIVO/PERCORSO FORMATIVO			
LIVELLI DI PADRONANZA	CRITERI DI PRESTAZIONE	DESCRIPTORI DI PRESTAZIONE* EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO	VOTO DECIMALE
OTTIMO LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
NOTEVOLE LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
BUONO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
DISCRETO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
SUFFICIENTE LIVELLO BASE RAGGIUNTO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO			
MEDIOCRE LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			
MANCANZA DI SUFFICIENTI ELEMENTI VALUTATIVI	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
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**

DISCIPLINA: ITALIANO

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: STORIA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: MATEMATICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

### **OBIETTIVI DI AREA DI INDIRIZZO**

DISCIPLINA: ITALIANO

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: STORIA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: MATEMATICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

CONTINUITA' DIDATTICA NELLA CLASSE			
DISCIPLINE	2018/2019	2019/2020	2020/2021
ITALIANO E STORIA	GAROFALO	GAROFALO	GAROFALO
MATEMATICA	ROMANO	ROMANO	BARBIERI
LINGUA INGLESE	SASSO	SASSO	FUSCHETTO
LINGUA FRANCESE	DE STEFANO	DE STEFANO	MONTAGNA
LAB DI SALA E VENDITA	MASCOLO	TECCE	D'AMATO
LAB DI CUCINA	ANNUNZIATA	NAPOLITANO	NAPOLITANO
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	POLLASTRONE	DEL VISCOVO	DE PIANO
DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	FEMINA	CANDELA	GAGLIARDE
RELIGIONE	LA PENNA	LA PENNA	LA PENNA

### 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”.

**In particolare,**

l’argomento unico 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:

“Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall’UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità”.

Il candidato dopo aver spiegato i benefici di una corretta alimentazione si soffermi su qualche “patologia del benessere” legata a comportamenti nutrizionali sbagliati, individuandone le conseguenze ad esse connesse ed elabori un menù tipo di tale dieta.

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

- G.Verga dalla raccolta “Vita dei campi” “Rosso Malpelo”
- G.Pascoli dalla raccolta “Myricae” “ X Agosto”
- L.Pirandello dal romanzo “Il fu Mattia Pascal” La nascita di Adriano Meis
- G. Ungaretti dalla raccolta “L’Allegria” “Veglia”
- E.Montale dalla raccolta “Ossi di seppia” “Spesso il male di vivere ho incontrato”
- Primo Levi “Se questo è un uomo”

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	DESCRIPTORI	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	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

### 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 2 su 4 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: livello discreto o superiore

Credito formativo documentato.

*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).*

IL credito formativo sarà fatto ricadere sulle valutazioni delle discipline afferenti.

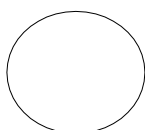
**ALLEGATI**

- PROGRAMMAZIONE/CONTENUTI SVOLTA/I DAL SINGOLO DOCENTE
- RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE

- DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA
- VERBALE SCRUTINIO FINALE

<b>Il Consiglio di Classe</b>				
	<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof./ssa	BARBIERI	PAOLA	MATEMATICA	
Prof./ssa	D'AMATO	LUCA	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
Prof./ssa	DE PIANO	FRANCESCA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prof./ssa	FUSCHETTO	SIMONA	LINGUA INGLESE	
Prof./ssa	GAGLIARDE	TERESA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Prof./ssa	GAROFALO	GAETANA	ITALIANO E STORIA	
Prof./ssa	LA PENNA	PASQUALINO	RELIGIONE CATTOLICA	
Prof./ssa	MONTAGNA	IMMACOLATA	LINGUA FRANCESE	
Prof./ssa	NAPOLITANO	PASQUALE	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	

Lioni, 15/05/2021



*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 annesse 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”.*