

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
|  | 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 " L U I G I V A N V I T E L L I " | | | |  |
| | TECNICO | | PROFESSIONALE | | |
|  ECDL | SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing | SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio | SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica | SETTORE SERVIZI 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. 3952/2021/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 ENOGASTRONOMIA

Classe 5^AB

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 aerospaziale, 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 B Enogastronomia è costituita da 22 alunni, dieci ragazze e dodici ragazzi. Pochi studenti abitano a Lioni; gran parte di essi è pendolare e raggiunge la scuola mediante mezzi di trasporto pubblici di linea o privati che collegano i paesi del circondario.

La classe si presenta piuttosto eterogenea per formazione culturale e per interessi; gli allievi provengono da ambienti familiari sani ma, nella maggior parte dei casi, culturalmente modesti e pertanto l'istituzione scolastica è stata un fondamentale riferimento formativo e culturale. Alcuni di essi spesso aiutano i genitori nelle mansioni domestiche; altri, solitamente nel fine settimana, svolgono attività lavorativa nei piccoli ristoranti o in altre strutture ristorative della zona (quando la pandemia di Covid-19 lo consente).

Uno sguardo sui cinque anni di percorso scolastico e formativo dell'attuale 5^AB ENOGASTRONOMIA delinea un andamento abbastanza regolare, vissuto con entusiasmo, passione e motivazione dalla gran parte della classe, che ha sviluppato competenze adeguate.

Al terzo anno, la classe è risultata dalla fusione di alunni provenienti dalle seconde dell'Istituto, che hanno scelto l'articolazione Enogastronomia. Il gruppo più rappresentativo è costituito dagli studenti provenienti dalla classe 2A, a cui si sono aggiunti pochi studenti provenienti dalla classe 2B; i due gruppi si sono ben integrati, mostrando, da subito, affiatamento e solidarietà fra pari.

In quarta, alla classe si sono aggiunti tre ripetenti; uno dei ripetenti, pur se con qualche difficoltà, si è impegnato ed è riuscito a sanare le lacune pregresse e a portare il passo con la classe; gli altri due, nonostante le sollecitazioni, e i vari tentativi di coinvolgimento da parte dei docenti, hanno faticato a conseguire una stentata sufficienza.

Il grado di inclusività della classe è ammirevole, l'atteggiamento è accogliente e collaborativo, pronto al coinvolgimento e disponibile alle sollecitazioni dei docenti, nell'attuazione di strategie inclusive come tutoring, peer to peer e cooperative learning, che hanno fatto distinguere gli studenti per il grado di altruismo e di dedizione rispetto a chi era in condizione di necessità didattiche.

I discenti hanno dato prova di disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti: ciò ha comportato sempre un regolare e proficuo svolgimento delle lezioni; sul piano dello studio individuale, gran parte del gruppo classe è risultata diligente, costante, motivata e puntuale nell'assolvimento degli impegni; solo pochi studenti sono risultati piuttosto superficiali e poco puntuali nelle consegne. Nel complesso, gli studenti, nel corso degli anni, sono maturati ed hanno affrontato lo studio con senso di responsabilità, impegno e interesse.

Gran parte degli studenti, quindi, risulta seria e motivata, ha partecipato attivamente e in maniera propositiva al dialogo educativo, è dotata di spirito critico ed ha approfondito in maniera autonoma, personale e con originalità le tematiche proposte.

La classe non ha mai presentato particolari problemi disciplinari; alcuni alunni hanno fatto registrare dei ritardi in ingresso o un certo numero di assenze, dovute, perlopiù, a disagi personali o familiari; si sono sempre distinti per il rispetto dei ruoli e delle persone. Il processo di crescita, che si è sviluppato nel corso di

questi anni di lavoro di team, ha migliorato il comportamento del gruppo classe che già era rispettoso delle norme della civile convivenza, rendendolo più responsabile e maturo e adatto al cittadino di domani.

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, bisogna rilevare che la classe ha avuto una discreta continuità in gran parte delle discipline nel triennio e anche per quanto riguarda i docenti di sostegno: l'avvicendamento si è verificato in Matematica e Francese nel passaggio dal terzo al quarto anno e in Inglese nel passaggio dal quarto al quinto anno. Per Francese e DTASR, poi, nel corso dell'anno, la classe è stata seguita da due supplenti (vedi tabella allegata).

I vari docenti, specialmente nell'ultimo anno di corso, si sono attivati per garantire un clima scolastico sereno e di fiducia, ma soprattutto per offrire un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo, mettendo in campo tutte le strategie necessarie a far conseguire il successo formativo. Inoltre, il Consiglio di Classe, tenuto conto del livello di partenza degli alunni in quanto a conoscenze e competenze di base nelle varie discipline, ha mirato soprattutto ad ottimizzare la loro preparazione abituandoli al ragionamento, alla riflessione e alla espressione corretta e argomentata delle idee e dei punti di vista.

La classe ha dimostrato di aver conseguito in maniera eterogenea le conoscenze, le abilità e le competenze previste dal corso di studi. Tutti gli allievi, comunque, hanno fatto registrare una progressione nel proprio processo di crescita umana e culturale.

Gli studenti si sono sempre dimostrati attivi nella vita scolastica extracurricolare, partecipando alle svariate iniziative proposte dall'Istituto. A livello professionale, quelli coinvolti in attività di settore, hanno mostrato, in genere, motivazione, interesse, partecipazione ed impegno positivi.

Pertanto, alla fine del quinquennio, in un contesto di dati eterogenei è possibile individuare tre fasce di rendimento, non sempre sovrapponibili tra disciplina e disciplina:

1. una prima fascia, caratterizzata da impegno, motivazione e partecipazione propositiva, che comprende un cospicuo gruppo di studenti dotati di ottime capacità logiche ed organizzative, di valide ed affinate abilità linguistico-espressive, di spiccate competenze professionali, di un metodo di studio autonomo, basato su un lavoro sistematico, puntuale e diligente, che ha raggiunto risultati brillanti;
2. una fascia media, differenziata al suo interno, i cui esiti poggiano su una preparazione discreta; essa è composta da studenti che si sono impegnati con regolarità ma senza particolari approfondimenti, che possiedono un metodo di studio accettabile, che non sempre hanno partecipato attivamente e che hanno mostrato predilezione soprattutto per le discipline di settore, raggiungendo un livello di conoscenze, abilità e competenze comunque soddisfacente;
3. un'ultima fascia formata da pochi alunni che hanno manifestato una motivazione incerta nei riguardi dello studio; insicurezza nella produzione scritta e orale; poca costanza nell'approfondimento personale e fragilità nelle abilità comunicative delle diverse discipline. Tuttavia, grazie al supporto, alle continue sollecitazioni e alle svariate strategie messe in campo dagli insegnanti, essi hanno in parte modificato il loro atteggiamento di superficialità e sanato nei limiti del possibile le lacune pregresse. Benché frutto di un metodo di studio tendenzialmente mnemonico, il loro livello di competenza risulta, nel complesso, adeguato agli obiettivi dell'indirizzo di studio e la loro preparazione generale può ritenersi essenziale.

È d'obbligo rammentare che questi studenti hanno vissuto due degli anni scolastici più difficili della storia d'Italia dal dopoguerra ad oggi, a causa della pandemia di Covid-19 ed hanno affrontato ogni impegno imprevisto con grande senso di responsabilità.

Essi, sin da subito, durante il quarto anno, già a marzo 2020, appena avvenuta la chiusura della scuola, con grande resilienza, hanno iniziato a seguire le lezioni online, senza mai far trapelare stanchezza o rinunce. Si sono adeguati a varie piattaforme e a diversi ambienti virtuali che la scuola si è preoccupata di attivare al fine di garantire a tutti un presidio di certezze e un punto di riferimento sicuro in un momento di grandi incertezze. Solo pochi di loro, ed esclusivamente durante lo scorso anno scolastico, non hanno seguito con costanza le lezioni online. Durante questo anno scolastico, le lezioni online sono state seguite con regolarità da tutti gli studenti.

Bisogna giusto aggiungere che l'Istituzione scolastica si è fatta carico di fronteggiare le carenze di connettività e di device fornendoli a tutti gli studenti che ne necessitavano e che ne hanno fatto richiesta nel corso di tutto il periodo pandemico.

Il Consiglio di Classe, sia durante lo scorso anno che durante quello in corso, ha adottato diverse strategie e modalità coinvolgendo tutti gli alunni, sia per compensare l'assenza della dimensione comunitaria e relazionale del gruppo classe mantenendo la dimensione inclusiva con riguardo a tutti gli studenti e per portare avanti senza soluzione di continuità il processo di apprendimento.

La fase di autoapprendimento e di aiuto reciproco si è rivelata più efficace di qualunque corso di formazione, sono cresciute le esperienze di flipped classroom e la tecnologia, l'uso del computer e anche dello smartphone sono stati vantaggiosi per tutte le discipline. Sempre in osservanza alle indicazioni ministeriali, i docenti hanno effettuato le lezioni in un clima di serenità e di necessaria fiducia, considerando la fase di verifica come un momento di consolidamento tenendo presente anche il carattere sperimentale dell'attività, di assoluta novità.

Tenendo conto del protrarsi del periodo di emergenza, che ha investito in maniera particolare il mondo della scuola, anche quest'anno l'Esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione, in deroga a quanto previsto dal D. Lgs 62/2017, sarà realizzato con una formula alleggerita, infatti:

- le prove Invalsi non saranno vincolanti per l'ammissione;
- il PCTO non sarà vincolante per l'ammissione;
- le prove scritte non si svolgeranno;
- unica prova prevista: il colloquio

I dettagli normativi relativi allo svolgimento dell'Esame di Stato sono contenuti nell'Ordinanza Ministeriale n. 58 del 3 marzo 2021.

Debutta, invece, in questo anno scolastico, il Curriculum dello studente, previsto dalla L. 107 del 2015 e regolamentato dal D. Lgs. 62 del 2017.

Gli studenti e i docenti individuati quali commissari per le sottocommissioni di Esame sono stati abilitati all'accesso sulla piattaforma del Ministero dell'Istruzione, rispettivamente per compilare, per la parte di propria competenza, e supervisionare i contenuti del Curriculum di ogni studente.

A seguito dell'operazione di consolidamento pre-esame da parte delle segreterie, il Curriculum verrà messo a disposizione dei commissari d'esame tramite l'applicativo "Commissione web".

Sono ammessi all'Esame di Stato gli studenti che hanno una votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina, compreso il comportamento; tuttavia è prevista la possibilità di ammettere, con provvedimento motivato da parte del Consiglio di classe, nel caso di una insufficienza in una sola disciplina.

Quanto al requisito della frequenza "per almeno tre quarti del monte ore personalizzato", il collegio docenti, potendo prevedere deroghe, anche con riferimento alla specifica situazione dovuta all'emergenza epidemiologica, ha deliberato lo scrutinio anche in presenza di assenze che raggiungano il 40% del monte ore personalizzato, se adeguatamente documentate.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

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

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;*
- ◆ *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 Professionali 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/interessi 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 criteriiale 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 nonché 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: ENOGASTRONOMIA

| 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 | 198 | 132 | 132 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita | 66 | 66 | | 66 | 66 |
| 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, VERIFICHE¹

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

| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | | |
|--|--|--|
| DOCENTE: ANNA DI DOMENICO | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 0 | MODULO 2 | MODULO 3 |
| Dante e La Divina Commedia – <i>Cenni</i> MODULO 1 Titolo: Il Romanticismo: Giacomo Leopardi | Titolo: Dal Realismo al Verismo | Titolo: Il Decadentismo e il Simbolismo |
| 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> | UD Il romanzo europeo del secondo Ottocento: Gustave Flaubert Emile Zola Lev Nikolaevic Tolstoj JD Naturalismo e Verismo. UD Giovanni Verga <i>Rosso Malpelo</i> <i>Fantasticheria</i> <i>I Malavoglia</i> <i>Mastro don Gesualdo</i> | 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 | Titolo: La poesia del primo Novecento in Italia | Titolo: La poesia fra le due guerre |
| 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> | JD Giuseppe Ungaretti <i>Soldati</i> <i>Fratelli</i> <i>Veglia</i> <i>I fiumi</i> <i>San Martino del Carso</i> | 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"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Braingstorming <input checked="" type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <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"/> <input type="checkbox"/> |
| SPAZI | VERIFICHE | |
| 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"/> |

| STORIA | | |
|---|--|---|
| DOCENTE: ANNA DI DOMENICO | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 | MODULO 2 | MODULO 3 |
| Titolo: L'ETA' DEI NAZIONALISMI | Titolo: L'ETA' DEI TOTALITARISMI | Titolo: I GIORNI DELLA FOLLIA |
| UD 1. Belle époque 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 |
| METODO | TECNICHE | STRUMENTI |

| | | |
|---|---|--|
| 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 |
| SPAZI | VERIFICHE | |
| 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 |

| LINGUA INGLESE | | |
|--|---|--|
| DOCENTE: RAFFAELA DI NICOLA | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 | MODULO 2 | MODULO 3 |
| Titolo: Safety procedures vs risks of contamination UD1 HACCP /The HACCP principles UD2 food transmitted infections and food poisoning UD3 food contamination: risks and preventive measures UD4 food contamination: Cured meats and vegetables; cooked meat; deep frozen food; long life canned food ;flours,cereals; fish | Titolo: Health / Well-Being/ Nutrition UD1 The eat-well plate / the nutrients UD2 Organic Food and GMOs UD3 Diets and nutrition/ different types of diets . Lifelong nutrition; diets for specific purposes(diet for adolescents)/ Alternative diets: Macrobiotics Vegetarianism Veganism | Titolo: Regional/ National and International cuisine UD1 Slow Food Movement UD2 Uda Interdisciplinare di Educazione civica : Le strade del gusto 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 |

| | | |
|---|---|---|
| products;mushrooms and possible remedies. UD5: Uda di asse linguistico: Applying for a job: how to be ready The CV; the covering letter A job interview; how to read job advertisements | Fruitarianism and rawism UD4 allergies and intolerances UD5 Eating disorders (anorexia, Bulimia, binge eating) :causes and possible remedies. | UD3 Food and wine in Southern Italy Campania/ Italian cuisine : traditions and festivities UD4 Food in the United Kingdom and main regional dishes/traditions and festivities UD5: Intenational cooking: Chinese and Indian cuisine UD6: 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/ videoconferenze in collegamento web tramite piattaforma E-Dida 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 Palestra Biblioteca Aula video *La maggior parte delle lezioni ,per ragioni di contenimento epidemologico, è stata svolta in collegamento dalle proprie dimore a partire dal mese di ottobre e interrotta con lezioni in presenza solo per brevi periodi . | <i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i> | Scritte x Orali x Strutturate x Semistrutturate x 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. |

| MATEMATICA | | |
|---|--|--|
| DOCENTE: NIGRO GERARDINA | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 | MODULO 2 | MODULO 3 |
| Titolo: CALCOLO ALGEBRICO EQUAZIONI DISEQUAZIONI | Titolo: FUNZIONI | Titolo: LIMITE DI UNA FUNZIONE |
| UD 1: Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte. | UD 1: Le funzioni. UD 2 : Dominio. Intersezione assi. Segno. Simmetrie. | UD 1 : Limiti e loro calcolo. Limite destro e sinistro. |

| | | |
|---|---|---|
| UD 2 : Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte. | UD 3 : Bozza del grafico di funzioni: primi procedimenti. | UD 2 : Funzioni continue e discontinue. Punti di discontinuità. Forme indeterminate. Asintoti. |
| MODULO 4 | MODULO 5 | |
| Titolo: DERIVATE | Titolo: STUDIO DI UNA FUNZIONE (fino agli argomenti trattati) | |
| UD 1 : Definizione di derivata. Significato e uso nello studio di una funzione: caratteristiche generali. | UD 1 : Schema generale per lo studio di una funzione, in particolare funzioni intere e fratte. Relativa bozza del grafico fino agli argomenti trattati. | |
| METODO | TECNICHE | STRUMENTI |
| Espositivo x Euristico x Deduttivo x Induttivo <input type="checkbox"/> Partecipativo x Empirico <input type="checkbox"/> Operativo <input type="checkbox"/> Attivo x Individualizzato/personalizzato x Esperto <input type="checkbox"/> | Lezione frontale x Dialettica x Analisi/Studio dei casi x 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 x Problem solving x Braingstorming <input type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/> Progettazione pluridisciplinare <input type="checkbox"/> Momenti di consolidamento e recupero x Esercitazioni autonome e/o guidate x | Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari <input type="checkbox"/> Dispense, appunti, schemi x Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/> Mass media <input type="checkbox"/> Computer, LIM x Dispositivi telematici mobili x Supporti audio <input type="checkbox"/> Supporti visivi <input type="checkbox"/> Supporti grafici, cartacei, mappe concett., formulari x Lavagna x Piattaforma scolastica x |
| SPAZI | VERIFICHE | |
| Aula didattica x Laboratorio <input type="checkbox"/> 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"/> 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 <input type="checkbox"/> Pratiche <input type="checkbox"/> Strutturate <input type="checkbox"/> Semistrutturate <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi x |

| |
|--|
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |
| DOCENTE: ANTONIO AIELLO |
| PERCORSO |
| 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. |

| | | |
|---|--|--|
| MODULO 1 Il corpo umano | MODULO 2 Gli sport | MODULO 3 Salute e benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico |
| UDA n. 1. Conoscenza e coscienza del corpo : Apparato scheletrico Apparato cardiocircolatorio Apparato respiratorio UDA n.2. Alimentazione; Consigli utili Il peso corporeo. Quanto mangiare. Gli alimenti nutritivi. Sport e dieta UDA n.3 Essere in forma; Benessere fisico, mentale, sociale: Il doping. | UDA n.1. Praticare uno sport: Cenni storici di: Pallavolo Pallacanestro Pallamano Calico a cinque Lo Scoutismo UDA n.2 Storia e attualità Le scuole sportive. Le Olimpiadi moderne. Il C.I.O. Il C.O.N.I. UDA n.3. Cenni di storia dello sport : Giochi olimpici del 1936 | UDA n.1. Postura e salute: Esercizi antalgici e regole di esecuzione dello stretching Metodo Pilates Paramorfismi e dismorfismi UDA n.2. Sicurezza e prevenzione degli infortuni. Tecniche di primo soccorso UDA n. 3 Attività in ambiente naturale L'escursionismo, Il footing. Il trekking: |
| METODO* | TECNICHE* | STRUMENTI* |
| 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"/> |
| SPAZI* | VERIFICHE* | |
| 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"/> | |

| RELIGIONE CATTOLICA | | |
|---|--|--|
| DOCENTE: LAPENNA PASQUALINO | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 Le religioni nel mondo | MODULO 2 Le religioni nel mondo | MODULO 3 Le religioni nel mondo |
| 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 Le religioni nel mondo | MODULO 5 Le religioni nel mondo | MODULO |
| UD1. L' Induismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore | UD1. Il Buddhismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore | |
| METODO* | TECNICHE* | STRUMENTI* |
| 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 |
| SPAZI* | VERIFICHE* | |
| 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 | |

| ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA | | |
|--|--|--|
| DOCENTE: CLAUDIO DONNARUMMA | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 Gastronomia, cultura ristorazione | MODULO 2 Il Banqueting, buffet e le decorazioni | MODULO 3 Gli alimenti e la qualità alimentare |
| UD1. L'evoluzione delle abitudini alimentari UD2. Gli stili gastronomici UD3. La ristorazione contemporanea | UD1. Il banqueting UD2. Il buffet UD3. Il piatto e le decorazioni | UD1. Gli alimenti UD2. La qualità alimentare UD3. La degustazione |
| MODULO 4 Marketing e Menu | MODULO 5 I prodotti ittici | MODULO 6 La cucina regionale italiana |
| UD1. Il marketing e la tipologia di clientela UD2. Il menu UD3. Esigenze speciali: allergie e intolleranze | UD1. Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici UD2. Le preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici | UD1. L'Italia Settentrionale UD2. L'Italia Centrale UD3. L'Italia Meridionale e le isole |
| MODULO 7 La cucina Internazionale | MODULO 8 Il pane e gli impasti lievitati | MODULO 9 La pasticceria, livello avanzato |
| UD1. La cucina Europea UD2. La cucina Araba, Nordafricana, Mediterranea UD3. La cucina orientale UD4. La cucina Americana | UD1. Il pane e le farine UD2. Gli impasti dolci lievitati | UD1. La pasticceria UD2. Gli impasti di pasticceria e la pasticceria classica UD3. Il cioccolato |
| METODO* | TECNICHE* | STRUMENTI* |
| Espositivo Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo X Attivo X Individualizzato/personalizzato X | Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale. X Learning by doing Cooperative learningX Problem solving | Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media Computer X Dispositivi telematici mobili Supporti audio X Supporti visivi X |

| | | |
|---|---|--|
| Esperto | Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare | Supporti grafici, cartacei |
| SPAZI* | VERIFICHE* | |
| Aula didattica X Laboratorio X 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 X Orali X Grafiche Pratiche X Strutturate Semistrutturate |

| ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA | | |
|---|---|--|
| DOCENTE: PASQUALE MASTROLONARDO | | |
| PERCORSO ENOGASTRONOMICO | | |
| MODULO 1 Il professionista | MODULO 2 In ristorante | MODULO 3 Al bar |
| <ul style="list-style-type: none"> • UD1. Rapporti con i clienti • UD2. La carta, strumento di vendita • UD3. Gestione informatizzata dell'azienda *UD4. Gestione degli Acquisti | UD1. La vite ed il vino UD2. I banchetti | UD1. Distillazione, acquaviti e liquori. |
| MODULO 4 | MODULO | MODULO |
| ENOGRAFIA | | |
| UD1. I vitigni autoctoni UD2. Enografia d'Italia UD3. Viticoltura eroica | | |
| METODO* | TECNICHE* | STRUMENTI* |
| Espositivo * Euristico Deduttivo * Induttivo * Partecipativo | Lezione frontale/Conf./Sem. * Dialettica * Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione * Ricerca sperimentale | Libri di testo * Codici, prontuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media |

| | | |
|---|--|--|
| Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato * Esperto | Laboratoriale * Learning by doing *Cooperative learning Problem solving *Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare | 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 |

| FRANCESE | | |
|--|--|---|
| DOCENTE: D'ALESSIO SILVIA sostituta di MARIOLINA GRIECO | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 Les légumes, les fruits et les desserts | MODULO 2 La sécurité | MODULO 3 Le monde du travail |
| UD1. Les légumes et les fruits UD2. Les desserts UD3. Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche | UD1. L'hygiène UD2. La sécurité UD3. Le méthode HACCP UD4. Les intoxications alimentaires Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche | UD1. Le marché du travail UD2. Les types de contrat UD3. Régimes particuliers UD4. Le C.V. UD5. La lettre formelle / de motivation UD6. L'entretien d'embouche UD7. Les figures professionnelles de la restauration Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche |
| MODULO 4 La nutrition | MODULO 5 Le tour gastronomique en Italie et en France | MODULO 6 Les vins et l'organisation d'un banquet |
| UD1. Une alimentation saine et équilibrée UD2. Pratiques alimentaires végétaliennes UD3. Régimes particuliers | UD1. Les caractéristiques de la cuisine des régions italiennes et françaises UD2. Quelques traditions gastronomiques | UD1. Les vins italiens et français UD2. Les cépages UD3. Comment lire une étiquette UD4. Les types de banquets UD5. L'organisation d'un banquet Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche |

| | | |
|--|--|--|
| UD4. Les problèmes liés aux aliments Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche | UD3. Quelques recettes typiques Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche | Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche |
| METODO* | TECNICHE* | STRUMENTI* |
| Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato X Esperto | Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing X Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming 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 |
| SPAZI* | VERIFICHE* | |
| Aula didattica X Laboratorio X 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 |

| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | | |
|---|--|--|
| DOCENTE: DOMENICO GATTA | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 | MODULO 2 | MODULO 3 |
| Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione | Titolo: La dieta in condizioni fisiologiche | Titolo: La dieta nelle principali patologie |
| 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 |
| MODULO 4 | | |
| Titolo: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare | | |
| 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 | | |
| METODO | TECNICHE | STRUMENTI |
| Espositivo X Euristico <input type="checkbox"/> Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico X Operativo X Attivo <input type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato X Esperto <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica <input type="checkbox"/> Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X 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 X Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/> Progettazione pluridisciplinare <input type="checkbox"/> Didattica a distanza X | Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari X Dispense <input type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali X Mass media X Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei X <input type="checkbox"/> |
| SPAZI | VERIFICHE | |
| Aula didattica X Laboratorio X 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"/> Piattaforme E-dida, Jit.si Spaggiari. X | <i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i> | |
| | | Scritte X Orali X Grafiche <input type="checkbox"/> Pratiche <input type="checkbox"/> Strutturate X Semistrutturate X Test on line X |

| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | | |
|--|--|--|
| DOCENTE: ILARIA DE LUCIA sostituta di CORSO ANIELLO | | |
| PERCORSO | | |
| MODULO 1 Titolo: IL MERCATO TURISTICO | MODULO 2 Titolo: IL MARKETING | MODULO 3 Titolo: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO |
| UD1. Il mercato turistico internazionale UD2. Gli organismi e le fonti normative internazionali UD3. Il mercato turistico nazionale UD4. Gli organismi e le fonti interne UD5. Le nuove tendenze del turismo | UD1. Il marketing: aspetti generali UD2. Il marketing strategico UD3. Il marketing operativo | UD1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro UD2. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali UD3. I contratti delle imprese ristorative |

| | | |
|--|--|--|
| <p>MODULO 4</p> <p>Titolo: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</p> | | |
| <p>UD1. Le abitudini alimentari</p> <p>UD2. I marchi di qualità alimentare</p> | | |
| METODO | TECNICHE | STRUMENTI |
| <p>Espositivo X</p> <p>Euristico</p> <p>Deduttivo</p> <p>Induttivo</p> <p>Partecipativo X</p> <p>Empirico</p> <p>Operativo</p> <p>Attivo</p> <p>Individualizzato/personalizzato</p> <p>Esperto</p> | <p>Lezione frontale/Conf./Sem. X</p> <p>Dialettica</p> <p>Analisi/Studio dei casi X</p> <p>Osservazione/Scoperta guidata</p> <p>Ricerca – azione</p> <p>Ricerca</p> <p>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 X</p> <p>Codici, prontuari, vocabolari</p> <p>Dispense X</p> <p>Riviste tecnico-professionali</p> <p>Mass media X</p> <p>Computer X</p> <p>Dispositivi telematici mobili</p> <p>Supporti audio</p> <p>Supporti visivi X</p> <p>Supporti grafici, cartacei</p> |
| SPAZI | VERIFICHE | |
| <p>Aula didattica X</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 X</p> <p>Orali X</p> <p>Grafiche</p> <p>Pratiche X</p> <p>Strutturate X</p> <p>Semistrustrate X</p> |

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.

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 tali modifiche.

- 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 che per poche ore che non sono state effettuate a causa della pandemia da COVID-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 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 nell'anno scolastico 2018-2019 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, svolte anno per anno con la supervisione del prof. Donnarumma Claudio, responsabile dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per l'indirizzo IPSEOA.

Attività del III Anno 2018/2019

Il tutor scolastico è stato il prof. Donnarumma Claudio

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 di Bisaccia”;
3. Spazi interni dell'Istituto – Progetto: “Bar didattico”
4. HACCP
5. Esperienze all'estero: Viaggio a Barcellona con ore in ASL

Attività del IV Anno 2019/2020

Il tutor scolastico è stata la prof.ssa Anna Di Domenico

Le attività in azienda sono state 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"
4. PON Estero (Romania)

Attività del V Anno 2020/2021

Il tutor scolastico è stata la prof.ssa Anna Di 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.

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 attività progettuali predisposte e di seguito elencate, già inserite nel **Piano Triennale dell'Offerta Formativa** in funzione orientativa, inclusiva e della *individualizzazione/personalizzazione* dei percorsi.

(È da considerare che, negli 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)

ATTIVITA' PROGETTUALE A CUI HA PARTECIPATO L'INTERA CLASSE

- La scuola incontra il cinema e il teatro: Visione di film relativi a tematiche educative mirate (shoah, violenza di genere, accettazione della diversità).
- Bar didattico: attività svolte in orario curricolare durante le quali gli alunni hanno simulato un contesto operativo in cui hanno messo in atto le loro capacità sociali, metodologiche di autonomia e di responsabilità evidenziando nuove competenze acquisite anche durante l'esperienza svolta nelle varie aziende.
- Il piacere di leggere: progetto che ha coinvolto l'intera classe nella lettura e recensione di testi forniti dalla biblioteca scolastica.
- A tavola con le nonne di Bisaccia: con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni culinarie e i piatti tipici del territorio irpino con la partecipazione di signore di paesi diversi esperte nella realizzazione di ricette tipiche che, a loro volta, diventano protagoniste nell'insegnare ai giovani coinvolti nel progetto come ottenere la migliore riuscita nella realizzazione di preparati semplici e genuini.
- Educazione alla salute

- Educazione alla legalità
- Visite guidate: esperienze effettuate per integrare gli apprendimenti del Profilo Educativo Culturale e professionale e per fornire ulteriori occasioni di socializzazione
- Educazione alla prevenzione delle tossicodipendenze
- Corsi di enogastronomia
- Bullo? No, grazie! Il progetto ha avuto il fine di contrastare qualsiasi forma di violenza e disopraffazione, anche mediatica.
- Attività di orientamento in uscita: contatti online con Aziende del settore e con Atenei
- Corso HACCP
- Corso sicurezza su piattaforma MI

ATTIVITA' PROGETTUALE A CUI HA PARTECIPATO UNA PARTE DELLA CLASSE

- CERTIFICAZIONE LINGUA INGLESE ENTE CERTIFICATORE ESTERNO (BRITISH COUNCIL): conseguimento di certificazione Trinity con l'obiettivo di ampliare le conoscenze della lingua inglese puntando sulla competenza comunicativa e il rafforzamento delle abilità di listening e speaking.

- ERASMUSPLUS 2018-2020 - Cultural heritage in the context of students' careers - Il patrimonio culturale nel percorso scolastico degli studenti - ha avuto l'obiettivo di ampliare le conoscenze linguistiche e le competenze comunicative e di rafforzare la qualità nell'educazione e la professionalità dell'insegnamento al fine di ottenere un riconoscimento a livello europeo.

- TRAVEL GAME: è stato un viaggio d'istruzione a bordo di una nave della Grimaldi con visita alla città di Barcellona con il riconoscimento di 20h di attività nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

- Un Manifesto per Dante
- #DanteSocial
- Promozione dei prodotti enogastronomici irpini con visite ad aziende del territorio

IL PIANO OPERATIVO NAZIONALE e REGIONALE 2014/2020 "La Scuola per lo Sviluppo"

- 10.6.6B-FSEPON-CA-2017-44 - Alternanza Scuola lavoro in Europa- Romania
- 10.2.5A-FSEPON-CA-2018-19 - Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico e paesaggistico
- 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)

ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

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

Nell'ultimo triennio 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.*

- La patente europea del Computer, in sigla ICDL (International Computer Driving Licence), è un certificato che attesta la conoscenza degli strumenti informatici di base. Conseguire la patente europea del computer significa avere un attestato riconosciuto a livello internazionale della propria conoscenza informatica. La scuola è sede d'esame e centro AICA da molti anni, dà la possibilità ai propri studenti e ai candidati esterni provenienti dal territorio di testare le competenze e le abilità fondamentali per l'uso del computer. Per ottenere l'ICDL è necessario superare sette esami, che vertono su diversi argomenti: il primo di carattere teorico, sui concetti base della tecnologia dell'informazione, e gli altri sei di carattere pratico, sulle applicazioni di uso più frequente. È possibile sostenere le sette prove nell'arco di tre anni e per accedere alle prove d'esame ogni candidato deve acquistare una tessera (la "Skills Card") sulla quale saranno registrati man mano tutti gli esiti degli esami superati.

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 la Dirigente Scolastica, 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 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 da svolgere nella classe durante il trimestre "Il colloquio di lavoro, la lettera di presentazione e il curriculum vitae" e una da svolgere durante il pentamestre "Le strade del gusto".

| | |
|---|---|
| PROGETTAZIONE in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe | |
| Area generale x | |
| Area di indirizzo □ | |
| Asse culturale: ASSE DEI LINGUAGGI | |
| <p align="center">UNITA' DIDATTICHE/UNITA' DI APPRENDIMENTO/MODULO</p> <p>AGENDA 2030: GOAL 8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva, un lavoro dignitoso per tutti</p> <p align="center">IL COLLOQUIO DI LAVORO, LA LETTERA DI PRESENTAZIONE E IL C.V. (titolo)</p> | |
| IN RELAZIONE ALLA/E COMPETENZA/E DA SVILUPPARE | |
| Anno di corso: CLASSI QUINTE | Indirizzo/articolazione/sezione: TUTTI |
| TRAGUARDI | 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. |
| COMPETENZE CURRICOLO ED.CIVICA | Agisce nei contesti scolastico, sociale, di studio/lavoro secondo le regole e i valori democratici |
| Competenza/e: 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. | |
| COMPITO AUTENTICO/ VEROSIMILE | |
| 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. | |

| | | |
|--|---|--|
| Discipline in concorso | ITALIANO -STORIA- LINGUE STRANIERE | |
| Competenze chiave europee | competenza alfabetica funzionale; competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; | |
| IN RELAZIONE AI SAPERI SPECIFICI DA ACQUISIRE | | |
| Conoscenze | Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale anche nelle lingue straniere Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni. Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa. Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. | |
| Abilità | Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative. 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 Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni. Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa. | |
| Capacità metodologiche | 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 Sa organizzare le informazioni (ordinare, confrontare, collegare) Individua collegamenti e relazioni Applica strategie di studio Utilizza correttamente strumenti e materiali | |
| Capacità personali | 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 | |
| Capacità sociali | 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 | |
| UNITA' DIDATTICHE/ FASI DELLE ATTIVITA' | | |
| 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 |
| TOTALE ORE | 21 |
| METODO | |
| Metodo espositivo | X |
| Metodo euristico | <input type="checkbox"/> |
| Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> |
| Metodo induttivo | X |
| Metodo partecipativo | <input type="checkbox"/> |
| Metodo empirico | <input type="checkbox"/> |
| Metodo operativo | X |
| Metodo attivo | <input type="checkbox"/> |
| Metodo individualizzato/personalizzato | <input type="checkbox"/> |
| Metodo esperto | <input type="checkbox"/> |
| TECNICHE | |
| Lezione frontale/Conferenza/Seminario | <input type="checkbox"/> |
| Dialettica | <input type="checkbox"/> |
| Analisi/Studio dei casi | <input type="checkbox"/> |
| Osservazione/Scoperta guidata | X |
| Ricerca – azione | <input type="checkbox"/> |
| Ricerca sperimentale | X |
| Laboratoriale | X |
| Learning by doing/e-learning | X |
| Cooperative learning | X |
| Problem solving | <input type="checkbox"/> |
| Braingstorming | X |
| Multimediale/digitale integrata | X |
| Flipped classroom | <input type="checkbox"/> |
| Piattaforma virtuale | X |
| Mastery learning/Tutoraggio | <input type="checkbox"/> |
| Progettazione pluridisciplinare | <input type="checkbox"/> |
| STRUMENTI | |
| Libri di testo | X |
| Complementi al testo: codici, prontuari, vocabolari | X |
| Dispense | <input type="checkbox"/> |
| Riviste tecnico-professionali – Mass media | <input type="checkbox"/> |
| Computer/piattaforme | X |
| Dispositivi telematici mobili | <input type="checkbox"/> |
| Supporti audio | <input type="checkbox"/> |
| Supporti visivi | <input type="checkbox"/> |
| Supporti grafici, cartacei, mappe concettuali,..... | X |
| | |
| SPAZI | |
| Aula didattica | <input type="checkbox"/> |
| Laboratorio | X |
| 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"/> |
| | |

| VALUTAZIONE FORMATIVA DI FINE UNITA' DIDATTICA/UNITA' DI APPRENDIMENTO/MODULO | | | |
|---|-----------------|------------------------------------|----------------------|
| Prove di prestazione <i>Il problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i> | Scritte | X | VERIFICHE IN ITINERE |
| | Orali | ? | |
| | Grafiche | X | |
| | Pratiche | ? | |
| | Strutturate | ? | |
| | Semistrutturate | ? | |
| Prodotto multimediale x | | | |
| Tempi di svolgimento (ore/settimane/mesi) | | FINE NOVEMBRE INIZIO DICEMBRE 2020 | |
| Periodo di svolgimento (trimestre/pentamestre) | | TRIMESTRE | |

| RUBRICA VALUTATIVA | | | | |
|---|---|--|--------------------------|---------------|
| Docente/i: | | | | |
| Competenza da conseguire/conseguita: | | | | |
| Area generale X | | Area di indirizzo <input type="checkbox"/> 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 <i>LIVELLO AVANZATO</i> | 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 <i>LIVELLO AVANZATO</i> | 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 <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.

| | |
|--|--|
| PROGETTAZIONE | |
| <i>in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe</i> | |
| Area generale x | |
| Area di indirizzo x | |
| Asse culturale: ASSE DEI LINGUAGGI- STORICO SOCIALE- MATEMATICO-SCIENTIFICO TECNOLOGICO- PROFESSIONALE | |
| UDA- EDUCAZIONE CIVICA | |
| <i>- Le strade del gusto-</i> | |
| (titolo riferito alle tematiche di cui all'art. 3 della L. n. 92/2019) | |
| IN RELAZIONE ALLA/E COMPETENZA/E DA SVILUPPARE | |
| Anno di corso: QUINTO ANNO | Indirizzo: ENOGASTRONOMIA -IPSEOA |
| Risultati: | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. ➤ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici. ➤ Partecipare al dibattito culturale ➤ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità |
| Competenze attese: | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riferisce alle attività, anche in corso, delle Organizzazioni Internazionali le fonti, i compiti e le funzioni del suo ordinamento. ➤ Contribuisce direttamente, volontariamente, autonomamente e solidalmente al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. ➤ Si serve delle competenze digitali per diffondere, ricercare, promuovere, produrre e scambiare cultura/e ➤ Agisce con autonomia e responsabilità per rispettare, curare, conservare e migliorare l'ambiente in cui vive | |

COMPITO AUTENTICO/ VEROSIMILE

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.

È prevista la presentazione dell'UDA in lingua inglese e la traduzione della ricetta prescelta dal menu in lingua francese.

Assi/Discipline in concorso e competenze di asse**Asse dei linguaggi (italiano, lingua inglese, lingua francese);**

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

-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)

-Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

-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

Asse matematico (matematica)

-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Asse storico sociale (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Storia)

-Riconoscere gli aspetti storici, geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture

| | |
|--|--|
| | <p>demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale (scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di sala e vendita, laboratorio di cucina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. -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 -Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete |
| Competenze trasversali a tutti gli assi | <ul style="list-style-type: none"> -Consapevolezza ed espressione culturale -Comunicazione nella madre lingua -Comunicazione nella lingua straniera -Progettare -Spirito di iniziativa e imprenditorialità |
| IN RELAZIONE AI SAPERI SPECIFICI DA ACQUISIRE | |
| <p>Conoscenze:</p> <p>(per ogni disciplina coinvolta)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -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.) –Italiano-Storia-Lab. dei Servizi Cucina- Lab. dei Servizi Sala e Vendita –Scienza e cultura dell'alimentazione- Lingue straniere- - Definizione e compiti degli organismi internazionali. –DTASR– - 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 (Scienza e cultura dell'alimentazione). Menù territoriali (Lab. Servizi cucina) Abbinamento Cibo-vino (Lab. Servizi Sala e vendita) -Organizzazione e diffusione delle aziende di ristorazione sul territorio. Valorizzazione delle specialità culinarie del territorio. (Lab. Serv. Cucina - Lab dei Serv. Sala e Vendita) |
| Abilità | <ul style="list-style-type: none"> -Scegliere prodotti del territorio che rientrano anche nel patrimonio UNESCO individuandone caratteristiche peculiari, tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. - Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio -Realizzare itinerari enogastronomici valorizzando le risorse e le specificità del territorio |

| | |
|-------------------------------|--|
| Capacità metodologiche | -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 |
| Capacità personali | Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite È capace di auto valutare il processo di apprendimento Ha capacità critica e sa discernere autonomamente le informazioni da utilizzare poi nel proprio lavoro |
| Capacità sociali | Possiede capacità di collaborazione e partecipazione È capace di organizzarsi per raggiungere gli obiettivi Interagisce con il gruppo per scambiare o approfondire le informazioni |

UNITA' DIDATTICHE / FASI DELLE ATTIVITA'

| | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione dell'UdA 2. Attività di ricerca in classe/laboratorio 3. Attività di ricerca in classe/laboratorio 4. Produzione materiale | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Introduzione all'argomento ➤ Selezione e individuazione materiale di studio ➤ Studio e approfondimento delle fonti ➤ Predisposizione presentazione power point-relativa a itinerari del gusto o percorsi enogastronomici specifici. (Compito di realtà). |
|--|---|

| 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 | | | |
| Prove di prestazione <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 | <input type="checkbox"/> | |
| | Strutturate | x | |
| | Semistrutturate | x | |
| | Elaborati di cucina | x | |
| Tempi di svolgimento (ore/settimane/mesi) | | 30 ORE circa | |
| Periodo di svolgimento (trimestre/pentamestre) | | PENTAMESTRE | |

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 | 4 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | prevenzione delle “malattie del benessere”; rappresentazione iconografica; caratteristiche peculiari di un’ <i>alimentazione sostenibile</i> e indicazioni comportamentali utili per una dieta sostenibile. | |
| LAB.di servizi enogastronomici- settore CUCINA | La Dieta Mediterranea e i prodotti del territorio a Denominazione: DOP- IGP- STG-AS- PAT. Elaborare un menu che contenga prodotti a Denominazione sopra elencati, con caratteristiche preferibilmente attinenti al nostro territorio: regionale e delle tradizioni locali. Durante le procedure di preparazione, rispettare le norme e procedure del sistema HACCP. D. Lgs 193 del 2007 e i regolamenti Europei: pacchetto igiene n 853-854 del 2004. Le norme sulla sicurezza nei 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 |
| TOTALE ORE | | 30 |

| 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 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 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 | CONOSCENZE | Numerose e ampie | SAPERI DISCIPLINARI | |
| | ABILITA' | Soluzioni operative esatte | | |

| | | | | |
|---|---|---|--------------------------|-------|
| LIVELLO INTERMEDIO | CAPACITA' METODOLOGICHE | Sistematico e quasi sempre documentato | SAPERI PER LA PADRONANZA | 8 |
| | 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.

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 Matematica e il numero complessivo di ore impegnate è stato 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 su tre livelli: base, intermedio e avanzato.

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* in orario antimeridiano nelle discipline di DTASR, Italiano, Storia, Lingua straniera Inglese, Lingua straniera Francese; Matematica e Scienza e cultura dell'alimentazione.

- corsi di *recupero* in orario pomeridiano nelle discipline di Italiano e Matematica finalizzati al recupero del 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 prestazioni 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 | 10 |
| | ABILITA' | | | |
| | CAPACITA' METODOLOGICHE | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CAPACITA' PERSONALI | | | |
| | CAPACITA' SOCIALI | | | |
| NOTEVOLE LIVELLO AVANZATO | CONOSCENZE | | SAPERI DISCIPLINARI | 9 |
| | ABILITA' | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CAPACITA' METODOLOGICHE | | | |
| | | CAPACITA' PERSONALI | | |
| | CAPACITA' SOCIALI | | | |
| BUONO LIVELLO INTERMEDIO | CONOSCENZE | | SAPERI DISCIPLINARI | 8 |
| | ABILITA' | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CAPACITA' METODOLOGICHE | | | |
| | | CAPACITA' PERSONALI | | |
| | CAPACITA' SOCIALI | | | |
| DISCRETO LIVELLO INTERMEDIO | CONOSCENZE | | SAPERI DISCIPLINARI | 7 |
| | ABILITA' | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CAPACITA' METODOLOGICHE | | | |
| | | CAPACITA' PERSONALI | | |
| | CAPACITA' SOCIALI | | | |
| SUFFICIENTE | CONOSCENZE | | SAPERI DISCIPLINARI | 6 |
| | ABILITA' | | | |

| | | | | |
|--|-------------------------|--|-----------------------------|-------|
| LIVELLO BASE RAGGIUNTO | CAPACITA' METODOLOGICHE | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CAPACITA' PERSONALI | | | |
| | CAPACITA' SOCIALI | | | |
| EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO | | | | |
| MEDIOCRE | CONOSCENZE | | SAPERI DISCIPLINARI | 5 |
| LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO | ABILITA' | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CAPACITA' METODOLOGICHE | | | |
| | CAPACITA' PERSONALI | | | |
| INSUFFICIENTE | CAPACITA' SOCIALI | | SAPERI DISCIPLINARI | |
| | CONOSCENZE | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | ABILITA' | | | |
| | CAPACITA' METODOLOGICHE | | | |
| GRAVEMENTE INSUFFICIENTE | CAPACITA' PERSONALI | | SAPERI DISCIPLINARI | 3 |
| | CAPACITA' SOCIALI | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CONOSCENZE | | | |
| | ABILITA' | | | |
| MANCANZA DI SUFFICIENTI ELEMENTI VALUTATIVI | CAPACITA' METODOLOGICHE | | SAPERI DISCIPLINARI | 2 - 1 |
| | CAPACITA' PERSONALI | | SAPERI PER LA PADRONANZA | |
| | CAPACITA' SOCIALI | | | |
| | CONOSCENZE | | | |

* 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 complessivamente su tre livelli: base, intermedio e avanzato

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 complessivamente su tre livelli: base, intermedio e 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 complessivamente sui livelli: base, intermedio e 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 complessivamente sui livelli: base, intermedio e 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 complessivamente sui livelli: intermedio e 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 complessivamente sul livello: avanzato

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 complessivamente sui livelli: intermedio e avanzato

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 complessivamente sui livelli: base, intermedio e avanzato.

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 complessivamente sui livelli: base, intermedio e 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 complessivamente sui livelli: base, intermedio e avanzato.

| CONTINUITA' DIDATTICA NELLA CLASSE | | | |
|---|--------------------|------------------------|------------------------|
| DISCIPLINE | 2018/2019 | 2019/2020 | 2020/2021 |
| Italiano | Di Domenico Anna | Di Domenico Anna | Di Domenico Anna |
| Storia | Di Domenico Anna | Di Domenico Anna | Di Domenico Anna |
| Matematica | Tanga Marisa | Nigro Gerardina | Nigro Gerardina |
| Lingua e cultura Inglese | Cerulli Rosa Mari | Cerulli Rosa Mari | Di Nicola Raffaella |
| Lab. Servizi enogastronomici – settore Cucina | Donnarumma Claudio | Donnarumma Claudio | Donnarumma Claudio |
| Lab. Servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita | ----- | Mastrolonardo Pasquale | Mastrolonardo Pasquale |

| | | | |
|---|---------------------|---------------------|---|
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Gatta Domenico | Gatta Domenico | Gatta Domenico |
| Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive | Corso Aniello | Corso Aniello | Corso Aniello suppl. De Lucia Ilaria |
| Lingua e cultura Francese | Galante Virginia | Grieco Mariolina | Grieco Mariolina suppl. D'Alessio Silvia |
| Religione | Lapenna Pasqualino | Lapenna Pasqualino | Lapenna Pasqualino |
| Scienze motorie | Aiello Antonio | Aiello Antonio | Aiello Antonio |
| Sostegno | Di Pasquale Gerardo | Di Pasquale Gerardo | Di Pasquale Gerardo Varraso Domenico |

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”*.

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) unico per tutti gli studenti, e che si presta per uno svolgimento fortemente personalizzato, è il seguente:

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI (Allegato C3):

- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA
- 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**
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 diriferimento per posta elettronica, prof. Claudio Donnarumma, includendo in copia anche l’indirizzo di posta elettronica della scuola.

I testi oggetto di studio nell’ambito dell’insegnamento di Lingua e letteratura italiana e sottoposti alla discussione nel corso del 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*
- Da Mastro-don Gesualdo:**
- *La morte solitaria di Mastro-don Gesualdo*
- **C. Baudelaire**
- Da I fiori del male**
- *L'albatro*
- **G. Pascoli**
- Da Myricae:**
- *Novembre*
- *Lavandare*
- *X Agosto*
- **G. D'Annunzio**
- Da Il piacere:**
- *Andrea Sperelli*
- Dall'Alcyone:**
- *La pioggia nel pineto*
- **G. Ungaretti**
- Da Il porto sepolto:**
- *San Martino del Carso*
- *Veglia*
- *Fratelli*
- **L. Pirandello**
- Dal saggio L'umorismo:**
- *L'umorismo*
- Da Il fu Mattia Pascal:**
- *Mattia Pascal ed Adriano Meis*
- *Lo strappo nel cielo di carta*
- 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:**
- *Non chiederci la parola*
- *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 | 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 | E' 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.

| EX ALLEGATO A DELL'OM N. 53/2021 | | | |
|----------------------------------|-----------|---------|-----------|
| 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 |
| $6 < M \leq 7$ | 13 - 14 | 14 - 15 | 15 - 16 |
| $7 < M \leq 8$ | 15 - 16 | 16 - 17 | 17 - 18 |
| $8 < M \leq 9$ | 16 - 17 | 18 - 19 | 19 - 20 |
| $9 < M \leq 10$ | 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: $0 \leq$ ore di assenza ≤ 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

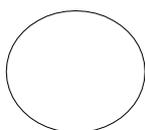
Il credito formativo relativo ad attività realizzate dagli studenti al di fuori dell'Istituzione scolastica sarà fatto ricadere sulla valutazione delle discipline afferenti.

ALLEGATI

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

| Il Consiglio di Classe | | | | |
|-------------------------------|----------------------------|---------------------|--|--------------|
| | <i>COGNOME</i> | <i>NOME</i> | <i>DISCIPLINA</i> | <i>FIRMA</i> |
| Prof.ssa | DI DOMENICO | ANNA | ITALIANO | |
| Prof.ssa | DI DOMENICO | ANNA | STORIA | |
| Prof.ssa | NIGRO | GERARDINA | MATEMATICA | |
| Prof.ssa | DI NICOLA | RAFFAELA | LINGUA E CULTURA INGLESE | |
| Prof. | DONNARUMMA | CLAUDIO | LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA | |
| Prof. | MASTROLONARDO | PASQUALE | LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA | |
| Prof. | GATTA | DOMENICO | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | |
| Prof.ssa | CORSO suppl. DE LUCIA | ANIELLO ILARIA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE | |
| Prof.ssa | GRIECO Suppl. D'ALESSIO | MARIOLINA SILVIA | LINGUA E CULTURA FRANCESE | |
| Prof. | LAPENNA | PASQUALINO | RELIGIONE CATTOLICA | |
| Prof. | AIELLO | ANTONIO | SCIENZE MOTORIE | |
| Prof. | DI PASQUALE | GERARDINO | SOSTEGNO | |
| Prof. | VARRASO | DOMENICO | SOSTEGNO | |
| Prof.ssa | CAPORALE | ANGELAMARIA | ATTIVITA' ALTERNATIVE ALLA RELIGIONE CATTOLICA | |

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 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”.