

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDIRIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
	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.iisvanvitelli.edu.it	AVIS01200L@istruzione.it	
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE : 82002610648		Fax 0827 1949202	

Prot. n. 5166 /2022
del 16/05/2022

ESAMI DI STATO
Anno Scolastico 2021 / 2022

IL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62,
ART. 10 DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 14 MARZO 2022, N. 65

ISTITUTO PROFESSIONALE

SETTORE- SERVIZI

INDIRIZZO- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sala e Vendita

Classe 5^A sv

CONTESTO

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

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

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

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

SEDE ITET

SEDE IPIA

SEDE IPSEOA

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

SEDE IDA

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

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

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

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

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

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

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

sviluppo e la realizzazione di percorsi formativi in linea con le finalità istituzionali di integrazione tra scuola e mondo del lavoro.

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe quinta A Sala e Vendita è costituito da 19 elementi tra i quali 2 non frequentanti. Il gruppo è abbastanza eterogeneo, composto da alunni provenienti da vari paesi limitrofi, dotati di competenze di base molto diverse. Da un punto di vista comportamentale, il loro retaggio culturale e familiare appare composito e l'atteggiamento risulta non sempre adeguato al contesto. Cosicché l'istituzione scolastica diventa per i giovani 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. La classe è vivace e talvolta poco incline al rispetto delle regole scolastiche.

Fanno parte del gruppo classe 2 alunni certificati ai sensi della L. 104/92, uno con programmazione differenziata e l'altro che segue la programmazione globalmente rispondente alle competenze minime richieste, che si avvalgono del supporto di docenti di sostegno. Il grado di inclusività della classe è molto buono, l'atteggiamento nei confronti degli alunni con bisogni educativi speciali è accogliente e collaborativo, pronto al coinvolgimento e disponibile alle sollecitazioni dei docenti curricolari e di sostegno nell'attuazione di strategie inclusive come tutoring, peer to peer, cooperative learning.

Da un punto di vista relazionale, si tratta di un gruppo coeso e complice, ma certo il sopraggiunto e forzato distanziamento degli scorsi anni causato dalla pandemia ha allentato i rapporti, rivoluzionato i comportamenti e costretto quindi tutti, studenti e docenti, a pensare ad una scuola diversa, più tecnologica ma anche fragile e fisicamente distante.

Per ciò che concerne l'andamento didattico, nella classe si possono individuare tre fasce di livello in rapporto all'interesse, alle tipologie di apprendimento, all'impegno e alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti: un primo ristretto gruppo comprende i ragazzi dotati di buone abilità linguistico-espressive, di capacità critiche, di consolidate competenze nelle discipline di laboratorio e di un adeguato metodo di lavoro improntato sulla sistematicità e diligenza, dai risultati piuttosto positivi; un secondo notevole numero è costituito da alunni che si sforzano di sopperire alle limitate capacità logico-espressive riuscendo ad acquisire conoscenze globalmente sufficienti ma evidenziando maggiori incertezze e con un impegno nello studio più passivo e superficiale. Alcuni alunni hanno privilegiato delle discipline rispetto ad altre, ma nel complesso hanno poi mostrato sufficiente impegno e volontà di recupero. In definitiva, l'impegno scolastico e domestico non sono stati regolari ed approfonditi malgrado le buone capacità ed abilità; un terzo gruppo, poco incline alle regole scolastiche e con scarsa propensione all'impegno e allo studio, mostra un interesse discontinuo ed un profitto appena accettabile.

Riguardo al metodo di studio, pochi alunni hanno acquisito una modalità efficace ed organizzata. Il metodo prevalente è mnemonico e settoriale ma le performance migliorano molto se associate all'esecuzione pratica.

In merito alla definizione dei livelli della classe, i docenti del Consiglio hanno sempre tenuto conto del punto di partenza in quanto a conoscenze e competenze di base per poi naturalmente dirigere l'attenzione e le energie soprattutto verso l'ottimizzazione della preparazione. Nel corso del

quinquennio, i docenti hanno sperimentato sempre nuove metodologie e strategie, adeguandole alle situazioni o agli eventi, per sostenere e sollecitare gli allievi a mantenere sempre attiva la collaborazione e l'impegno allo scopo di poter lavorare e raggiungere gli obiettivi prefissati.

Nel quinquennio sono stati comminati richiami e note disciplinari ad alcuni alunni, riguardanti gli ingressi in ritardo a scuola o il mancato rispetto delle regole e dei docenti.

La classe non ha svolto il CLIL perché non vi sono nel Consiglio di Classe docenti in possesso dei requisiti richiesti.

La classe ha invece svolto le prove parallele decise e programmate nei singoli dipartimenti disciplinari; inoltre, gli studenti hanno svolto le prove INVALSI di italiano, matematica e inglese.

Riguardo in particolare alle discipline professionalizzanti, occorre sottolineare come malgrado le uscite e le opportunità scolastiche ed extrascolastiche venute a mancare proprio a causa dell'emergenza pandemica, ivi compresi i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento ex-Alternanza scuola lavoro programmati per questi ultimi due anni, la maggior parte degli allievi ha comunque conseguito nel complesso dei livelli di competenza e capacità soddisfacenti. Tale aspetto deve essere valorizzato in quanto il percorso formativo che gli studenti hanno scelto, affrontato e comunque portato a termine con successo, è volto proprio a sviluppare abilità e competenze spendibili da subito nel mondo del lavoro.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

Nell'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione 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'ospitalitàalberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi:

- *Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;*
- *Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;*
- *Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;*
- *Comunicare in almeno due lingue straniere;*
- *Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;*
- *Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;*
- *Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.*

All'interno dell'Indirizzo, l'**Articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA** punta sia a sviluppare attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici sia ad interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

In particolare, consente azioni finalizzate a:

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

Nell'articolazione sono sviluppate anche 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/interassi e annualità del percorso formativo, alle competenze disciplinari/chiave da sviluppare, alla natura monodisciplinare o interdisciplinare o pluridisciplinare delle competenze da sviluppare, alle unità didattiche, ai metodi, tecniche, strumenti, spazi, alla valutazione formativa in itinere, alla valutazione sommativa di fine periodo/fine percorso, ai tempi/periodo di svolgimento;
- consente la valutazione sommativa criteriale o di padronanza per formulare il giudizio di qualità sui livelli raggiunti nelle competenze disciplinari/pluridisciplinari e nelle competenze chiave di cittadinanza/chiave europee.

L'aggregazione effettuata per **Assi culturali** ha integrato e reso interdipendenti i saperi e le competenze delle discipline di AREA GENERALE e delle discipline di AREA DI INDIRIZZO 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 in considerazione della sospensione delle attività didattiche in presenza, quasi ininterrottamente dal 20 marzo 2020 al termine dello scorso anno, ha deliberato una divisione disomogenea dell'anno scolastico ai fini valutativi per motivazioni didattiche.

Sono stati previsti, pertanto, due periodi di diversa durata: la prima, dall'inizio delle lezioni al 30 novembre, la seconda, dal 1° dicembre al termine delle lezioni. Nel periodo di breve durata sono state messe in atto una gamma di modalità al fine di:

- rivisitare la progettazione e il processo di apprendimento per rendere la fase diagnostica funzionale a un successivo percorso più flessibile e continuativo, consentendo anche la realizzazione di una didattica più personalizzata;
- anticipare le attività finalizzate ad affrontare con tempestività ed efficacia le difficoltà di apprendimento;
- attivare e diversificare le iniziative di recupero e /o potenziamento che possono essere realizzate in tempi meno pressanti e perdurare anche in forma di tutorato per periodi più lunghi di recupero nelle varie discipline. L'attivazione delle attività propedeutiche nel periodo di breve durata sono finalizzate:
 - al recupero dei ritardi accumulati a causa della DAD;
 - all'acquisizione di un metodo di studio razionale ed efficace;
 - all'acquisizione/potenziamento degli strumenti informatici e delle competenze digitali.

La valutazione del primo periodo viene effettuata attraverso la raccolta di dati provenienti da una molteplicità di fonti (osservazione, prove d'ingresso, prove per competenze, prove disciplinari o interdisciplinari, altre indicazioni o osservazioni raccolte dal docente nell'ambito della sua libertà di insegnamento) con una funzione di diagnosi, di recupero e di individuazione più precoce possibile delle difficoltà e delle risorse degli studenti e, in generale, dei bisogni formativi degli studenti.

La valutazione del periodo viene espressa attraverso una scala valutativa specifica. Il periodo di lunga durata ingloba tutte le valutazioni lungo tutto l'arco del periodo delineando il voto finale di ammissione allo scrutinio secondo quanto già disposto e inserito nel PTOF.

Le discipline che nel secondo biennio e quinto anno hanno contribuito 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; DTASR.

Per eventuali e maggiori dettagli, si rinvia alla Relazione Finale di ogni singolo docente per l'indicazione specifica degli obiettivi conseguiti e corrispondenti alle competenze disciplinari espresse in termini di conoscenze, abilità, capacità.

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

**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

CONTENUTI, METODI, TECNICHE, STRUMENTI, SPAZI, VERIFICHE

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

TAVOLE SINOTTICHE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</i>		
DOCENTE: STANCO MICHELE		
PERCORSO		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo: TRA OTTOCENTO E NOVECENTO	Titolo: PROSPETTIVE STORICHE E CULTURALI DEL NOVECENTO	Titolo: IL ROMANZO TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E L'INIZIO DEL NOVECENTO
UD 1. Il Positivismo. UD 2. Naturalismo e Verismo UD 3. Giovanni Verga UD 4. Scapigliatura.	UD 1. Prosa e poesia del Decadentismo UD 2. Giovanni Pascoli UD 3. Gabriele D'Annunzio	UD 1. Italo Svevo UD 2. Luigi Pirandello
MODULO 4	MODULO 5	MODULO 6
Titolo: LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE	Titolo: LA LETTERATURA IN ITALIA NELLA SECONDA META' DEL NOVECENTO	Titolo:
UD 1. L'Ermetismo UD 2. Giuseppe Ungaretti UD 3. Eugenio Montale UD 4. Salvatore Quasimodo	UD 1. II NEOREALISMO UD 2. CESARE PAVESE UD 3. PRIMO LEVI	UD UD UD
MODULO 7	MODULO 8	MODULO 9
Titolo: UD UD UD	Titolo: UD UD UD	Titolo: UD UD UD
MODULO 10	MODULO 11	MODULO 12
Titolo: UD UD UD	Titolo: UD UD UD	Titolo: UD UD UD
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico X Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico X Operativo X Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto X	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 Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari X Dispense X 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 x Aula magna x Biblioteca x Aula video 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

Presso enti e istituzioni pubbliche x	
Presso enti e istituzioni privati x		
.....		

STORIA		
DOCENTE: STANCO MICHELE		
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 èpoque e società di massa UD 2. L'età giolittiana UD 3. Venti di guerra UD 4. La Prima Guerra Mondiale	UD 1. Una pace instabile UD 2. La Rivoluzione russa e lo stalinismo UD 3. Il Fascismo UD 4. La Crisi del'29 UD 5. Il Nazismo	UD 1. La Seconda Guerra Mondiale UD 2. La "guerra parallela dell'Italia e la Resistenza UD 3. Il Tramonto dell'Europa
MODULO 4	MODULO 5	MODULO 6
Titolo: L'EQUILIBRIO DEL TERRORE	Titolo:	Titolo:
UD 1. La "guerra fredda" in Occidente e in Oriente UD 2. La decolonizzazione	UD UD UD	UD UD UD
MODULO 7	MODULO 8	MODULO 9
Titolo:	Titolo:	Titolo:
UD UD UD	UD UD UD	UD UD UD
MODULO 10	MODULO 11	MODULO 12
Titolo:	Titolo:	Titolo:
UD UD UD	UD UD UD	UD UD UD
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico X Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico X Operativo X Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto X	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 Braingstorming x Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari X Dispense x Riviste tecnico-professionali X 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 X Aula magna X Biblioteca X Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche X Presso enti e istituzioni privati X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate X Semistrutturate X

SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa Donatiello Incoronata

PERCORSO

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

DISCIPLINA <i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i>		
DOCENTE: Walter Candela		Classe 5 A SV
PERCORSO		
MODULO 1 IL MERCATO TURISTICO	MODULO 2 IL MARKETING	MODULO 3 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO
UD 1. IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE UD 2. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI UD 3. IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE UD 4. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE UD 5. LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO	UD 1. IL MARCHETING: ASPETTI GENERALI UD 2. IL MARKETING STRATEGICO UD 3. IL MARKETING OPERATIVO UD 4. IL WEB MARKETING	UD 1. I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE
MODULO 4	MODULO 5	MODULO
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo X Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo X Attivo Individualizzato/personalizzato X Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning X Problem solving X xBraingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali X Mass media X Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi 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	<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

DISCIPLINA: MATEMATICA		
DOCENTE: PROF. MICHELE D'AMATO		
PERCORSO		
MODULO "1" TITOLO: Potenziamento	MODULO "2" TITOLO: Funzioni	MODULO "3" TITOLO: Limite di una funzione
UD 1. <u>Proporzionalità, Percentuali ed Equivalenze.</u> UD 2. <u>Scomposizione in fattori.</u> UD 3. <u>Disequazioni di secondo grado. Disequazioni fratte. Sistemi di disequazioni.</u> UD 4. <u>Il piano e la retta</u> UD 5. <u>Esponenziale</u> UD 6. <u>Logaritmo</u> UD 7. <u>Goniometria</u>	UD 1. <u>Le funzioni</u> UD 2. <u>Bozza del grafico di funzioni: primi procedimenti.</u>	UD 1. <u>Limiti e loro calcolo</u> UD 2. <u>Funzioni continue e discontinue. Asintoti.</u>
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo..... X Euristico..... X DeduttivoX Induttivo PartecipativoX Empirico Operativo Attivo X Individualizzato/personalizzatoX Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem.....X DialetticaX Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learningX Problem solvingX Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare ...	Libri di testo.....X Codici, prontuari, vocabolari DispenseX Riviste tecnico-professionali..... Mass media ComputerX Dispositivi telematici mobiliX Supporti audio Supporti visive Supporti grafici, cartaceiX LavagnaX
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didatticaX 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>	
		ScritteX OraliX Grafiche Pratiche StrutturateX SemistrutturateX Risoluzioni di problemX

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
DOCENTE: CALABRESE CINZIA		
PERCORSO		
MODULO 1 <i>Percezione del sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive</i>	MODULO 2 <i>Sport, regole e fair play</i>	MODULO 3 <i>Salute e benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</i>
<p>UDA n. 1. Conoscenza e coscienza del corpo :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apparato locomotore • Apparato cardiocircolatorio: funzioni principali . • Corporeità <p>UDA n.2. Capacità motorie e allenamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I principi dell'allenamento • Attività di consolidamento e potenziamento delle capacità motorie • Il cardiofitness : prevenzione di patologie cardiovascolari. <p>UDA n.3 Educazione civica: Il linguaggio corporeo come modalità espressivo – comunicativa. Progetto "libriamioici"</p>	<p>UDA n.1. Sport di squadra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il decalogo del fair play • Pallavolo • Pallacanestro • Dodgeball • Calcio a 5 <p>UDA n.2 Sport individuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche generali dell'atletica • Tennistavolo <p>UDA n.3. Educazione civica: Cenni di storia dello sport :</p> <ul style="list-style-type: none"> • I giochi Olimpici e Paralimpici • Disabilità motorie: sitting volley come sport paralimpico 	<p>UDA n.1. Postura e salute:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi antalgici e regole di esecuzione dello stretching • I benefici del movimento e gestione dello stress. • Sicurezza e prevenzione degli infortuni. <p>UDA n.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sport e alimentazione <p>UDA n. 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attività in ambiente naturale .
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
<p>Espositivo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Euristico</p> <p>Deduttivo</p> <p>Induttivo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Partecipativo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Empirico</p> <p>Operativo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Attivo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Individualizzato/personalizzato <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Esperto</p>	<p>Lezione frontale/Conf./Sem.</p> <p>Dialettica</p> <p>Analisi/Studio dei casi <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>osservazione/Scoperta guidata<input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Ricerca – azione <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Ricerca sperimentale</p> <p>Laboratoriale<input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Learning by doing <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Cooperative learning<input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Problem solving</p> <p>Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mastery learning/Tutoraggio</p> <p>Progettazione pluridisciplinare</p>	<p>Libri di testo</p> <p>Codici, prontuari, vocabolari</p> <p>Dispense</p> <p>Riviste tecnico-professionali</p> <p>Mass media</p> <p>Computer <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Dispositivi telematici mobili <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Supporti audio</p> <p>Supporti visivi <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Supporti grafici, cartacei <input type="checkbox"/></p> <p>Piattaforma istituzionale <input checked="" type="checkbox"/></p>

SPAZI*	VERIFICHE*
Aula didattica <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio Palestra <input checked="" type="checkbox"/> Aula magna <input checked="" type="checkbox"/> Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni privati	Scritte <input checked="" type="checkbox"/> Orali <input type="checkbox"/> Grafiche Pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Semistrutturate <input checked="" type="checkbox"/>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA		
DOCENTE: Rosario Miele		
PERCORSO		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo: Percorso "A": Professionalità in sala <ul style="list-style-type: none"> U.d.A- n 1 Il servizio, dall'accoglienza al commiato U. d. A. n. 2 Il menu e la lista delle vivande U. d. A. n. 3 Il Flambè Parte in DAD e Parte in presenza	Titolo: Percorso "B": Professionalità al Bar <ul style="list-style-type: none"> U.d.A- n 1 Costruire un cocktail U.d.A- n 2 Acqua, bibite e gelati U.d.A- n 3 Gli snack e gli appetizer 	Titolo: Percorso "C": L'abbinamento vino – cibo, la cantina e la carta dei vini <ul style="list-style-type: none"> U.d.A- n 1 L'abbinamento cibo – vino U.d.A- n 2 La gestione della cantina e la lista dei vini -
MODULO 4	MODULO 5	
Titolo: Percorso "D": Enogastronomia nazionale e internazionale <ul style="list-style-type: none"> U.d.A- n 1 Produzione enologica italiana e internazionale U.d.A- n 2 Produzione gastronomica italiana e internazionale (Francia) - DAD 	Titolo: Percorso "E": Aspetti gestionali nell'attività di ristorazione <ul style="list-style-type: none"> U.d.A- n 1 Il rapporto con il cliente, la gestione del bar e le responsabilità legali U.d.A- n 2 Risto-marketing e gestione delle risorse umane - U.d.A- n 3 Il food – cost - U.d.A- n 4 Introduzione al mondo del lavoro 	
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo Partecipativo X	Lezione frontale/Conf./Sem. Dialettica Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione	Libri di testo X Codici, proutuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali X Mass media

Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto DAD..... X	Ricerca sperimentale X Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare ...DAD.....	Computer Dispositivi telematici mobili X Supporti audio Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei Attrezzature di settore X ...PC per DAD..... X
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio X Palestra Aula magna Biblioteca Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati X	<p>Caso pratico in laboratorio: <i>Bar multiproposta con preparazione di due aperitivi di cui uno analcolico, un vino del territorio, abbinando una proposta di snack utilizzando dei prodotti del territorio, nel pieno rispetto dell'HACCP.</i></p> <p>UDA – Le strade del gusto: la Birra</p> <p>La creatività: caso pratico con elaborazione di una ricetta partendo da un singolo ingrediente.</p>	<p>Scritte 2 Orali 1 Grafiche Pratiche 4 Strutturate Semistrutturate</p>

LINGUA INGLESE		
DOCENTE: Raffaella Di Nicola		
5 Sala e Vendita		
anno scolastico 2021/22		
PERCORSO		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo: The service in restaurant and bars-safety procedures vs risks in working places and Catering industry	Health / Well-Being/ Sustainable food	Titolo: Food and beverages
UD1 safety regulations /steps to assess risks UD2 HACCP /The HACCP principles UD3 The main risks : preventive and corrective measures – heat stress UD4 The bar service: glassware and equipment Different types of bar The best way to serve customers Banqueting : the banquet Different styles of dining service on special occasions : advantages /disadvantages UD5: Uda di asse linguistico: Applying for a job: how to be ready The CV; the covering letter A job interview.	UD1 How to eat well and stay healthy Sustainability: Promoting local food/ how to run an environmentally friendly restaurant/the advantages to buy and farm locally UD2 Organic Food vs GMOs UD3 Diets and nutrition: different types of diets . A sustainable diet: main tips to follow Alternative diets: Positive and negative aspects Macrobiotics Vegetarianism Veganism Fruitarianism and rawism UD4 allergies and intolerances: symptoms and risks UD5 Eating disorders (anorexia, Bulimia, binge eating) :causes and possible remedies.	UD1 Slow Food Movement and its aims 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 Campania region with reference to the typical products of the Irpinia area. Dishes –recipes-traditions- Unesco's intangible heritage sites: the art of Neapolitan pizza makers. UD3 Food and wine labels for quality identification UD4 Cocktails : classification/ preparation techniques UD5: Wine as a main beverage: definition/ labelling/ food and winematching/ wine tasting regional culinary traditions and typical dishes/products
METODO	TECNICHE	STRUMENTI

Espositivo x Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo x Empirico Operativo x Attivo x Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/ videoconferenze in collegamento web tramite piattaforma E-Dida in caso di necessità x Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata x Ricerca – azione x Ricerca sperimentale Laboratoriale x Learning by doing Cooperative learning Problem solving x Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare x	Libri di testo xvocabolari Fotocopie integrative o di approfondimento dei contenuti Riviste tecnico-professionali Mass media 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	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte x Orali x Strutturate Semi-strutturate x

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –LAB. ENOG. SETTORE CUCINA		
DOCENTE: Amerigo Malanga 5 a Sala		
PERCORSO		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo:Cibo, Cultura e Società (ripasso)	Titolo:Alimenti e qualità alimentare (ripasso)	Titolo: le cucine regionali, nazionali e internazionali (ripasso)
UD Cibo e identità culturale UD La gastronomia nella società moderna.	UD Gli alimenti in cucina. UD Le certificazioni di qualità.	UD Gli stili di cucina UD La cucina delle regioni italiane UD Le principali cucine europee e le cucine etniche
MODULO 4	MODULO 5	MODULO 6
Titolo:Il menu (Ripasso)	Titolo:La costruzione dei menu	Titolo:L'organizzazione della cucina
UD I menu aspetti generali UD I menu della ristorazione commerciale e collettiva	UD La stesura dei menu UD Aspetti nutrizionali dei menu	UD La cucina UD organizzazione e gestione della produzione
MODULO 7	MODULO 8	MODULO 9
Titolo:Tecniche di cottura e presentazione dei piatti	Titolo: sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	Titolo:
UD I sistemi di cottura UD la presentazione delle vivande	UD La sicurezza sul lavoro (Cittadinanza e Costituzione) UD I rischi lavorativi nella ristorazione	UD UD UD
MODULO 10	MODULO 11	MODULO 12
Titolo:	Titolo:	Titolo:
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico Deduttivo Induttivo	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata	Libri di testo X Codici, proutuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali X

Partecipativo X Empirico Operativo X Attivo Individualizzato/personalizzato X Esperto	Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale X Learning by doing Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Mass media Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei X
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio X Palestra Aula magna Biblioteca Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche X Presso enti e istituzioni privati X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

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

♦ le seguenti FINALITÀ:

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

♦ i seguenti OBIETTIVI DI ORIENTAMENTO:

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

– migliorare la qualità dell'insegnamento verso la didattica orientativa e la cultura dell'impresa.

♦ le seguenti COMPETENZE TRASVERSALI:

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

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

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

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

Le COMPETENZE DI PROFILO sviluppate sono:

- 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;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali del territorio.

- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico -alberghiere;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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 ricettivo;
- 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 ricettivo;
- 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 ricettivo;
- 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 alla Relazione finale redatta dal Tutor, prof. Miele Rosario, riportate nell'ALLEGATO n.1 denominato "RELAZIONE FINALE Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento ex-Alternanza scuola lavoro" .

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

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

Nell'ultimo triennio le alunne hanno partecipato alle seguenti attività progettuali predisposte nel **Piano Triennale dell'Offerta Formativa** in funzione orientativa, inclusiva e della *individualizzazione/personalizzazione* dei percorsi:

- **La scuola incontra il cinema presso il Multisala di Lioni (AV)** : Visione di films relativi a tematiche educative mirate (shoah, violenza sulle donne, accettazione della diversità) ;

- **Bar didattico**(ha partecipato tutta la classe): 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 le uscite o le visite nelle aziende del settore;
- **Erasmus plus 2019-2022 – Cinema for inclusion, put myself in their shoes**–sebbene gli alunni non abbiano preso parte alle mobilità e agli scambi, la ricaduta dal punto di vista didattico è stata positiva per tutta la scuola poiché tali progettazioni hanno l’obiettivo di sollecitare ad approfondire 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;
- **Corso HACCP** (con la partecipazione della classe tutta);
- **Corso di Primo Soccorso/ donazione sangue**: partecipazione della classe agli incontri per favorire una scelta consapevole;
- **Progetto sicurezza a scuola** (con la partecipazione della classe tutta);
- **Certificazione ICDL a scuola** (della classe ha conseguito la certificazione solo una alunna);
- **Progetto bullismo e cyberbullismo** con il fine di contrastare qualsiasi forma di violenza e di sopraffazione, anche mediatica;
- **A tavola con le nonne** (progetto che coinvolge le terze classi dell’indirizzo IPSEOA per tutte e tre le articolazioni- enogastronomia/ sala e vendita e accoglienza turistica- e ha 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;
- **Attività di orientamento in ingresso o in occasione di manifestazioni a scuola o incontri scuola/famiglia**; la classe ha sempre svolto attività di organizzazione e promozione dei servizi propri del settore;
- **Educazione alla legalità**: a scuola, incontri con esperti o rappresentanti delle forze armate a cui nel quinquennio la classe ha sempre preso parte;
- **Educazione alla prevenzione delle tossicodipendenze**: attività che hanno avuto luogo a scuola, nell’arco del quinquennio, con il supporto di esperti, per discutere sui rischi delle dipendenze;
- **Laboratorio della creatività** -produzione artigianali con materiali di riciclo per il Natale sede Carceraria Sant’Angelo dei Lombardi (AV);
- **Corso “Io leggo perché...”** nell’ambito della manifestazione nazionale #ioleggo perché;

ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

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

Nell’ultimo triennio un alunno della classe ha partecipato al seguente corso predisposto nel Piano Triennale dell’Offerta Formativa per il conseguimento della **PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER (ICDL)** (il corso ha consentito il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche, l’utilizzo delle metodologie laboratoriali e un ulteriore sviluppo delle competenze digitali).

ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

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

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

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

QUI DI SEGUITO SI ALLEGA LA PROGETTAZIONE di EDUCAZIONE CIVICA INTEGRALE:

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>Sulle 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: IPSEOA SALA E VENDITA
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 o del tuo territorio e individuando percorsi e itinerari enogastronomici che poi riporterai in un ricettario.

I lavori dovranno essere tradotti (testo a fronte) anche nelle lingue straniere studiate.

<p>Assi/Disciplin e in concorso e competenze di asse</p>	<p>Asse dei linguaggi (italiano, lingua inglese, lingua francese; scienze motorie e sportive);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 straniera 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 <p>Asse matematico (matematica)</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>Asse storico sociale (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale (scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di sala e vendita, laboratorio enogastronomia, tecniche di comunicazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera -Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio -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
<p>Competenze trasversali a tutti gli assi</p>	<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: (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 Serv. di enogastronomia- Lab. Servizi Sala e Vendita –Scienza e cultura dell'alimentazione- Lingue straniere- - Definizione e compiti dell'Unesco. I siti Unesco in Italia. Siti culturali e naturali in Italia. Aree regionali. –DTASR– - Conoscenza dei principi alimentari ed energetici che sono alla base del "menù dello sportivo". Prodotti Bio e dieta mediterranea in relazione all'attività motoria e sportiva praticata. - Scienze motorie e sportive – Lab. Serv di enogastronomia -Organizzazione e diffusione delle aziende di ristorazione sul territorio. Valorizzazione delle specialità culinarie del territorio. LAB. Serv. Sala e Vendita- Lab dei Serv. di enogastronomia
<p>Abilità</p>	<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 - 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
<p>Capacità metodologiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Capacità personali</p>	<p>Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite E' capace di autovalutare il processo di apprendimento Ha capacità critica e sa discernere autonomamente le informazioni da utilizzare poi nel proprio lavoro</p>
<p>Capacità sociali</p>	<p>Possiede capacità di collaborazione e partecipazione E' capace di organizzarsi per raggiungere gli obiettivi Interagisce con il gruppo per scambiare o approfondire le informazioni</p>

UNITA' DIDATTICHE / FASI DELLE ATTIVITA'		
1. Presentazione dell'UdA		➤ Introduzione all'argomento
2. Attività di ricerca in classe/laboratorio		➤ Selezione e individuazione materiale di studio
3. Attività di ricerca in classe/laboratorio		➤ Studio e approfondimento delle fonti
4. Produzione materiale		➤ Predisposizione materiale divulgativo-pieghevole o brochure- relativo a itinerari del gusto o percorsi enogastronomici specifici. (Compito di realtà).
	M E T O D O	T E C N I C H E
Metodo espositivo	x	Lezione frontale/Conferenza/Seminario ' x
Metodo euristico	x	Dialettica ' x
Metodo deduttivo	'	Analisi/Studio dei casi ' x
Metodo induttivo	'	Osservazione/Scoperta guidata x
Metodo partecipativo	x	Ricerca – azione ' x
Metodo empirico	'	Ricerca sperimentale ' x
Metodo operativo	x	Laboratoriale x
Metodo attivo	x	Learning by doing/e-learning x
		Cooperative learning x
		Problem solving ' x
		Braingstorming x
		Multimediale/digitale integrata x

		Flipped classroom	x
		Piattaforma virtuale	'
Metodo individualizzato/personalizzato	'	Mastery learning/Tutoraggio	'
Metodo esperto	'	Progettazione pluridisciplinare	'
STRUMENTI		S P A Z I	
Libri di testo	x	Aula didattica	x
Complementi al testo: codici, prontuari, vocabolari	'	Laboratorio	x
Dispense	'	Palestra	'
Riviste tecnico-professionali – Mass media	'	Aula magna	'
Computer/piattaforme x		Biblioteca	'
Dispositivi telematici mobili	x	Aula video	'
Supporti audio	'	Presso enti e istituzioni pubbliche	'
Supporti visivi	'	Presso enti e istituzioni privati	'
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 Orali x Grafiche Pratiche' x Strutturate. x Semistrutturate x	VERIFICHE IN ITINERE	
Tempi di svolgimento (ore/settimane/mesi)	ORE 44		
Periodo di svolgimento (trimestre/pentamestre)	Primo Periodo - Novembre Secondo Periodo -		

RUBRICA DI VALUTAZIONE	
------------------------	--

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	Storia e nascita dell'UNESCO	2
MATEMATICA	Tabelle e grafici di calcolo calorico	4
SC. E CULT. ALIM.	Il ruolo del turismo sull'ambiente / Aumentare la consapevolezza del turismo locale	4
LAB.Serv. di Enogastronomia	La dieta Mediterranea e i prodotti del territorio a Denominazione: DOP- IGP- STG-AS- PAT. Elaborare un menù che contenga prodotti a Denominazione sopra elencati, con caratteristiche preferibilmente attinente al nostro territorio: Regionale e delle tradizioni locali. Durante le procedure di preparazione, rispettate le norme e procedure del sistema HACCP. D. Lgs 193 del 2007 e i regolamenti Europei: pacchetto igiene n 852-853e 854 del 2004. E le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro utilizzando sempre i DPI.	6
LAB.Serv. Sala e Vendita	Le aziende ristorative. Aziende del territorio.	4
LINGUA FRANCESE	L'UNESCO. Le Régime Méditerranéen patrimoine culturel de l'humanité. Les labels de qualité de ta région.	6
LINGUA INGLESE	The Mediterranean food/The food pyramid- Italian cuisine. Culinary habits.	6
SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE	I principi alimentari ed energetici che sono alla base del "menù dello sportivo". Prodotti Bio e dieta mediterranea in relazione all'attività motoria e sportiva praticata. Elaborazione di menù specifici.	4

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. (qui si seguito)

RUBRICA VALUTATIVA				
Docente/i: : CdC				
Competenza da conseguire/conseguita:				
Area generale		Area di indirizzo 5 Asse culturale:		
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.

Gli apprendimenti acquisiti in educazione civica si collocano complessivamente sul *livello intermedio 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 allievi hanno partecipato **con modalità in presenza e a distanza** ad iniziative di **recupero in itinere** in orario antimeridiano nelle discipline di: Matematica, DTASR, Francese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Storia e Italiano.

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 Quinto anno X			Area di indirizzo Asse culturale:	
Competenze chiave di cittadinanza				
Competenze chiave europee				
COMPETENZA RILEVATA ALLA FINE DEL PERIODO FORMATIVO/PERCORSO FORMATIVO				
LIVELLI DI PADRONANZA	CRITERI DI PRESTAZIONE	DESCRITTORI DI PRESTAZIONE* EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO	SAPERI	VOTO DECIMALE
OTTIMO <i>LIVELLO AVANZATO</i>	CONOSCENZE	Dimostra una preparazione molto dettagliata, organica e trasversale, rielaborata in modo originale e con approfondimenti personali e informazioni anche extrascolastiche	SAPERI DISCIPLINARI	10
	ABILITA'	Applica le conoscenze in modo eccellente, con orientamento allo scopo in piena autonomia, coglie pienamente il senso delle consegne e risponde in modo coerente, puntuale ed articolato. Mostra autonoma capacità di operare collegamenti e flessibilità di giudizio		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Possiede un metodo di studio personale, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione. Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	E' pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire. Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni		
	CAPACITA' SOCIALI	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo. Gestisce in modo positivo le conflittualità e favorisce il confronto. Rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.		
NOTEVOLE <i>LIVELLO AVANZATO</i>	CONOSCENZE	Dimostra una preparazione completa, ricca, precisa, organica e approfondita	SAPERI DISCIPLINARI	9
	ABILITA'	Applica le conoscenze in modo ottimo, orientandole allo scopo con autonomia, anche in compiti complessi e in contesti non noti. Coglie il senso delle consegne e risponde in modo coerente, puntuale ed articolato. Mostra autonoma capacità di operare collegamenti e flessibilità di giudizio		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Possiede un metodo di studio personale, efficace e produttivo utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione. Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	E' consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire		
	CAPACITA' SOCIALI	Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo. E' sempre disponibile al confronto, conosce e rispetta		

		sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui		
BUONO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE	Dimostra una preparazione completa, corretta, priva di lacune e con approfondimenti settoriali	SAPERI DISCIPLINARI	8
	ABILITA'	Applica le conoscenze in modo buono anche in compiti complessi, orientandole allo scopo quasi sempre con autonomia. Coglie il senso delle consegne e risponde in modo coerente, puntuale ed organizzato. Mostra capacità di operare collegamenti.		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Possiede un metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	E' consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.		
	CAPACITA' SOCIALI	Interagisce attivamente nel gruppo. Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui		
DISCRETO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE	Dimostra una preparazione precisa mediamente priva di lacune relative ad argomenti fondamentali, ma priva di approfondimenti	SAPERI DISCIPLINARI	7
	ABILITA'	Applica le conoscenze in modo discreto, anche in compiti relativamente complessi, orientandole allo scopo ma non sempre in autonomia. Coglie autonomamente il senso delle consegne e risponde in modo coerente e puntuale: Mostra capacità di operare collegamenti, per lo più guidati dall'insegnante.		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Metodo di studio abbastanza autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione. Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici.	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperli gestire.		
	CAPACITA' SOCIALI	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo. Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.		
SUFFICIENTE LIVELLO BASE RAGGIUNTO	CONOSCENZE	Dimostra una preparazione essenziale e generica, mediamente priva di lacune relative ad argomenti fondamentali ma prevalentemente mnemonica	SAPERI DISCIPLINARI	6
	ABILITA'	Applica le conoscenze in modo parziale ma senza errori gravi, in compiti semplici, orientandole allo scopo in modo talvolta insicuro e/o elementare. Coglie solo se guidato il senso delle consegne, risponde in modo sufficientemente coerente e		

		puntuale. Mostra capacità di operare collegamenti solo se guidato.		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Possiede un metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato. Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici.	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Si avvia a identificare punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli		
	CAPACITA' SOCIALI	Ha difficoltà di collaborare nel gruppo. Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui.		
EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO				
MEDIocre LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	CONOSCENZE	Dimostra una preparazione incompleta e/o settoriale, lacunosa e/o non corretta e prevalentemente mnemonica riguardo ad argomenti fondamentali.	SAPERI DISCIPLINARI	5
	ABILITA'	Applica le conoscenze in modo approssimativo e scorretto in compiti semplici non orientandole allo scopo. Coglie con difficoltà, e solo se guidato il senso delle consegne e non riesce ad operare collegamenti, né ad orientare allo scopo le informazioni.		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Possiede un metodo di studio incerto, dispersivo non sempre adeguato. Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Si avvia a identificare i punti di forza e solo se guidato riesce a utilizzare fonti e informazioni.		
	CAPACITA' SOCIALI	Non collabora nel gruppo e non rispetta i punti di vista altrui. Non sempre riesce a gestire le conflittualità.		
INSUFFICIENTE	CONOSCENZE	Dimostra una preparazione frammentaria, gravemente lacunosa.	SAPERI DISCIPLINARI	4
	ABILITA'	Non dimostra capacità applicative. Non coglie il senso delle consegne e non risponde in modo coerente e orientato allo scopo, anche se guidato dall'insegnante.		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Possiede un metodo di studio dispersivo, improprio e scoordinato	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Non collabora nel gruppo, gestisce in modo inappropriato i diversi supporti.		
	CAPACITA' SOCIALI	Non collabora nel gruppo, non rispetta i punti di vista degli altri, non stabilisce relazioni		
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	CONOSCENZE	Non possiede conoscenze, non pianifica, non realizza	SAPERI DISCIPLINARI	3
	ABILITA'	Non dimostra capacità applicative, non coglie il senso delle consegne non risponde allo scopo.		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Non possiede un metodo di studio	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Non collabora nel gruppo e non sa gestire le proprie risorse		
	CAPACITA' SOCIALI	Non rispetta le regole e non assolve gli obblighi scolastici		

MANCANZA DI SUFFICIENTI ELEMENTI VALUTATIVI	CONOSCENZE	Non possiede conoscenze, non pianifica, non realizza.	SAPERI DISCIPLINARI	2 - 1
	ABILITA'	Non dimostra capacità applicative, non coglie il senso delle consegne, non risponde allo scopo		
	CAPACITA' METODOLOGICHE	Non possiede un metodo di studio	SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI	Non collabora nel gruppo e non sa gestire le proprie risorse		
	CAPACITA' SOCIALI	Non rispetta le regole e non assolve gli obblighi scolastici		
* 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 sul livello: **base-intermedio-avanzato**.

LINGUA STRANIERA 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 sul livello: **base- intermedio**

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

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello: **intermedio-avanzato**

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

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello: **intermedio-avanzato**

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

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello: **intermedio-avanzato**

EDUCAZIONE CIVICA: (ai sensi del DM n.35 del 22 giugno 2020 e all'art.3 della legge n.92/ 2019 -disciplina trasversale): per gli obiettivi fare riferimento alla scheda di progettazione. Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello: **base-intermedio-avanzato**

OBIETTIVI DI AREA DI INDIRIZZO

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

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 sul livello: **intermedio-avanzato**

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

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sui livelli: **base-intermedio-avanzato**

Tabella relativa alla continuità didattica nella classe:

CONTINUITA' DIDATTICA NELLA CLASSE				
DISCIPLINE		2019/2020	2020/2021	2021/2022
Italiano e Storia	Stanco Michele		X	X
Lingua straniera Inglese	Di Nicola Raffaella	X	X	X
Lingua straniera Francese	Donatiello Incoronata	X	X	X
Matematica	D'Amato Michele	X	X	X
Lab. Serv. di Enogastronomia Cucina	Malanga Amerigo	X	X	X
DTASR	Candela Walter		X	X
Scienze e cultura dell'alimentazione	Gatta Domenico	X	X	X
Laboratorio di sala e vendita	Miele Rosario	X	X	X
Religione	Lapenna Pasqualino	X	X	X
Scienze Motorie e sportive	Calabrese Cinzia			X
Sostegno	Caruso Rocco	X	X	X
Sostegno	Di Stasio Carmine	X	X	X
Sostegno	Varraso Domenico		X	X

CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE

ART. 11 OM N.65 del 14/03/2022 - Allegato A Dlgs 62/17- Tabella C DELL'ALLEGATO A DELL'OM N. 65/2022

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantèsimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa

ALLEGATO A del Dlgs 62/17

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Tabella 1 Allegato C

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36

30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Per i percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello

In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella

Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del percorso scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017.

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 tre dei cinque parametri sotto indicati:**

1. Assiduità della frequenza scolastica: $0 \leq \text{ore di assenza} \leq 90$
2. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo: livello discreto o superiore
Si fa riferimento agli apprendimenti globalmente conseguiti dallo studente nel corso dell'anno.
3. Interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative: livello discreto o superiore
Il referente/docente dell'attività avrà cura di fornire al Consiglio di Classe l'elenco degli studenti partecipanti e la valutazione a ciascuno studente assegnata.
4. Religione/attività alternativa: livello discreto o superiore
5. Credito formativo documentato.
Il credito formativo è riconosciuto dal Consiglio di Classe per esperienze coerenti con la formazione e/o il lavoro professionale del corso di studi frequentato e per esperienze maturate in ambito sociale, culturale, artistiche, sportive anche acquisite nelle forme del volontariato, dell'associazionismo, della cooperazione. L'esperienza deve essere realizzata al di fuori della scuola e attestata dall'ente con documentazione contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa in termini di ore impegnate e di conoscenze e abilità e/o competenze acquisite (DM n. 49/2000).

ALLEGATI

1. DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
2. PROGRAMMAZIONE/CONTENUTI SVOLTA/I DAL SINGOLO DOCENTE
3. RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE
4. DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA
5. VERBALE SCRUTINIO FINALE
6. RELAZIONE PEI
7. TABELLE DI CONVERSIONE DEI CREDITI DI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA
8. GRIGLIA DEL COLLOQUIO ORALE
9. GRIGLIA DI CORREZIONE 1^ PROVA
10. GRIGLIA DI CORREZIONE 2^ PROVA

Il Consiglio di Classe				
	COGNOME	NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.	STANCO	MICHELE	Lingua e letteratura italiana	
Prof.	STANCO	MICHELE	Storia	
Prof.	D'AMATO	MICHELE	Matematica	
Prof.	CANDELA	WALTER	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof.	MALANGA	AMERIGO	Lab. dei servizi di enogastronomia cucina	
Prof./ssa	DI NICOLA	RAFFAELA	Lingua straniera Inglese	
Prof./ssa	DONATIELLO	INCORONATA	Lingua straniera Francese	
Prof.	GATTA	DOMENICO	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
Prof.	MIELE	ROSARIO	Lab. dei servizi di sala e vendita	
Prof./ssa	CALABRESE	CINZIA	Scienze motorie e sportive	
Prof.	LAPENNA	PASQUALINO	Religione	
Prof.	CARUSO	ROCCO	Sostegno	
Prof.	DI STASIO	CARMINE	Sostegno	
Prof.	VARRASO	DOMENICO	Sostegno	

Lioni, 13/05/2022



**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”.