

# Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "L. Vanvitelli"



**ISTITUTO TECNICO**  
ECONOMICO - TECNOLOGICO  
IDA ISTRUZIONE ADULTI  
MECCANICA E MECCATRONICA



**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE  
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
IDA ISTRUZIONE ADULTI  
ENOGASTRONOMIA



Unione Europea



QR CODE  
SITO WEB



ICDL

AVIS01200L@ISTRUZIONE.IT

Via Ronca, 47 83047 Lioni (Av)



0827/1949208

AVIS01200L@PEC.ISTRUZIONE.IT

CF :82002610648 - COD MIN:AVIS01200L

DIRIGENTE SCOLASTICO: ATTILIO LIETO

WWW.IISSVANVITELLI.EDU.IT

Prot. n.

## *ESAMI DI STATO*

*Anno Scolastico 2022 / 2023*

### **IL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

*ART. 10 DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 9 MARZO 2023, N. 45*

### **ISTITUTO PROFESSIONALE**

*SETTORE SERVIZI*

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

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

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

Il coordinatore  
Prof.

## CONTESTO

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

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

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

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

SEDE ITET

SEDE IPIA

SEDE IPSEOA

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

SEDE IDA

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

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

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

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

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

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

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

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5° del terzo periodo didattico dell'IPSEOA sez. carceraria di Sant'Angelo dei Lombardi (AV) era composta inizialmente da 6 apprendenti, di cui 3 sono stati trasferiti in altri Istituti a metà anno scolastico, gli altri 3 sono stati iscritti alla classe 5° avendo conseguito già un diploma ad altro indirizzo. Gli apprendenti hanno sempre mostrato sul piano comportamentale un atteggiamento rispettoso e controllato.

Per gran parte dell'anno scolastico l'approccio alle materie di studio è stato sistematico, supportato da un forte senso di responsabilità che ha consentito il raggiungimento di un equilibrio tra l'impegno scolastico e le attività lavorative all'interno della struttura. Ogni docente ha potuto svolgere il proprio lavoro modulare, calibrato sulle esigenze degli allievi. Vivo è stato l'interesse e attiva la partecipazione alle proposte formative che sono divenute spesso oggetto di discussione e riflessione più ampia, inerente al percorso di reinserimento sociale intrapreso. Sono state somministrate verifiche periodiche e di diversa tipologia per rilevare i punti di debolezza sui quali concentrare l'intervento didattico. In tal modo sono state recuperate alcune carenze iniziali e vi è stata una graduale maturazione culturale dei contenuti disciplinari proposti.

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

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

**COMPETENZE DI AREA GENERALE**

**Nell'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione ENOGASTRONOMIA**, le competenze delle DISCIPLINE DI AREA GENERALE consolidano e potenziano i saperi di cultura generale e si correlano con le competenze di indirizzo per contribuire a svilupparne gli aspetti teorico-umanistico-culturali:

- ◆ *Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.*
- ◆ *Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.*
- ◆ *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.*
- ◆ *Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.*
- ◆ *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*
- ◆ *Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.*
- ◆ *Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.*
- ◆ *Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).*
- ◆ *Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.*
- ◆ *Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.*
- ◆ *Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.*
- ◆ *Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.*
- ◆ *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*
- ◆ *Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

- ♦ *Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.*
- ♦ *Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.*
- ♦ *Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.*
- ♦ *Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.*

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

Il profilo relativo all'Indirizzo **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** si caratterizza per il riferimento a competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi:

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

All'interno dell'Indirizzo, l'**Articolazione ENOGASTRONOMIA** punta alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare, consente azioni finalizzate a

- ♦ *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;*
- ♦ *predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;*
- ♦ *adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e sviluppa le seguenti competenze:*
- ♦ *Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.*
- ♦ *Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*
- ♦ *Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del*

*servizio e il coordinamento con i colleghi.*

- ◆ *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.*
- ◆ *Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.*
- ◆ *Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

## PERCORSO FORMATIVO CURRICOLARE

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

### MODELLO ORGANIZZATIVO DEI PERCORSI

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

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

Infatti, il MODULO

- è una Unità di Apprendimento autonoma, aperta e flessibile, prestandosi a ricollocazioni nell'ambito del percorso formativo disciplinare e dei percorsi formativi pluri/interdisciplinari qualunque siano le modalità di intervento attivate;
- è funzionale allo sviluppo delle competenze e loro certificazione;
- organizza, per tipologia e/o per gradi di complessità programmata, segmenti formativi di percorsi di sviluppo delle competenze secondo criteri di prestazione/padronanza: conoscenze, abilità, capacità metodologiche, capacità personali e capacità sociali;
- assicura la valutazione formativa e la individualizzazione/personalizzazione di percorsi inclusivi;
- costituisce riferimento per interventi di recupero dello svantaggio formativo ed è fondamento per lo sviluppo di percorsi di approfondimento/potenziamento;
- si struttura in relazione alle aree/assi culturali/interessi e annualità del percorso formativo, alle competenze disciplinari/chave da sviluppare, alla natura mono disciplinare 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/chave europee.

L'aggregazione effettuata per **Assi culturali** ha integrato e reso interdipendenti i saperi e le competenze delle discipline di AREA GENERALE e delle discipline di AREA DI INDIRIZZO nonché rafforzato le **competenze chiave di cittadinanza**: imparare ad imparare - comunicare (comprendere, rappresentare) -

acquisire ed interpretare l'informazione - individuare collegamenti e relazioni - risolvere problemi - progettare - agire in modo autonomo e responsabile - collaborare e partecipare.

## **TEMPI**

Ai fini della valutazione periodica e finale degli apprendimenti, in considerazione dei ritmi di apprendimento degli studenti, delle modalità degli interventi formativi da parte dei docenti e dei risultati di apprendimento attesi nei percorsi di studio, il Collegio dei Docenti ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in un **2 quadrimestri**.

A tale suddivisione è stata riferita la didattica, sono stati ancorati i tempi di svolgimento dei percorsi formativi disciplinari/interdisciplinari e sono stati cadenzati i tempi per le verifiche effettuate nel corso dell'anno.

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

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

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

Per ciascun apprendente è stato redatto un Patto Formativo Individuale.

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

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

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

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

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

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

DISCIPLINA ITALIANO		
DOCENTE: GAROFALO GAETANA		
PERCORSO		
MODULO 1 IL ROMANTICISMO	MODULO 2 IL VERISMO	MODULO 3 IL DECADENTISMO
UD1. IL ROMANTICISMO UD2. A.MANZONI E G.LEOPARDI	UD1. NATURALISMO E VERISMO UD2. G.VERGA	UD1. IL DECADENTISMO UD2. G.PASCOLI
MODULO 4 IL ROMANZO	MODULO 5 L'ERMETISMO	MODULO 6 IL NEOREALISMO
UD1. IL ROMANZO PSICOLOGICO UD2. L.PIRANDELLO .....	UD1. L'ERMETISMO UD2. G.UNGARETTI E E.MONTALE .....	UD1. IL NEOREALISMO UD2. PRIMO LEVI
<b>U.D.A. EDUCAZIONE CIVICA</b> ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA		
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica X Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate

DISCIPLINA STORIA		
DOCENTE: GAROFALO GAETANA		
PERCORSO		
MODULO 1 L'EUROPA E IL MONDO ALL'INIZIO DEL '900	MODULO 2 IL DOPOGUERRA NEGLI ANNI VENTI	MODULO 3 L'ETÀ DELLA CRISI E DEI TOTALITARISMI
UD1. L'ITALIA INDUSTRIALE E GIOLITTIANA UD2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE	UD1. I PROBLEMI DEL DOPOGUERRA UD2. I NUOVI ASSETTI SOCIALI E TERRITORIALI	UD1. L'ITALIA NEL VENTENNIO FASCISTA UD2. LA GERMANIA DI HITLER:IL NAZISMO
MODULO 4 VERSO UN NUOVO CONFLITTO	MODULO 5 I PROBLEMI DEL DOPOGUERRA	
UD1. LA SECONDA GUERRA MONDIALE UD2. CAUSE DEL CONFLITTO E IL DOMINIO NAZISTA UD3. LA RESISTENZA .....	UD3. UD1. ECONOMIA E SOCIETÀ UD2. NUOVO ASSETTO MONDIALE .....	
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo Euristico Deduttivo X Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica X Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati	<p style="text-align: center;"><i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i></p> Scritte X Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate	

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
DOCENTE: FRANCESCA DE PIANO		
<b>PERCORSO</b>		
U.D.A. N.1: <b>CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E CONSUMI ALIMENTARI</b>	U.D.A. N.2: <b>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E SALUTE</b>	U.D.A. N.3: <b>MALATTIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione gruppi alimentari secondo INRAN</li> <li>• Porzioni equivalenti</li> <li>• Consumi alimentari italiani</li> <li>• Abitudini alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabbisogno energetico</li> <li>• Bilancio energetico</li> <li>• Il dispendio energetico</li> <li>• La piramide alimentare</li> <li>• La dieta mediterranea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione e malattie cardiovascolari</li> <li>• Malnutrizioni Vitaminiche e malnutrizioni saline</li> <li>• Alimentazione e malattie metaboliche</li> <li>• Obesità e anoressia</li> <li>• Allergie e intolleranze alimentari</li> </ul>
<p>U.D.A. N.4:</p> <p><b>SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tossinfezioni e malattie trasmesse con gli alimenti</li> <li>• Contaminazioni : diretta, indiretta e crociata</li> <li>• HACCP</li> </ul>		
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico Operativo X Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione X Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio X Progettazione pluridisciplinare Momenti di consolidamento e di recupero X	Libri di testo Codici, proutuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei, mappe concettuali X

	Esercit. autonome e/o guidate X	
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica X Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche	<i>Prove di prestazione su problema  vero o simulato in situazione di  studio e di lavoro</i>	Scritte Orali X Grafiche Pratiche Strutturate X Semistrutturate

DISCIPLINA: Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina		
DOCENTE: Pasquale Napolitano		
PERCORSO		
MODULO 1 Igiene e salubrità delle lavorazioni:	MODULO 2 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro:	MODULO 3 Alimenti e qualità alimentare:
UD1. • Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica UD2 Il piano di autocontrollo	UD1. La sicurezza sul lavoro UD2. I rischi lavorativi nella ristorazione	UD1. Le certificazioni di qualità UD2. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
MODULO 4 Approvvigionamento	MODULO 5 I menu e la corretta nutrizione	MODULO 6 Catering e banqueting:
UD1. La gestione dell'economato UD2. La determinazione dei costi e dei prezzi	UD1. I menu nella ristorazione commerciale UD2. Gli aspetti nutrizionali del menu	UD1. Tecniche di catering e banqueting UD2. I menu della ristorazione collettiva UD3. Simulazione di un evento di banqueting
MODULO 7 La cucina regionale italiana	MODULO 8 La cucina classica	MODULO 9 Le cucine alternative
UD1. realizzazione di menu con piatti della cucina regionale	UD1. realizzazione di menu con piatti appartenenti alla cucina classica	UD1. realizzazione di menu vegani, vegetariani, fruttariani
MODULO 10 La cucina per le intolleranze alimentari:		
UD1. realizzazione di menu senza glutine, senza lattosio		
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo X Euristico Deduttivo X Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense x Riviste tecnico-professionali x Mass media Computer Dispositivi telematici mobili

Attivo X Individualizzato/personalizzato Esperto	Cooperative learning x Problemsolving x Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte Orali X Grafiche Pratiche Strutturate Semistrutturate

<b>DISCIPLINA</b> Laboratori di servizi enogastronomici settore sala		
DOCENTE: Lapadula Amedeo		
<b>PERCORSO</b>		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
UD1. <b>applicare le tecniche dell'abbinamento cibo-vino</b>	UD1. <b>individuare ed analizzare l'enografia nazionale e internazionale</b>	UD1. <b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b>
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo X	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Learning by doing X Cooperative learning X Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare X	Libri di testo X
Euristico X Deduttivo		Codici, prontuari, vocabolari Dispense X
Induttivo X		Riviste tecnico-professionali
Partecipativo X		Mass media
Empirico		Computer
Operativo		Dispositivi telematici mobili
Attivo X		Supporti audio
Indivisualizzato/personalizzato		Supporti visivi
Esperto		Supporti grafici, cartacei X
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica X		Scritte X
Laboratorio		Orali X
Palestra	Prove di prestazione su	Grafiche
Aula magna	problema vero o simulato in	Pratiche
Biblioteca	situazione di studio e di lavoro	Strutturate X
Aula video		Semistrutturate X
Presso enti e istituzioni pubbliche		
Presso enti e istituzioni privati		

<b>INGLESE</b>		
DOCENTE: Petrillo Carmela		
<b>PERCORSO</b>		
<b>U.D.A. N. 1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• British food</li> <li>• Menu formats and wine list</li> <li>• Meat, fish, eggs and dairy products.</li> </ul>	<b>U.D.A. N. 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food safety</li> <li>• Food hygiene</li> <li>• Haccp principles and tools</li> </ul>	<b>U.D.A. N.3:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition, organic food and genetically modified organisms</li> <li>• Alternative diets and the Mediterranean diet</li> <li>• Food intolerances and allergies.</li> </ul>
<b>U.D.A. N. 4:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applying for a job: The application letter and CV</li> </ul>	<b>U.D.A. N. 5:</b> ECOSOSTENIBILITA' IN CUCINA	
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico X Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico <input type="checkbox"/> Operativo <input type="checkbox"/> Attivo X Individualizzato/personalizzato X Esperto <input type="checkbox"/> ..... <input type="checkbox"/>	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Ricerca – azione <input type="checkbox"/> Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/> Laboratoriale <input type="checkbox"/> Learning by doing <input type="checkbox"/> Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming X Mastery learning/Tutoraggio X Progettazione pluridisciplinare <input type="checkbox"/> Momenti di consolidamento e di recupero X Esercit. auton. e/o guidate X	Libri di testo <input type="checkbox"/> Codici, prontuari, vocabolari X Dispense X Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/> Mass media <input type="checkbox"/> Computer X Dispositivi telematici mobili Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei x Supporti grafici, cartacei, mappe concett., formulari <input type="checkbox"/> LIM
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Aula video <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/>	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte X Orali X Grafiche <input type="checkbox"/> Pratiche <input type="checkbox"/> Strutturate X Semistrutturate X Risoluzione di problemi <input type="checkbox"/>

DISCIPLINA : FRANCESE		
DOCENTE: ANZALONE ELVIRA		
PERCORSO		
<p><b>U.D.A. N. 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les légumes</li> <li>• Les fruits</li> <li>• Les Desserts</li> </ul> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche</p>	<p><b>U.D.A. N. 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'hygiène</li> <li>• La sécurité</li> <li>• Le méthode HACCP</li> <li>• Les intoxications alimentaires</li> </ul> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche</p>	<p><b>U.D.A. N. 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une alimentation saine et équilibrée</li> <li>• Pratiques alimentaires végétarienne</li> <li>• Régimes particuliers</li> <li>• Les problèmes liés aux aliments</li> </ul> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche</p>
<p><b>U.D.A. N. 4:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le monde du travail C.V.</li> <li>• Les figures professionnels de la restauration</li> </ul>	<p><b>U.D.A. N. 5 EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ecosostenibilità in cucina</li> </ul>	
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
<p>Espositivo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Euristico <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Deduttivo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Induttivo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Partecipativo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Empirico <input type="checkbox"/></p> <p>Operativo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Attivo <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Individualizzato/Personalizzato <input type="checkbox"/></p> <p>Esperto <input type="checkbox"/></p>	<p>Lezione frontale/Conf./Sem. <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Dialettica <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Analisi/Studio dei casi <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Osservazione/Scoperta guidata <input type="checkbox"/></p> <p>Ricerca – azione <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/></p> <p>Laboratoriale <input type="checkbox"/></p> <p>Learning by doing <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Problem solving <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Braingstorming <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/></p> <p>Progettazione pluridisciplinare <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Momenti di consolidamento e di recupero <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Esercit. autonome e/o guidate <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Libri di testo <input type="checkbox"/></p> <p>Codici, prontuari, vocabolari <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Dispense <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/></p> <p>Mass media <input type="checkbox"/></p> <p>Computer <input type="checkbox"/></p> <p>Dispositivi telematici mobili <input type="checkbox"/></p> <p>Supporti audio <input type="checkbox"/></p> <p>Supporti visivi <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Supporti grafici, cartacei <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Mappe concettuali <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>LIM <input type="checkbox"/></p>
SPAZI	VERIFICHE	
<p>Aula didattica <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Laboratorio <input type="checkbox"/></p> <p>Palestra <input type="checkbox"/></p> <p>Aula magna <input type="checkbox"/></p> <p>Biblioteca <input type="checkbox"/></p> <p>Aula video <input type="checkbox"/></p> <p>Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/></p>	<p><i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro.</i></p>	
		<p>Scritte <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Orali <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Grafiche <input type="checkbox"/></p> <p>Pratiche <input type="checkbox"/></p> <p>Strutturate <input type="checkbox"/></p> <p>Semistrustrate <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Risoluzione di problemi <input type="checkbox"/></p>

<b>MATEMATICA</b>		
DOCENTE: LUCIANO MARIO PICARDO		
<b>PERCORSO</b>		
<b>U.D.A. N. 1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disequazioni di primo grado.</li> <li>• Disequazioni di secondo grado.</li> <li>• Disequazioni fratte.</li> <li>• Sistemi di disequazioni.</li> </ul>	<b>U.D.A. N. 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti e segmenti nel piano cartesiano.</li> <li>• Rette nel piano cartesiano.</li> </ul>	<b>U.D.A. N. 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di funzione e sua rappresentazione cartesiana.</li> <li>• Primo studio di una funzione: Dalle caratteristiche di una funzione al suo grafico; Dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche.</li> <li>• Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici.</li> <li>• Funzione lineare.</li> </ul>
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
Espositivo <input checked="" type="checkbox"/> Euristico <input checked="" type="checkbox"/> Deduttivo <input checked="" type="checkbox"/> Induttivo <input type="checkbox"/> Partecipativo <input checked="" type="checkbox"/> Empirico <input type="checkbox"/> Operativo <input type="checkbox"/> Attivo <input checked="" type="checkbox"/> Individualizzato/Personalizzato <input checked="" type="checkbox"/> Esperto <input type="checkbox"/>	Lezione frontale/Conf./Sem. <input checked="" type="checkbox"/> Dialettica <input checked="" type="checkbox"/> Analisi/Studio dei casi <input checked="" type="checkbox"/> Osservazione/Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Ricerca – azione <input type="checkbox"/> Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/> Laboratoriale <input type="checkbox"/> Learning by doing <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Braingstorming <input type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <input checked="" type="checkbox"/> Progettazione pluridisciplinare <input checked="" type="checkbox"/> Momenti di consolidamento e di recupero <input checked="" type="checkbox"/> Esercit. autonome e/o guidate <input checked="" type="checkbox"/>	Libri di testo <input type="checkbox"/> Codici, prontuari, vocabolari <input type="checkbox"/> Dispense <input checked="" type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/> Mass media <input type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Dispositivi telematici mobili <input type="checkbox"/> Supporti audio <input type="checkbox"/> Supporti visivi <input type="checkbox"/> Supporti grafici, cartacei <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concett., formulari <input checked="" type="checkbox"/> LIM <input type="checkbox"/>
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
Aula didattica <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Aula video <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/>	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro.</i>	
		Scritte <input checked="" type="checkbox"/> Orali <input checked="" type="checkbox"/> Grafiche <input type="checkbox"/> Pratiche <input type="checkbox"/> Strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Semistrutturate <input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi <input checked="" type="checkbox"/>

<b>DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>			
<b>DOCENTE: GIANLUCA DI DIO</b>			
<b>PERCORSO</b>			
<b>MODULO 1 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE</b>	<b>MODULO 2 TECNICHE E MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO</b>	<b>MODULO 3 RELAZIONE DEL BUSINESS PLAN</b>	
UD1. La domanda turistica mondiale, europea e nazionale. UD2. L'evoluzione dell'offerta ristorativa.	UD1. Il marketing turistico aziendale e pubblico. UD2. Tipologia dei prodotti turistici e ristorativi. UD3. Domanda e offerta ristorativa. UD4. Le strategie di marketing e il ciclo di vita di un prodotto.	UD1. Il business plan funzione e regole per la redazione. UD2. Il piano economico finanziario.	
<b>MODULO 4 NORMATIVE DI SETTORE NAZIONALI E INTERNAZIONALI</b>	<b>MODULO 5</b>	<b>MODULO .....</b>	
UD1. I prodotti tipici locali a KM zero. UD2. Abitudini alimentari e lo sviluppo del territorio. UD3. Marchi di tutela e la tracciabilità dei prodotti alimentari. .....	UD1. UD2. UD3. .....	..... ..... ..... .....	
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>	
Espositivo *	Lezione frontale/Conf./Sem. * Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo	
Euristico		Codici, prontuari, vocabolari	
Deduttivo		Dispense *	
Induttivo		Riviste tecnico-professionali	
Partecipativo *		Mass media	
Empirico		Computer	
Operativo		Dispositivi telematici mobili	
Attivo		Supporti audio	
Individualizzato/personalizzato *		Supporti visivi	
Esperto	Supporti grafici, cartacei		
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>		
Aula didattica *			
Laboratorio		Scritte*	
Palestra	<i>Prove di prestazione su</i>		Orali*
Aula magna	<i>problema vero o simulato in</i>		Grafiche
Biblioteca	<i>situazione di studio e di lavoro</i>		Pratiche
Aula video		Strutturate	
Presso enti e istituzioni pubbliche		Semistrustrate	
Presso enti e istituzioni privati			

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

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

\* Indicare con una crocetta

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

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

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

♦ Le seguenti FINALITÀ:

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

♦ i seguenti OBIETTIVI DI ORIENTAMENTO:

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

♦ Le seguenti COMPETENZE TRASVERSALI:

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

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

- attività gestionale e organizzativa in generale;

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

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

Le COMPETENZE DI PROFILO sviluppate sono:

- 
- 

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

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

I RISULTATI raggiunti sono i seguenti:

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

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

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

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

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA':

-“La Dolce Irpinia”

-“Open day Bistrot”

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

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

**NESSUNA**

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

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

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

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

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

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

Nell'ambito della programmazione didattica e nel rispetto delle specifiche vocazioni formative degli studenti il consiglio di classe ha ricondotto a UNITA' DI APPRENDIMENTO le competenze da sviluppare nel

corso dell'anno tra quelle definite dal Collegio dei docenti per il quinto anno di corso, le discipline di insegnamento concorrenti, le modalità di svolgimento delle attività, il numero di ore impegnate nonché i metodi, le tecniche, gli spazi, i tempi, le prove di verifica e i criteri di valutazione adottati.

Pertanto, i percorsi formativi di Educazione civica svolti per la classe sono stati riferiti alle seguenti tematiche tra quelle indicate dall'art. 3 della Legge 20 agosto 2019, n. 92:

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

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

delle seguenti **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

Competenza alfabetica funzionale  
 Competenza multilinguistica  
 Competenza digitale  
 Competenze in campo scientifico e tecnologico  
 Spirito di iniziativa e imprenditorialità

delle seguenti **CONOSCENZE e CAPACITA'**

<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> </ul> <p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DTASR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>• Conoscere il linguaggio settoriale relativo all'argomento indicato</li> <li>• La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese e del francese</li> <li>• Conoscere la relazione tra igiene e malattie, con particolare riferimento ai vari contesti di lavoro turistici al livello globale e locale</li> <li>• Conoscere la normativa igienico-sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e ai regolamenti dell'Unione Europea</li> <li>• Individuare gli organi europei preposti alla normativa e al controllo</li> <li>• L'evoluzione della sicurezza alimentare nel tempo</li> <li>• Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali</li> <li>• Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro.</li> </ul>
--	---

<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza dell'alimentazione</li> <li>• Lab. sala e vendita</li> <li>• Lab. enogastronomia</li> </ul> <p>•Asse matematico ( matematica)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia</li> <li>• Conoscere le principali reazioni chimico-fisiche in cucina</li> <li>• Conoscere le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale, l'igiene della persona e degli utensili, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari</li> <li>• Conoscere l'impostazione per strutturare una presentazione</li> <li>• Conoscere gli aspetti fondamentali della tutela della salute e dell'igiene personale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentazione dei dati mediante tabelle semplici e diagrammi di flusso.</li> <li>• Concetto di distribuzione statistica.</li> </ul>
<p><b>Abilità</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> </ul> <p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DTASR</li> </ul> <p><b>Asse scientifico tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza dell'alimentazione</li> <li>• Lab. sala e vendita</li> <li>• Lab. enogastronomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esporre l'argomento in esame</li> <li>• Stesura di una relazione</li> <li>• Tradurre alcuni testi dall'inglese e dal francese utilizzando il dizionario</li> <li>• Comprensione di semplici testi in lingua straniera</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e applicare le norme di sicurezza durante le attività laboratoriali</li> <li>• Saper fare riferimento agli organi della UE che si occupano di igiene alimentare</li> <li>• Individuare il livello di applicazione della sicurezza alimentare in relazione al tempo</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo</li> <li>• Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze</li> <li>• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</li> <li>• Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.</li> </ul> </li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il</li> </ul>

<p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• matematica</li> </ul>	<p>Laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare un sano stile di vita</li> <li>• Assumere posture corrette a carico naturale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare I dati mediante tabelle e grafici</li> </ul>
<p><b>Abilità metodologiche</b></p>	<p>Seleziona le informazioni attinte dallo studio delle varie fonti  Organizza le informazioni (ordinare, confrontare, collegare)  Individua collegamenti e relazioni  Applica strategie di studio mirate al raggiungimento dello scopo (compito di realtà)  Utilizza correttamente strumenti e materiali  Rappresenta ed analizza in diversi modi (anche utilizzando strumenti informatici) un insieme di dati, scegliendo le rappresentazioni più idonee</p>
<p><b>Capacità personali</b></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 nel proprio lavoro</p>
<p><b>Capacità sociali</b></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>

Le discipline che hanno contribuito nel secondo biennio e quinto anno allo sviluppo delle competenze sono: Lingua e Letteratura Italiana - Lingua Inglese – Storia – Matematica – Religione/Attività alternativa – Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina; Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita; Seconda Lingua Straniera (Francese); Scienza e Cultura dell’Alimentazione; Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva. e il numero complessivo di ore impegnate è stato pari a 33.

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

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

Partecipazione alla "Giornata nazionale della legalità in ricordo delle vittime di mafia e dei loro familiari".

Lettura del quotidiano in classe.

Per la valutazione delle competenze di educazione civica e dell'incidenza degli apprendimenti sul

comportamento complessivo assunto dagli studenti nel corso dell'anno sono stati individuati indicatori

specifici e relative griglie di valutazione degli apprendimenti.

Gli apprendimenti acquisiti in educazione civica si collocano complessivamente sul livello **intermedio**.

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

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

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

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

- corsi di *recupero in itinere*.

#### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PERCORSO

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

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

*"conoscenze: risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento"*; quindi, sapere codificato nelle discipline;

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

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

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

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

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

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

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

### CRITERI PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

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

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

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

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

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

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

### **OBIETTIVI DI AREA GENERALE**

DISCIPLINA: ITALIANO

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: STORIA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: MATEMATICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

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

DISCIPLINA: ITALIANO

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: STORIA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: MATEMATICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

CONTINUITA' DIDATTICA NELLA CLASSE			
DISCIPLINE	2020/2021	2021/2022	2022/2023
ITALIANO E STORIA	GAROFALO	GAROFALO	GAROFALO
MATEMATICA	BARBIERI	BARBIERI	PICARDO
LINGUA INGLESE	FUSCHETTO	PETRILLO	FUSCHETTO
LINGUA FRANCESE	MONTAGNA	MONTAGNA	ANZALONE
LAB DI SALA E VENDITA	D'AMATO	PAUCIELLO	LAPADULA
LAB DI CUCINA	NAPOLITANO	NAPOLITANO	NAPOLITANO
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	DE PIANO	DE PIANO	DE PIANO
DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	GAGLIARDE	DI DIO	DI DIO
RELIGIONE	LA PENNA	LA PENNA	LA PENNA

### CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE

ART. 11 OM N.65 del 14/0372022 - Allegato A DLgs 62/17- Tabella C DELL'ALLEGATO A DELL'OM N. 65/2022

Nei 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.

## 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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 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 sottoindicati**:

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).*

## PRIMA PROVA

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.

Le Simulazioni e le griglie di valutazione della prova scritta sono in allegato al documento.

## SECONDA PROVA

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

È stata svolta una simulazione d'esame della seconda prova scritta, la cui traccia è in allegato al documento.

La griglia di valutazione della seconda prova scritta è in allegato.

## COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la sottocommissione propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

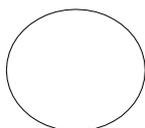
## ALLEGATI

- RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE
- DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA
- VERBALE SCRUTINIO FINALE
- Griglia di correzione 1^ prova
- Griglia di correzione 2^ prova
- Griglia di valutazione colloquio
- UFA MULTIDISCIPLINARE III Periodo
- SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
- SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

## Il Consiglio di Classe

	COGNOME	NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Prof./ssa	PICARDO	LUCIANO MARIO	MATEMATICA	
Prof./ssa	LAPADULA	AMEDEO	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
Prof./ssa	DE PIANO	FRANCESCA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prof./ssa	PETRILLO	CARMELA	LINGUA INGLESE	
Prof./ssa	DI DIO	GIANLUCA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Prof./ssa	GAROFALO	GAETANA	ITALIANO E STORIA	
Prof./ssa	LA PENNA	PASQUALINO	RELIGIONE CATTOLICA	
Prof./ssa	ANZALONE	ELVIRA	LINGUA FRANCESE	
Prof./ssa	NAPOLITANO	PASQUALE	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	

Lioni, 10/05/2023



**IL PRESIDENTE  
DIRIGENTE SCOLASTICO  
ATTILIO LIETO**

\* 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”.*