

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	 <small>Unione Europea</small>  <small>QR CODE SITO WEB</small>
 AVIS01200L@ISTRUZIONE.IT	Via Ronca, 47 83047 Lioni (Av) CF :82002610648 - COD MIN:AVIS01200L	 0827/1949208	
AVIS01200L@PEC.ISTRUZIONE.IT	DIRIGENTE SCOLASTICO: ATTILIO LIETO	WWW.IISSVANVITELLI.EDU.IT	

ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2022/23

IL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62,
ART. 10 DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 45 del 9 MARZO 2023

ISTITUTO PROFESSIONALE

SETTORE: SERVIZI.

Declinazione: SALA E VENDITA

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

CLASSE: 5° sez. A – Sala e Vendita

Presentazione dell'Istituto

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 sala-bar, di cucina, di accoglienza turistica, di scienza degli alimenti e chimica.

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

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

La Classe 5 Sala e Vendita è formata da 12 alunni, di cui 6 femmine e 6 maschi, provenienti da contesti territoriali differenti. Non tutti gli studenti risiedono nel comune di Lioni, dove ha sede la scuola, ma provengono da paesi limitrofi. Nel corso del triennio la classe non ha subito grosse variazioni nella sua composizione: uno studente, proveniente dalla 5 Sala dello scorso anno, si è inserito nel gruppo classe all'inizio di questo anno scolastico. Dal punto di vista didattico, essa si presenta eterogenea al suo interno per le diverse modalità con cui gli studenti assumono comportamenti ed esprimono relazioni. Il livello di preparazione iniziale si è rivelato abbastanza disomogeneo, così come l'impegno, superficiale, talvolta discontinuo per alcuni, più assiduo e presente per altri. Un gruppo esiguo si è sempre maggiormente distinto per le capacità, la motivazione e la partecipazione, maturando più che discrete competenze e una discreta conoscenza degli argomenti oggetto di studio; diversamente, l'altro gruppo ha raggiunto livelli sufficienti, non facendo registrare lo stesso grado di impegno e di regolare continuità nella partecipazione. Per quanto attiene al metodo di studio, solo un esiguo gruppo mostra di aver raggiunto un livello di organizzazione nello svolgimento delle attività più sistematico, mentre per l'altro gruppo prevale un'impostazione mnemonica e meccanica, dove risultano più difficili anche i raccordi trasversali tra le varie discipline. Alcuni studenti evidenziano qualche lentezza nell'esplicitazione delle capacità dialogiche, di ricerca, evidenziando qualche incertezza rispetto ai saperi disciplinari. Nel complesso gli studenti hanno sempre dimostrato disponibilità e partecipazione. Dal punto di vista della continuità didattica, tra il biennio e il triennio si sono avvicendati docenti diversi. In merito alla definizione del raggiungimento dei livelli della classe, il Consiglio ha adottato sempre nuove metodologie e strategie, allo scopo di sostenere e stimolare gli studenti al raggiungimento di un impegno più responsabile e maturo. Anche durante il periodo di isolamento, causato dal COVID 19, nonostante i cambiamenti e le difficoltà intervenute nella quotidianità, pur nelle difficoltà oggettive legate ai problemi di rete, i docenti hanno cercato di mantenere vivo negli allievi il senso di appartenenza alla comunità scolastica e combattere l'isolamento e la demotivazione: per seguire il compito sociale e formativo del fare scuola ma non a scuola. In riferimento agli obiettivi raggiunti e ai livelli di preparazione, si può affermare che gli allievi, a livello generale, conoscono i contenuti disciplinari, anche se a vari livelli, in merito all'approfondimento, invece, solo alcuni dimostrano di saper rielaborare un pensiero critico, per altri si evidenzia la presenza di alcune carenze di base e di fragilità in alcune discipline.

In generale, la classe evidenzia un buon livello di socializzazione. La partecipazione al dialogo educativo è sempre stata propositiva: gli studenti hanno dimostrato interesse e partecipazione verso tutte le attività extracurricolari proposte; buone risultano le capacità di lavorare in gruppo e di relazionare sul lavoro svolto sia di gruppo che individuale, anche se alcuni non sono stati autonomi nella fase di ricerca dei materiali; senz'altro competenti si sono mostrati nell'utilizzo delle tecnologie. Dal punto di vista comportamentale, essi si sono mostrati sempre corretti e rispettosi verso i compagni e verso i docenti, dimostrando una piena osservanza delle regole. Profondo affetto lega gli allievi gli uni agli altri: i legami amicali esulano dal contesto strettamente scolastico in quanto gli allievi hanno rafforzato tali legami attraverso la condivisione di esperienze personali e di amicizia. Nella fase conclusiva dell'anno scolastico, essi sono apparsi partecipativi in classe ma poco motivati ed impegnati a casa. Le ragioni di ciò vanno ricercate in quell'atteggiamento tipico degli studenti che frequentano l'ultimo anno. Tutti gli allievi hanno partecipato alle attività e ai progetti contenuti nel PTOF; hanno svolto le prove INVALSI quale requisito di ammissione all'Esame di Stato ed inoltre tutte le prove per classi parallele in relazione alle discipline di Italiano, Inglese e Matematica.

Gli allievi nel mese di marzo hanno svolto, inoltre, la simulazione relativa alla prima dell'esame di stato ed entro la fine di maggio svolgeranno anche la simulazione relativa alla seconda prova.

Nel gruppo classe è presente un alunno che segue la programmazione differenziata. I percorsi seguiti dall'allievo sono stati calibrati sulle sue caratteristiche e capacità. Le proposte didattiche si sono sviluppate attraverso l'individuazione di percorsi tendenti al miglioramento dell'autostima e delle relazioni, perseguendo la crescita personale e sociale dello studente. L'alunno appare ben integrato nel gruppo classe: degno di nota è il legame che lo studente ha creato con i compagni, che hanno sempre rappresentato un punto di riferimento e fonte di supporto in tutto il suo percorso scolastico. Lo studente si avvia a concludere il quinquennio con una preparazione didattica che ha privilegiato le discipline tecnico-pratiche.

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, declinazione 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:

- 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 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
- 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
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 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
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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 tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

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;*

Nella declinazione 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 Tecnici e Professionali delle determinazioni degli Organi Collegiali: <<Le Scuole possono diversificare la loro proposta didattico-educativa **adottando modelli** che favoriscano la centralità dello studente.

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

Infatti, il MODULO

- è una Unità di Apprendimento autonoma, aperta e flessibile, prestandosi a ricollocazioni nell'ambito del percorso formativo disciplinare e dei percorsi formativi pluri/interdisciplinari qualunque siano le modalità di intervento attivate;
- è funzionale allo sviluppo delle competenze e loro certificazione;
- organizza, per tipologia e/o per gradi di complessità programmata, segmenti formativi di percorsi di sviluppo delle competenze secondo criteri di prestazione/padronanza: conoscenze, abilità, capacità metodologiche, capacità personali e capacità sociali;
- assicura la valutazione formativa e la individualizzazione/personalizzazione di percorsi inclusivi;
- costituisce riferimento per interventi di recupero dello svantaggio formativo ed è fondamento per lo sviluppo di percorsi di approfondimento/potenziamento;
- si struttura in relazione alle aree/assi culturali/interassi e annualità del percorso formativo, alle competenze disciplinari/chave da sviluppare, alla natura monodisciplinare o interdisciplinare o pluridisciplinare delle competenze da sviluppare, alle unità didattiche, ai metodi, tecniche, strumenti, spazi, alla valutazione formativa in itinere, alla valutazione sommativa di fine periodo/fine percorso, ai tempi/periodo di svolgimento;
- consente la valutazione sommativa criterioale o di padronanza per formulare il giudizio di qualità sui livelli raggiunti nelle competenze disciplinari/pluridisciplinari e nelle competenze chiave di cittadinanza/chave europee.

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

TEMPI

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

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

Le discipline che hanno contribuito nel secondo biennio e quinto anno allo sviluppo delle competenze sono:

Asse dei linguaggi: Italiano, Lingua Inglese, Lingua Francese; Scienze motorie e sportive;

Asse matematico: Matematica;

Asse storico sociale: Storia e Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;

Asse scientifico, tecnologico e professionale: Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di enogastronomia;

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 e capacità.

Di seguito si riporta il **QUADRO ORARIO CURRICOLARE**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA					
DECLINAZIONE TRIENNIO: SALA e VENDITA					
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	66	66	66
Storia	66	66	66	66	66
Geografia	33	33			
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				
Scienze integrate (Fisica)		66			
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66		66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	231	165	165
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	132	132
DTASR			132	132	132

CONTENUTI, METODI, TECNICHE, STRUMENTI, SPAZI, VERIFICHE

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

DISCIPLINA: MATEMATICA		
DOCENTE: Prof. Michele D'Amato		
PERCORSO		
MODULO "1" Potenziamento	MODULO "2" Funzioni	MODULO "3" Limite di una funzione
UD 1. <u>Disequazioni di secondo grado.</u> <u>Disequazioni fratte. Sistemi di disequazioni.</u> UD 2. <u>Il piano e la retta</u> UD 3. <u>Esponenziale</u> UD 4. <u>Logaritmo</u> UD 5. <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>
MODULO "4" DERIVATE		
UD 1. <u>Derivate e loro calcolo</u> UD 2. <u>Applicazioni delle derivate allo studio di una funzione.</u>		
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo x Euristico x Deduttivo x Induttivo Partecipativo x Empirico Operativo Attivo x Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica x Analisi/Studio dei casi x Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning X Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Multimediale digitale integrata	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali Mass media Computer / piattaforme X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei
SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica X Aula virtuale 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 x Semistrutturate x Prodotto multimediale

DISCIPLINA: SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE

DOCENTE: Prof.^{SSA} Donatiello Incoronata

PERCORSO

MODULE 1 UDA Disciplinare Les vins et les boissons	MODULE 2 UDA Pluridisciplinare "Le Strade del Gusto. A Tavola con le Nonne di Lioni"	MODULE 3 UDA Pluridisciplinare Educazione Civica
<ul style="list-style-type: none"> - Le barman et le matériel du bar (Révision) - Le Champagne - Le Prosecco - Les Sauternes - Cocktails à base de Champagne et de Prosecco - Les boissons chaudes - Les boissons fermentées: la bière - le cidre - Les cocktails et les apéritifs - Les apéritifs français et italiens - Le liqueurs et les eaux-de-vie 	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits typiques de l'Irpinia - Les plats de la tradition locale - Histoire des plats - Interview aux grands- mères - Ingrédients et préparation (les recettes) - Rédiger un menu typique 	<p>UD 1 L'UNESCO. Les sites français et italiens.</p> <p>UD 2. Le Régime Méditerranéen patrimoine culturel de l'humanité.</p> <p>UD 3 Les label de qualité et d'origine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des produits de qualité français - Les produits de qualité des régions italiennes et de la Campanie. <p>UD 4 Itinéraires à la découverte du patrimoine œnogastronomique de la région Campanie</p>
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
<p>Espositivo X</p> <p>Euristico</p> <p>Deduttivo X</p> <p>Induttivo X</p> <p>Partecipativo</p> <p>Empirico</p> <p>Operativo X</p> <p>Attivo</p> <p>Individualizzato/personalizzato X</p> <p>Esperto</p>	<p>Lezione frontale/Conf./Sem. X</p> <p>Dialettica X</p> <p>Analisi/Studio dei casi</p> <p>Osservazione/Scoperta guidata X</p> <p>Ricerca – azione</p> <p>Ricerca sperimentale</p> <p>Laboratoriale X</p> <p>Learning by doing</p> <p>Cooperative learning X</p> <p>Problem solving</p> <p>Braingstorming</p> <p>Mastery learning/Tutoraggio</p> <p>Progettazione pluridisciplinare X</p>	<p>Libri di testo X</p> <p>Codici, prontuari, vocabolari</p> <p>Dispense X</p> <p>Riviste tecnico-professionali</p> <p>Mass media</p> <p>Computer X</p> <p>Dispositivi telematici mobili X</p> <p>Supporti audio X</p> <p>Supporti visivi X</p> <p>Supporti grafici, cartacei Piattaforma Spaggiari X</p>
SPAZI*	VERIFICHE*	
<p>Aula didattica X</p> <p>Aula virtuale X</p> <p>Laboratorio</p> <p>Palestra</p> <p>Aula magna</p> <p>Biblioteca</p> <p>Aula video</p> <p>Presso enti e istituz. pubbliche</p> <p>Presso enti e istituzioni privati</p>	<p><i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i></p>	
		<p>Scritte X</p> <p>Orali X</p> <p>Grafiche</p> <p>Pratiche</p> <p>Strutturate</p> <p>Semistrutturate</p>

DISCIPLINA: INGLESE		
DOCENTE: Prof. ^{SSA} Raffaella Di Nicola		
PERCORSO		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Safety procedures vs risks in working places and Catering industry – The job world	Health I Well-BeingI Sustainable food	How to promote the territory and local economy Sustainability
<p>UD 1 Banqueting : the banquet Different styles of dining service on special occasions : advantages /disadvantages- Table setting: different layouts</p> <p>UD2 The job world Applying for a job: how to be ready The CV; the covering letter A job interview.(The errors to avoid when interviewed) My experience in PCTO</p> <p>UD3 Safety at work Safety regulations- Steps to assess risks- The main risks : preventive and corrective measures – heat stress The HACCP: definition,aim, principles-How to avoid food contamination-(viruses- bacteria-parasites) – The correct storage</p>	<p>UD 1 How to eat well and stay healthy</p> <p>UD2 Organic Food vs GMOs Diets and nutrition: different types of diets : The Nordic diet And The Mediterranean diet associated with the Food Pyramid Alternative diets: positive and negative aspects Macrobiotics Vegetarianism Veganism Fruitarianism and rawism Targeted diets for specific purposes</p> <p>UD3 allergies and intolerances: symptoms and risks Eating disorders.</p>	<p>UD1 Promoting local food/ why restaurants should buy local food: the advantages in buying and farming locally- a sustainable diet :tips to follow - Sustainability</p> <p>UD2 Uda Interdisciplinare di Educazione civica : My territory con sviluppo dei seguenti argomenti: The Unesco and its aims- tangible and intangible heritage sites intangible heritage sites: the art of Neapolitan pizza makers . Campania region with reference to the typical products of the Irpinia area. Dishes –recipes- traditions-</p> <p>UD3 Common beverages .</p>
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
<p>Espositivo x</p> <p>Euristico</p> <p>Deduttivo</p> <p>Induttivo</p> <p>Partecipativo x</p> <p>Empirico</p> <p>Operativo x</p> <p>Attivo x</p> <p>Individualizzato/personalizzato</p> <p>Esperto</p>	<p>Lezione frontale x</p> <p>Dialettica</p> <p>Analisi/Studio dei casi</p> <p>Osservazione/Scoperta guidata x</p> <p>Ricerca – azione</p> <p>Ricerca sperimentale</p> <p>Laboratoriale x</p> <p>Learning by doing</p> <p>Cooperative learning x</p> <p>Problem solving x</p> <p>Braingstorming</p> <p>Mastery learning/Tutoraggio</p> <p>Progettazione pluridisciplinare x</p>	<p>Libri di testo x</p> <p>vocabolari</p> <p>Fotocopie integrative o di approfondimento dei contenuti trattati x</p> <p>Riviste tecnico-professionali</p> <p>Mass media</p> <p>Computer x</p> <p>Dispositivi telematici mobili</p> <p>Supporti audio x</p> <p>Supporti visivi x</p> <p>Supporti grafici, cartacei x</p>
SPAZI	VERIFICHE	
<p>Aula didattica x</p> <p>Laboratorio x</p> <p>Palestra</p> <p>Biblioteca</p> <p>Aula video</p>	<p><i>Prove di prestazione disciplinare e pluridisciplinari x</i></p>	
		<p>Scritte x</p> <p>Orali x</p> <p>Strutturate x</p> <p>Semi-strutturate x</p> <p>Prodotti multimediali x</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA		
A.S. 2022-2023 - DOCENTE: Rosario Miele		
PERCORSO		
MODULO 1 Titolo: Percorso “A”: Professionalità in sala	MODULO 2 Titolo: Percorso “B”: Professionalità al Bar	MODULO 3 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 Il servizio, dall’accoglienza al commiato <ul style="list-style-type: none"> • U. d. A. n. 2 Il menu e la lista delle vivande <ul style="list-style-type: none"> • U. d. A. n. 3 Il Flambè	<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 Costruire un cocktail <ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 2 Acqua, bibite e gelati <ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 3 Gli snack e gli appetizer	<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 L’abbinamento cibo – vino <ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 2 La gestione della cantina e la lista dei vini -
MODULO 4 Titolo: Percorso “D”: Enogastronomia nazionale e internazionale	MODULO 5 Titolo: Percorso “E”: Aspetti gestionali nell’attività di ristorazione	
<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 Produzione enologica italiana e internazionale (Francia) <ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 2 Produzione gastronomica italiana e internazionale (Francia)	<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 Il rapporto con il cliente, la gestione del bar e le responsabilità legali <ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 2 Risto-marketing e gestione delle risorse umane - <ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 3 Il food – cost - <ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 4 Introduzione al mondo del lavoro	
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico <input type="checkbox"/> Deduttivo X Induttivo <input type="checkbox"/> Partecipativo X Empirico <input type="checkbox"/> Operativo <input type="checkbox"/> Attivo <input type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato <input type="checkbox"/> Esperto <input type="checkbox"/>	Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione <input type="checkbox"/> Ricerca sperimentale X Laboratoriale <input type="checkbox"/> Learning by doing <input type="checkbox"/> Cooperative learning X Problem solving X Braingstorming <input type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/> Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari <input type="checkbox"/> Dispense <input type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali X Mass media <input type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Dispositivi telematici mobili X Supporti audio <input type="checkbox"/> Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei <input type="checkbox"/> Attrezzature di settore X
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio X Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Aula video X Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni privati X <input type="checkbox"/>	<p style="text-align: center;">Caso pratico in laboratorio:</p> <p><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 – Completate quelle proposte nella programmazione di classe</p> <p>La creatività: caso pratico con elaborazione di una ricetta partendo da un singolo ingrediente.</p>	
	Scritte	2
	Orali	1
	Grafiche	<input type="checkbox"/>
	Pratiche	4
	Simulazione II prova	2
	Strutturate	<input type="checkbox"/>
	Semistrustrate	<input type="checkbox"/>
	

PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ PROFESSIONALIZZANTI (CONCORSI, PCTO, CORSI CON ESPERTI, ECC...)

PCTO: Il festival dei giovani, Bar Didattico Multiproposta;

CONCORSI: Basilicata a Tavola, Contest interno "CULTURA- COLORI E SAPORI DELL'ALTA IRPINIA"

ALTRE ATTIVITÀ: Corso di "BARCHEF", Corso di analisi sensoriale su "SPECIALTY COFFEE", gestione accoglienza presso il castello di Monteverde in occasione della visita del Principe di Monaco, supporto organizzativo, presso Lago Laceno a strutture ricettive in occasione dell'arrivo del Giro d'Italia.

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: **CALABRESE CINZIA**

PERCORSO

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Percezione del sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	Sport, regole e fair play	Salute e benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico
<p>UDA n. 1. Conoscenza e coscienza del corpo : Apparato locomotore Apparato cardiocircolatorio</p> <p>UDA n.2. Capacità motorie e allenamento: I principi dell'allenamento La forza e la resistenza Il cardiofitness : prevenzione di patologie cardiovascolari. Energetica muscolare</p> <p>UDA n. 3 Educazione civica: Il linguaggio del corpo come modalità espressiva e comunicativa. (Flash mob per la giornata internazionale contro la violenza sulle donne 25 novembre).</p>	<p>UDA n.1. Sport di squadra e regole: Pallavolo Pallacanestro Calcio a 5 Badminton Tennis tavolo La carta del fair play</p> <p>UDA n.2. Cenni di storia dello sport : Giochi olimpici del 1936 Sport e inclusione: Le paralimpiadi</p>	<p>UDA n.1. Educazione civica: ● Sport e alimentazione ● Il fabbisogno energetico ● Il menù dello sportivo</p> <p>UDA n.2. ● Sicurezza e prevenzione degli infortuni. ● Postura . ● Tecniche di primo soccorso ● Dipendenze e norme antidoping.</p> <p>UDA n. 3 Attività in ambiente naturale</p>
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo x Euristico Deduttivo Induttivo x Partecipativo x Empirico Operativo x Attivo x Individualizzato/personalizzato x Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. Dialettica Analisi/Studio dei casi x osservazione/Scoperta guidata x Ricerca – azione x Ricerca sperimentale Laboratoriale x Learning by doing x Cooperative learning x Problem solving Brainstorming x Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari x Dispense x 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 x Aula magna x Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati	Scritte x Orali □ Grafiche Pratiche x Strutturate x Semistrutturate x	

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
DOCENTE TITOLARE: Prof. Aniello Corso		
DOCENTE SOSTITUTO: Prof.ssa Emanuela Russomanno		
PERCORSO		
MODULO 1 I CONTRATTI DI LAVORO	MODULO 2 IL MERCATO TURISTICO	MODULO 3 IL MARKETING
UD1. IL MERCATO DEL LAVORO UD2. IL CONTRATTO DI LAVORO UD3. LA RETRIBUZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI UD4. LA BUSTA PAGA DEI LAVORATORI DIPENDENTI	UD1. IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE UD2. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI UD3. IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE UD4. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE UD5. LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO	UD1. IL MARKETING: ASPETTI GENERALI UD2. IL MARKETIG STRATEGICO UD3. IL MARKETING OPERATIVO UD4. IL WEB MARKETING UD5. IL MARKETING PLAN
MODULO 4 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	UDA – QUALIFICAZIONE-RIQUALIFICAZIONE E PROMOZIONE DEL TERRITORIO - DISTINZIONE TRA ORGANISMI INTERNAZIONALI; REGOLAMENTAZIONI INTERNAZIONALI, NAZIONALE - UNESCO – COMPITI DELLA COMMISSIONE NAZIONALE PER L'UNESCO - I SITI UNESCO IN ITALIA	UDA – LE STRADE DEL GUSTO “A TAVOLA CON LE NONNE” - DISAMINA OBIETTIVI AGENDA 2030 COINVOLTI IN QUESTO PROGETTO - CALCOLO COSTO PIATTO
UD.1 LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE UD.2 IL BUDGET UD.3 IL BUSINESS PLAN (Cenni)		
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo x Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo x Empirico Operativo x Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. x Dialettica Analisi/Studio dei casi x Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning x Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari x Dispense Riviste tecnico-professionali x Mass media x 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 x Semistrutturate x

DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: DOMENICO GATTA		
PERCORSO		
UDA 1 Titolo: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori	UDA 2 Titolo: La trasformazione degli alimenti	UDA 3 Titolo: L'alimentazione in situazioni fisiologiche
SEZ 1 La filiera alimentare SEZ 2 Il Sistema HACCP SEZ 3 La contaminazione biologica degli alimenti SEZ 4 L'contaminazione fisico-chimica degli alimenti	SEZ 5 La conservazione e la cottura degli alimenti SEZ 6 I nuovi prodotti alimentari	SEZ 7 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita SEZ 8 Diete e stili alimentari
UDA 4 Titolo: L'alimentazione in situazioni patologiche		
SEZ 9 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari SEZ 10 L'alimentazione nelle malattie metaboliche SEZ 11 L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente SEZ 12 Allergie e intolleranze alimentari SEZ 13 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari		
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico <input type="checkbox"/> Deduttivo X Induttivo X Partecipativo X Empirico X Operativo X Attivo <input type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato X Esperto <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica <input type="checkbox"/> Analisi/Studio dei casi X Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca - azione <input type="checkbox"/> Ricerca sperimentale <input type="checkbox"/> Laboratoriale <input type="checkbox"/> Learning by doing <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving X Brainstorming X Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/> Progettazione pluridisciplinare <input type="checkbox"/> Didattica a distanza X	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari X Dispense <input type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali X Mass media X Computer X Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei X <input type="checkbox"/>
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio X Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Aula video <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/> Presso enti e istituzioni privati <input type="checkbox"/> Piattaforme Spaggiari. X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	
		Scritte X Orali X Grafiche <input type="checkbox"/> Pratiche <input type="checkbox"/> Strutturate X Semistrutturate X Test on line X

DOCENTE: Prof. Nicola Fiore

PERCORSO

MODULO 1 Gastronomia, cultura e ristorazione	MODULO 2 Banqueting, il buffet e le decorazioni	MODULO 3 Gli alimenti e la qualità alimentare
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gastronomia e storia 2. La gastronomia dalle origini ad oggi in 10 tappe 3. Scelte e abitudini alimentari 4. L'offerta gastronomica 5. L'offerta tradizionale 6. L'offerta delle cucine "GLOBALI" 7. Le cucine scientifiche e sperimentali 8. Le cucine etiche e dietetiche 9. Le scelte alimentari in funzione alle religioni 10. La nascita dei ristoranti moderni 11. Le diverse tipologie di ristorazione 12. La ristorazione commerciale 13. La ristorazione collettiva o servizio catering 14. Le tipologie di ristorazione collettiva 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il catering e il banqueting 2. Le tipologie di Diritto banchetto 3. Le nuove figure professionali 4. Organizzare un banchetto o un evento 5. Il servizio a buffet 6. Classificazione e caratteristiche 7. Il buffet nei diversi momenti lavorativi 8. Le guarnizioni e le decorazioni 9. Il piatto e le sue guarnizioni 10. La presentazione dei piatti 11. Le decorazioni 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli alimenti: definizione 2. La classificazione nutrizionale degli alimenti 3. La classificazione merceologica degli alimenti 4. Gli alimenti dietetici 5. Gli alimenti e la produzione biologica 6. Gli OGM 7. Le scelte alimentari 8. La scelta degli alimenti: le diverse qualità 9. L'etichetta alimentare 10. I marchi di tutela 11. I marchi di tutela internazionali e italiani 12. I marchi di tutela dei vini 13. La tracciabilità alimentare di filiera 14. La sicurezza alimentare 15. L'igiene e il sistema HACCP 16. Il gusto 17. La degustazione e l'analisi sensoriale 18. L'analisi organolettica e degustazione 19. Gli abbinamenti gastronomici 20. Le combinazioni di sapore 21. Le tipologie di abbinamento 22. Gli abbinamenti impossibili 23. L'abbinamento della birra 24. La degustazione del formaggio 25. La degustazione dell'olio extravergine d'oliva

<p>MODULO 4 Marketing e menu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Che cos'è il marketing Lezione frontale e brainstorming 2. Il marketing mix Francese 3. Il marketing plan o piano di marketing 4. Le tipologie di clientela 5. Il portafoglio clienti 6. La promozione aziendale 7. I social food 8. Il menu: dalle origine ad oggi 9. Le caratteristiche del menu 10. Le principali tipologie di menu 11. La stesura del menu 12. Gli stili di servizi: il ruolo dello Chef 13. I menu per diete specifiche 14. Definizione di allergeni e intolleranze alimentari 15. La legislazione a tutela delle persone allergiche 16. Allergie ad alimenti di origine animali 17. Allergie ad alimenti di origine vegetale 18. L'intolleranza al al lattosio 19. L'intolleranza al glutine 	<p>MODULO 5 Organizzazione e gestione dell'impresa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'impresa e la gestione per regole 2. L'efficienza Francese gestionale 3. Le risorse umane 4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro 5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione 6. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto 7. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte 8. La valorizzazione del magazzino 9. I costi di gestione nella ristorazione 10. Il prezzo di vendita e il food cost 11. Il prezzo di vendita 12. Le innovazioni tecnologiche in cucina 13. I nuovi modelli organizzativi 14. La cottura a bassa temperatura 15. L'informatica in cucina 	<p>MODULO 6 I prodotti Ittici</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La classificazione dei prodotti ittici 2. Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce 3. L'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti ittici 4. L'indice di freschezza del pesce 5. La stagionalità dei prodotti ittici e la pesca sostenibile 6. L'itticoltura o acquacoltura 7. Le principali preparazioni preliminari dei pesci 8. Le cotture di base dei pesci
<p>MODULO 7 La cucina Regionale Italiana</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana 2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali 3. Le regioni d'Italia 		
<p>METODO*</p> <p>Espositivo x Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo x Empirico Operativo Attivo x Individualizzato/personalizzato Esperto</p>	<p>TECNICHE*</p> <p>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 Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio Multimediale digitale integrata</p>	<p>STRUMENTI*</p> <p>Libri di testo X Codici, proutuari, vocabolari Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media Computer / piattaforme X Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei</p>

SPAZI*	VERIFICHE*	
Aula didattica X Aula virtuale Laboratorio x 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	x
	Prodotto multimediale	

RELIGIONE		
DOCENTE: LAPENNA PASQUALINO		
PERCORSO		
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Titolo: Le religioni oggi	Titolo: L' Ebraismo	Titolo: L' Islam
UD L' Ebraismo UD Origini dell' ebraismo UD Diffusione dell' ebraismo	UD La vita religiosa UD La divinità UD Le feste religiose	UD Le caratteristiche fondamentali UD L' Islam oggi UD Il fondatore, la divinità
MODULO 4	MODULO 5	MODULO 6
Titolo: L' Islam	Titolo: L' Induismo	Titolo: Il Buddhismo
UD Il culto e i luoghi sacri UD La moschea UD I libri sacri	UD Le caratteristiche fondamentali UD Le divinità principali UD Le caste Il culto	UD Le caratteristiche fondamentali UD Le origini e il fondatore UD La predicazione
MODULO 7	MODULO 8	MODULO 9
Titolo: le altre religioni politeiste	Titolo:	Titolo:
UD Il Taoismo UD Il Confucianesimo UD	UD UD UD	UD UD UD
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
Espositivo X Euristico <input type="checkbox"/> Deduttivo <input type="checkbox"/> Induttivo <input type="checkbox"/> Partecipativo X Empirico <input type="checkbox"/> Operativo X Attivo <input type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato <input type="checkbox"/> Esperto <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica <input type="checkbox"/> Analisi/Studio dei casi <input 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 type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Braingstorming <input type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio <input type="checkbox"/> Progettazione pluridisciplinare <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari <input type="checkbox"/> Dispense <input type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali <input type="checkbox"/> Mass media <input type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Dispositivi telematici mobili X Supporti audio <input type="checkbox"/> Supporti visivi <input type="checkbox"/> Supporti grafici, cartacei X <input type="checkbox"/>
SPAZI	VERIFICHE	
Aula didattica X Laboratorio <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Aula magna <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"/>

Biblioteca <input type="checkbox"/>		Strutturate <input type="checkbox"/>
Aula video <input type="checkbox"/>		Semistrustrate <input type="checkbox"/>
Presso enti e istituzioni pubbliche <input type="checkbox"/>	
Presso enti e istituzioni privati <input type="checkbox"/>		
..... <input type="checkbox"/>		

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
DOCENTE: CARLA IARROBINO		
PERCORSO		
MODULO GENERALE Autori e movimenti letterari dall'Unità d'Italia ad oggi		
UD1. L'età del Realismo UD2. Dal Decadentismo alla letteratura del Novecento UD3. Elementi e metodi di documentazione per approfondimenti letterari UD4. Tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta Progetto lettura "Ferite a morte" di Serena Dandini		
MODULO 1 L'età del Realismo	MODULO 2 L'età del Decadentismo	MODULO 3 La letteratura del primo Novecento
UD1. Naturalismo e Verismo UD2. La poetica del Naturalismo e del Verismo UD3. G. Verga: l'ideologia dell'ostrica	UD1. Le caratteristiche del Simbolismo: C. Baudelaire/ G. Pascoli UD2. Le caratteristiche dell'Estetismo: O. Wilde/G. D'Annunzio	UD1. I. Svevo (cenni) UD2. L. Pirandello UD3. Il relativismo orizzontale e verticale
MODULO 4 La letteratura tra le due guerre	MODULO 5 Breve sintesi del Neorealismo	MODULO 6 La letteratura del secondo Novecento
UD1. L'Ermetismo UD2. G. Ungaretti: la poetica UD3. E. Montale (cenni) UD4. S. Quasimodo (cenni)	UD1. I padre fondatori del Neorealismo UD2. I caratteri generali del movimento UD3. P. Levi UD4. I. Calvino: percorso d'autore	UD1. P. Pasolini (cenni)
UDA "A tavola con le nonne" Elementi strutturali di un testo scritto	UDA PCTO Tecniche di scrittura: la relazione	UDA Riqualificazione e promozione del territorio Elaborazione e scrittura
METODO*	TECNICHE*	STRUMENTI*
Espositivo x Euristico Deduttivo x Induttivo x Partecipativo x Empirico Operativo x Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. x Dialettica x Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca speriment. Laboratoriale x Learning by doing Cooperative learning Problem solving Braingstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo x Codici, prontuari, vocabolari x Dispense x Riviste tecnico-professionali Mass media Computer x Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi x Supporti grafici, cartacei 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	<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: CARLA IARROBINO		
PERCORSO		
MODULO 1 L'unificazione italiana	MODULO 2 L'età giolittiana e la Belle époque	MODULO 3 La prima Guerra mondiale
UD1. Le radici del Novecento UD2. Il dibattito politico e sociale UD3. Nazionalismo, Razzismo, Irrazionalismo	UD1. Le illusioni della belle époque UD2. I caratteri dell'età giolittiana UD3. L'emigrazione italiana	UD1. Cause e inizio della guerra UD2. L'Italia in guerra UD3. L'inferno delle trincee UD4. Il genocidio degli Armeni
MODULO 4 La Rivoluzione Russa	MODULO 5 Il primo dopoguerra	MODULO 6 L'Italia tra le due guerre
UD1. L'impero russo nel XIX secolo UD2. La nascita dell'URSS UD3. L'URSS di Stalin	UD1. I problemi del dopoguerra UD2. Il disagio sociale UD3. Il biennio rosso UD4. Dittature, democrazie e nazionalismo	UD1. La Marcia su Roma UD2. La dittatura fascista UD3. L'Italia fascista UD4. L'Italia antifascista
MODULO 7 La crisi del '29	MODULO 8 Il nazismo e la crisi delle relazioni internazionali	MODULO 9 La seconda Guerra mondiale
UD1. Gli anni ruggenti UD2. Il big crash UD3. Roosevelt e il new deal UD4. Keynes e l'intervento dello stato nell'economia	UD1. Dalla repubblica di Weimar all'ascesa di Adolf Hitler UD2. Il terzo Reich UD3. Verso la guerra	UD1. La guerra lampo UD2. 1941: la Guerra mondiale UD3. 1942-43: la svolta UD4. 1944-45: la vittoria degli alleati UD5. La resistenza in Italia dal 1943 al 1945
MODULO 10 Le origini della guerra fredda (Sintesi)	MODULO 11 Gli anni del miracolo economico (Sintesi)	MODULO 12 L'Europa e l'Italia oggi
UD1. Gli anni difficili del dopoguerra UD2. La divisione del mondo UD3. La grande competizione UD4. La comunità europea UD5. Il processo di Norimberga	UD1. Il miracolo economico nel cinema e nella storia	UD1. La nascita dell'Unione europea (Schema di sintesi) UDA: "A tavola con le nonne"- Gli sviluppi storici UDA: Storia dell'UNESCO

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

Si allegano al presente documento: UDA trasversali e UDA di Educazione Civica Progettate per la classe.

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 hanno 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;
- uso delle tecnologie informatiche e di software applicate all’attività gestionale svolta nella struttura;
- uso consapevole della tecnologia per la sicurezza informatica;
- utilizzo di metodologie di lavoro cooperativo e di problem solving.

Moduli disciplinari/interdisciplinari connessi alle attività nelle strutture sono stati sviluppati nell’ambiente AULA e in altri spazi 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.

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

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

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

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

- **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 curriculare 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;
- **Progetti Erasmus** 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** (quest’anno il progetto ha coinvolto le classi quinte 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 #ioleggoperché;**
- **27 Gennaio 2023 - GIORNO DELLA MEMORIA** Il 27 gennaio, come noto, si celebra il Giorno della Memoria, istituito nel 2000 con la legge n. 211 per ricordare la Shoah, la persecuzione, la deportazione, la prigionia e lo sterminio degli ebrei e anche di tutti coloro che erano “diversi” o si opponevano al progetto di genocidio ed a rischio della propria vita hanno salvato altre vite e protetto i perseguitati. Gli allievi, consapevoli promotori dei valori della tolleranza e del rispetto reciproco, da lunedì 23 gennaio 2023 e fino al 31 gennaio 2023 sono stati impegnati in momenti di riflessione sul genocidio degli ebrei e sui terribili eventi storici della seconda guerra mondiale, per non dimenticare e mantenere sempre viva nelle nuove generazioni la memoria di quegli orrori, perpetrati ai danni di innocenti. Tale evento è stato finalizzato a far sì che gli allievi imparino, dai fatti storici occasioni di riflessione e studio, a combattere l’indifferenza e l’oblio e soprattutto al rifiuto di ogni forma di discriminazione ed intolleranza.
- **Partecipazione al Convegno-Dibattito sulla formazione degli studenti e l’avviamento per il settore secondario.**
- **Il 25 novembre 2022** gli allievi hanno celebrato la Giornata Internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne, attraverso un flash mob in Piazza San Rocco a Lioni.
- **23 novembre 2022 - Anniversario del terremoto del 1980 in Irpinia. Donazione del sangue.** Un allievo della classe ha aderito all’iniziativa “Donazione del sangue” promossa dall’AVIS - Sezione Comunale “Vania Palmieri” di Lioni.
- **Martedì 4 ottobre**, in occasione della visita del principe Alberto di Monaco a Monteverde e su invito del Sindaco del Comune ospitante, alcuni studenti della classe hanno partecipato all’avvenimento collaborando alla gestione dell’accoglienza dando prova di grande competenza e preparazione. La partecipazione a tale evento ha dato prova che l’Istituto Vanvitelli appare, dunque, sempre pronto ed equipaggiato ad accettare e portare avanti iniziative formative di rilievo per i propri studenti.
- **La classe ha partecipato a: Orientamento in uscita ASTERpuglia Foggia 11 ottobre 2022.** L’evento si è tenuto il giorno 11 ottobre 2022 presso l’ente Fiera di Foggia.
- **Cerimonia d’inaugurazione dell’anno scolastico 2022/2023** Per la riapertura della scuola il giorno martedì 13 settembre alle ore 11:00 in piazza San Rocco in Lioni si è svolta la Cerimonia d’inaugurazione dell’anno scolastico 2022/23, promossa dal Reggimento Logistico Garibaldi della Caserma Ronca Persano Serre. La Cerimonia con l’intento di augurare a tutta la comunità scolastica un sereno anno scolastico si è svolta alla presenza del Sindaco di Lioni, dell’Esercito ed esponenti del mondo della politica. All’evento ha partecipato una delegazione della classe.
- **Manifestazione “Libriamoci” 15-20 novembre 2021**
- **Corso COVID**
- **Promozione del territorio attraverso la liquoristica**, in collaborazione con la cooperativa “Il Germoglio”
- **Sicurezza sul lavoro.**
- **Nell’anno scolastico 2021 – 2022** la classe ha partecipato a un progetto di beneficenza consistente nella vendita di colombe pasquali artigianali i cui proventi, detratte le spese sostenute, furono devoluti ai profughi dell’Ucraina.
- **Attività di PCTO classi quarte IPSEOA presso la “MEDITUR” Carovigno - Ostuni (BR)** La classe il giorno 25 maggio 2022 le classi quarte IPSEOA si recheranno presso la “MEDITUR” Carovigno - Ostuni (BR) per svolgere le attività di PCTO. L’allieva che non ha partecipato alle attività presso la struttura “MEDITUR” ha svolto attività di “BAR DIDATTICO” presso la sede IPSEOA, in orario curricolare.

- **Partecipazione al concorso:** Basilicata a Tavola.
- **ALTRE ATTIVITÀ:** Corso di “BARCHEF”, Corso di analisi sensoriale su “SPECIALTY COFFÉ. Supporto organizzativo, presso Lago Laceno a strutture ricettive in occasione dell’arrivo del Giro d’Italia.
- **Partecipazione: Gara Contest “Cultura, Colori e Sapori dell’Alta Irpinia”.**
- **Un allievo della classe ha ricevuto dall’ALMA (LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA)** un invito a rappresentare la Campania alla loro prestigiosa “Summer School Sala” con indirizzo Sala, Bar e Sommellerie che si svolgerà presso la sede di ALMA dal 24 al 28 luglio p.v.

ATTIVITA’ PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

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

Nell’ultimo triennio una sola alunna ha partecipato al 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 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 di Apprendimento con raccordo pluridisciplinare 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.

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:

AGENDA 2030

Obiettivo 5: la parità di genere.

Obiettivo 11: Città e Comunità sostenibili

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili

- Educazione al rispetto delle diversità
- Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale e artistico, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
- Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;
- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
- Formazione di base in materia di protezione civile.

- Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica sono altresì promosse, l'educazione alla salute e al benessere, l'educazione alla cittadinanza attiva.

I percorsi hanno consentito agli studenti il conseguimento delle seguenti COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

vedi UDA in allegato

delle seguenti COMPETENZE TRASVERSALI

vedi UDA in allegato

delle seguenti CONOSCENZE

vedi UDA in allegato

delle seguenti CAPACITA'

vedi UDA in allegato

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 da alcuni **interventi** predisposti per la trattazione delle seguenti specifiche problematiche: **regole e diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.**

Attività a cui ha aderito la classe

Storia/DTA

Conoscenze specifiche promosse

- Il Novecento: tra progresso e tragedie storiche
- Commento all'Art.3
- Commento all'Art.11
- Il cittadino di fronte ai cambiamenti climatici e ambientali

Storia/DTA

Competenze specifiche promosse

- Individuare gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica
- Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica
- Utilizzare le proprie conoscenze e abilità trasversalmente nell'ambito disciplinare **Storia/DTA**
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi della vita sociale e culturale con particolare riferimento ai diritti della persona all'interno di una comunità, dell'ambiente e del territorio di appartenenza.

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/avanzato**

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

INIZIATIVE ORGANIZZATIVO-DIDATTICHE PER IL RECUPERO DELLE CARENZE FORMATIVE

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

Gli studenti della classe hanno partecipato alle seguenti iniziative:

- corsi di *recupero in itinere* in orario antimeridiano nelle discipline coinvolte nell'attribuzione del debito formativo.
- corsi di *recupero* in orario pomeridiano: nessuna disciplina.

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	10
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
NOTEVOLE LIVELLO AVANZATO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	9
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
BUONO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	8
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
DISCRETO LIVELLO INTERMEDIO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	7
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
CAPACITA' SOCIALI				
SUFFICIENTE LIVELLO BASE RAGGIUNTO	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	6
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			

CAPACITA' SOCIALI		EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO	
MEDIOCRE <i>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</i>	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			5
INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			4
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			3
MANCANZA DI SUFFICIENTI ELEMENTI VALUTATIVI	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI
	ABILITA'		
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA
	CAPACITA' PERSONALI		
CAPACITA' SOCIALI			2 - 1

* 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, competenze.

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 di PCTO);
- la personalità dell'alunno/a 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);
- 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 - avanzato**

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

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

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

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

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

Gli apprendimenti acquisiti si collocano 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: **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 - avanzato**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

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

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

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

.....

CONTINUITA' DIDATTICA NELLA CLASSE				
DISCIPLINE		2020/2021	2021/2022	2022/2023
Italiano e Storia	Prof. ^{ssa} Carla Iarrobino	x	x	x
Matematica	Prof. Michele D'Amato	x	x	x
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	Titolare: Aniello Corso Sostituto: Prof. ^{ssa} Emanuela Russomanno			x
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	Titolare: Aniello Corso Sostituto: Prof. Alessandro Filippone	x	x	
Francese	Prof. ^{ssa} Incoronata Donatiello	x	x	x
Sostegno	Prof. ^{ssa} Amelia Imperiale			x
Inglese	Prof. ^{ssa} Raffaella Di Nicola	x	x	x
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala E Vendita	Prof. Rosario Miele	x	x	x

Cucina	Prof. Nicola Fiore		x	x
Scienze degli Alimenti	Prof. Domenico Gatta	x	x	x
Scienze Motorie	Prof. ^{ssa} Cinzia Calabrese		x	x
Sostegno	Prof. ^{ssa} Valentina Caponigro			x
Religione	Prof. Pasqualino La Penna		x	x

CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE

Art.15 del d.lgs 62/2017,art.11 O.M. n.45 09.03.2023 e Allegato A; Nota n.4608 del 10/02/2023-indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente

1. Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

2. 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.

3. 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.

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

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 curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

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 la parte decimale della media dei voti sia uguale o superiore a 5 o se si accerti la coesistenza **di almeno tre dei cinque parametri sotto indicati**:

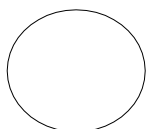
1. Assiduità della frequenza scolastica: $0 \leq \text{ore di assenza} \leq 90$
2. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo: livello discreto o superiore
Si fa riferimento agli apprendimenti globalmente conseguiti dallo studente nel corso dell'anno.
3. Interesse e impegno nella partecipazione 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

- RELAZIONI FINALI DEI SINGOLI DOCENTI
- PERCORSI TEMATICI SVOLTI IN LINEA CON LE UDA PLURIDISCIPLINARI E DI EDUCAZIONE CIVICA
- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME
- VERBALE SCRUTINIO FINALE
- ALLEGATO A ALL'OM 9 MARZO 2023 n.45- GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Il Consiglio di Classe				
	COGNOME	NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Prof./ssa	Iarrobino	Carla	Italiano e Storia	
Prof.	D'Amato	Michele	Matematica	
Prof./ssa	Russomanno	Emanuela	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	
Prof./ssa	Donatiello	Incoronata	Francese	
Prof./ssa	Imperiale	Amelia	Sostegno	
Prof./ssa	Di Nicola	Raffaella	Inglese	
Prof.	Miele	Rorario	Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala E Vendita	
Prof.	Fiore	Nicola	Cucina	
Prof.	Gatta	Mimmo	Scienze degli Alimenti	
Prof./ssa	Calabrese	Cinzia	Scienze Motorie	
Prof./ssa	Caponigro	Valentina	Sostegno	
Prof.	La Penna	Pasqualino	Religione	

Lioni,



**IL PRESIDENTE
DIRIGENTE SCOLASTICO**
Attilio Lieto

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”.