

# 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



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

Prot. n.

## *ESAMI DI STATO*

*Anno Scolastico 2022 / 2023*

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

*ART.17, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62,  
ART. 10 DELL'ORDINANZA MINISTERIALE 9 MARZO 202, N. 45*

## **ISTITUTO PROFESSIONALE**

### *S E T T O R E S E R V I Z I*

## **INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA**

### **ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

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

### **3<sup>^</sup> Periodo Didattico Corso Serale Eno**

Il coordinatore  
Prof.

## **INDICE**

**CONTESTO**.....4

<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	5
<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA' DOCENTI</b> .....	6
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b> .....	6
<b>QUADRO ORARIO</b> .....	7
<b>INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b> .....	7
<b>ARTICOLAZIONE/OPZIONE ENOGASTRONOMIA</b> .....	7
<b>PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE</b> .....	9
<b>PERCORSO FORMATIVO CURRICOLARE</b> .....	12
<b>INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b> .....	14
<b>ARTICOLAZIONE/OPZIONE ENOGASTRONOMIA</b> .....	14
<b>CONTENUTI, METODI, TECNICHE, STRUMENTI, SPAZI, VERIFICHE <sup>1</sup></b> .....	15
<b>MATEMATICA</b> .....	15
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> .....	17
<b>INGLESE</b> .....	18
<b>RELIGIONE CATTOLICA</b> .....	19
<b>LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b> .....	20
<b>DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RECETTIVA</b> .....	21
<b>LINGUA FRANCESE</b> .....	22
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b> .....	23
<b>STORIA</b> .....	25
<b>LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b> .....	26
<b>ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE</b> .....	30
<b>ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI</b> .....	31
<b>ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA</b> .....	31
<b>INIZIATIVE ORGANIZZATIVO-DIDATTICHE PER IL RECUPERO DELLE CARENZE FORMATIVE</b> .....	36
<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PERCORSO</b> .....	36
<b>RUBRICA VALUTATIVA</b> .....	36
<b>CRITERI PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE</b> .....	39
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> .....	40
<b>COLLOQUIO</b> .....	41
<b>CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE</b> .....	42
<b>PER I PERCORSI DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI DI SECONDO LIVELLO</b> .....	43
<b>PRIMA PROVA</b> .....	44
<b>SECONDA PROVA</b> .....	44
<b>ALLEGATI</b> .....	44

## CONTESTO

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

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

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

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

SEDE ITET

SEDE IPIA

SEDE IPSEOA

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

SEDE IDA

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

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

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

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

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

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

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

## **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

- Anno scolastico: 2022-2023
- Indirizzo: ENO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
- Articolazione: ENOGASTRONOMIA
- Docente coordinatore della classe: PROF. GIANLUCA DI DIO

	DOCENTE	DISCIPLINA
1	ANNESE APOLLONIA	MATEMATICA
2	*DAVINO ROSARIO	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
3	*DI DIO GIANLUCA	DTASR
4	*FIORE NICOLA	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
5	FORMATO ANNA	INGLESE
6	GRASSO ANTONELLA	FRANCESE
7	LAPENNA PASQUALINO	RELIGIONE
8	TECCE BENIAMINO	LABORATORI SALA E VENDITA
9	VIA MIRIAM	ITALIANO - STORIA

(\*) Con l'asterisco sono contrassegnati i Commissari interni.

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITA' DOCENTI

COGNOME NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' ANNI		
		Dal 2021-2022 al 2022-2023		
ANNESE APOLLONIA	MATEMATICA			III per.did
DAVINO ROSARIO	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			III per.did
DI DIO GIANLUCA	DTASR		II per.did	III per.did
FIORE NICOLA	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)		II per.did	III per.did
FORMATO ANNA	INGLESE		II per. did	III per. did
GRASSO ANTONELLA	FRANCESE			III per.did
LA PENNA PASQUALINO	RELIGIONE		II per.did	III per.did
TECCE BENIAMINO	LABORATORIO SALA E VENDITA			III per.did
VIA MIRIAM	ITALIANO E STORIA		II per.did	III per.did

### PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 3 alunni, tutti in continuità di percorso formativo, avendo frequentato regolarmente gli anni precedenti. Gli alunni hanno sempre mostrato sul piano comportamentale un atteggiamento rispettoso.

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

Il lavoro è stato svolto nella serietà professionale dei docenti e in uno spirito collaborativo.

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

### QUADRO ORARIO

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

<b>ALIMENTAZIONE</b>	1	2	2	2	2
<b>DTASR</b>			3	3	3
<b>CUCINA-ALIMENTAZIONE</b>				1	

## PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

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

### COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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



*disciplinare.*

- ♦ *Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*
- ♦ *Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.*
- ♦ *Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.*
- ♦ *Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.*
- ♦ *Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.*

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

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

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

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

In particolare, consente azioni finalizzate a:

- ♦ *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;*

- ♦ *predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;*
- ♦ *adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e sviluppa le seguenti competenze:*
- ♦ *Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.*
- ♦ *Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.*
- ♦ *Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.*
- ♦ *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.*
- ♦ *Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.*
- ♦ *Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

### **MODELLO ORGANIZZATIVO DEI PERCORSI**

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

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

Infatti, Il MODULO:

- è una Unità di Apprendimento autonoma, aperta e flessibile, prestandosi a ricollocazioni nell'ambito del percorso formativo disciplinare e dei percorsi formativi pluri/interdisciplinari qualunque siano le modalità di intervento attivate;
- è funzionale allo sviluppo delle competenze e loro certificazione;
- organizza, per tipologia e/o per gradi di complessità programmata, segmenti formativi di percorsi di sviluppo delle competenze secondo criteri di prestazione/padronanza: conoscenze, abilità, capacità metodologiche, capacità personali e capacità sociali;
- assicura la valutazione formativa e la individualizzazione/personalizzazione di percorsi inclusivi;
- costituisce riferimento per interventi di recupero dello svantaggio formativo ed è fondamento per lo sviluppo di percorsi di approfondimento/potenziamento;
- si struttura in relazione alle aree/assi culturali/interassi e annualità del percorso formativo, alle competenze disciplinari/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 **2 quadrimestri**.

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

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

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

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

Per ciascuno studente è stato redatto un Patto Formativo Individuale.

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

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

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE/OPZIONE ENOGASTRONOMIA**

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

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

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

<b>MATEMATICA</b>		
<b>DOCENTE: APOLLONIA ANNESE</b>		
<b>PERCORSO</b>		
<p><b>U.D.A. N.1</b> <b>RECUPERO/CONSOLIDAMENTO DEI PREREQUISITI NECESSARI</b></p> <p>Gli insiemi numerici N, Z, Q Operazioni e loro proprietà Potenze e proprietà delle potenze Proporzionalità diretta e inversa Radici e introduzione ai numeri reali Le espressioni letterali, monomi e polinomi Operazioni con i polinomi Equazioni e disequazioni intere di primo grado Equazioni e disequazioni fratte di primo grado Equazioni di secondo grado Piano cartesiano La retta (solo equazione) Coefficiente angolare di una retta passante per due punti. La parabola (equazione e i suoi punti caratteristici) Potenze con esponente reale Definizione di logaritmo Proprietà dei logaritmi</p>	<p><b>U.D.A. N.2</b> <b>FUNZIONI E STUDIO DI FUNZIONE</b></p> <p>Le funzioni Dominio di una funzione Zeri e segno di una funzione Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche Funzione inversa Proprietà delle funzioni (f. crescenti, decrescenti e monotone, f. pari, dispari, f. periodiche) Funzioni composte Funzione esponenziale e suo grafico Funzione logaritmica e suo grafico I limiti Limite destro e sinistro Forme indeterminate Limiti notevoli Funzioni continue Asintoti Le derivate</p> <p>Analisi di <i>studio di funzione</i> già svolti</p>	<p><b>U.D.A. N. 3:</b> <b>STATISTICA</b></p> <p>Definizioni fondamentali di Statistica Distribuzioni semplici Distribuzioni congiunte e tabelle a doppia entrata Introduzione ai principali indici statistici (indici di posizione: media aritmetica, mediana, moda; indici di variabilità: deviazione standard). Cenni ai rapporti statistici.</p>
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
<p>X Espositivo Euristico X Deduttivo Induttivo X Partecipativo Empirico X Operativo X Attivo X Individualizzato/personalizzato Esperto</p>	<p>X Lezione frontale Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing X Cooperative learning X Problem solving Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare X Momenti di consolidamento e di recupero X Esercit. auton. e/o guidate</p>	<p>X Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari X Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei mappe, formulari X LIM</p>
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	

Aula didattica	X	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte	X
Laboratorio	X		Orali	X
Palestra	<input type="checkbox"/>		Grafiche	<input type="checkbox"/>
Aula magna	<input type="checkbox"/>		Pratiche	<input type="checkbox"/>
Biblioteca	<input type="checkbox"/>		Strutturate	X
Aula video	<input type="checkbox"/>		Semi strutturate	X
Presso enti e istituzioni pubbliche	<input type="checkbox"/>		Risoluzione di problemi	X

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
DOCENTE: DAVINO ROSARIO		
PERCORSO		
U.D.A. N.1: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	U.D.A. N.2: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	U.D.A. N.3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</li> <li>▪ Diete e stili alimentari</li> <li>▪ L'alimentazione nella ristorazione collettiva (elementi essenziali soprattutto in relazione alla preparazione di menù con diverse caratteristiche)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La dieta nelle malattie cardiovascolari</li> <li>▪ La dieta nelle malattie metaboliche</li> <li>▪ La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</li> <li>▪ Allergie e intolleranze alimentari</li> <li>▪ Alimentazione e tumori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</li> <li>▪ Contaminazione biologica degli alimenti</li> <li>▪ Principali tossinfezioni alimentari</li> <li>▪ Il sistema HACCP</li> <li>▪ I novel food</li> </ul>
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>X Espositivo</li> <li>  Euristico</li> <li>X Deduttivo</li> <li>X Induttivo</li> <li>X Partecipativo</li> <li>  Empirico</li> <li>X Operativo</li> <li>X Attivo</li> <li>X Individualizzato/personalizzato</li> <li>  Esperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X Lezione frontale/Conf./Sem.</li> <li>X Dialettica</li> <li>X Analisi/Studio dei casi</li> <li>X Osservazione/Scoperta guidata</li> <li>X Ricerca – azione</li> <li>  Ricerca sperimentale</li> <li>  Laboratoriale</li> <li>  Learning by doing</li> <li>X Cooperative learning</li> <li>X Problem solving</li> <li>X Brain storming</li> <li>X Mastery learning/Tutoraggio</li> <li>  Progettazione pluridisciplinare</li> <li>X Momenti di consolidamento e di recupero</li> <li>X Esercit. autonome e/o guidate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Libri di testo</li> <li>  Codici, prontuari, vocabolari</li> <li>X Dispense</li> <li>  Riviste tecnico-professionali</li> <li>  Mass media</li> <li>X Computer</li> <li>X Dispositivi telematici mobili</li> <li>  Supporti audio</li> <li>X Supporti visivi</li> <li>X Supporti grafici, cartacei, mappe concettuali</li> <li>X LIM</li> </ul>
SPAZI	VERIFICHE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>X Aula didattica</li> <li>X Laboratorio</li> <li>  Palestra</li> <li>  Aula magna</li> <li>  Biblioteca</li> <li>  Aula video</li> <li>  Presso enti e istituzioni pubbliche</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i></p>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>X Scritte</li> <li>X Orali</li> <li>  Grafiche</li> <li>  Pratiche</li> <li>X Strutturate</li> <li>  Semi strutturate</li> </ul>



INGLESE					
DOCENTE: FORMATO ANNA					
PERCORSO					
<p><b>U.D.A. N. 1: FOOD SAFETY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Safety Certification;</li> <li>• Food Preservation Systems;</li> </ul>	<p><b>U.D.A. N. 2 CULINARY SPECIALIZATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cheese knowledge;</li> <li>• Wine knowledge;</li> </ul>	<p><b>U.D.A. N. 3: "ECOSOSTENIBILITÀ in CUCINA. SPECIAL EVENTS CATERING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planning for banquets;</li> <li>• "Dolce Irpinia Cornetto" event;</li> <li>• Special Recipe " Dolce Irpinia Cornetto".</li> </ul>			
<p><b>U.D.A. N. 4: CAREERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Career path application letter;</li> <li>• The application letter and CV.</li> </ul>					
METODO		TECNICHE		STRUMENTI	
Espositivo	X	Lezione frontale/Conf./Sem.	X	Libri di testo	
Euristico	X	Dialettica	X	Codici, prontuari, vocabolari	X
Deduttivo	X	Analisi/Studio dei casi	X	Dispense	X
Induttivo	X	Osservazione/Scoperta guidata		Riviste tecnico-professionali	
Partecipativo	X	Ricerca – azione		Mass media	
Empirico Operativo Attivo	X	Ricerca sperimentale		Computer	X
Individualizzato/personalizzato	X	Laboratoriale		Dispositivi telematici mobili	X
Esperto		Learning by doing		Supporti audio	X
		Cooperative learning	X	Supporti visivi	X
		Problem solving	X	Supporti grafici, cartacei	X
		Brain storming	X	Supporti grafici, cartacei, mappe concett., formulari	X
		Mastery learning/Tutoraggio	X	LIM	X
		Progettazione pluridisciplinare			
		Ⓜ Momenti di consolidamento e di recupero	X		
		Esercit. auton. e/o guidate	X		
SPAZI			VERIFICHE		
X Aula didattica		<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>		Scritte	X
X Laboratorio				Orali	X
Palestra				Grafiche	Ⓜ
Aula magna				Pratiche	Ⓜ
Biblioteca				Strutturate	X
Aula video				Semi strutturate	X
Presso enti e istituzioni pubbliche				Risoluzione di problemi	Ⓜ

<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>		
<b>DOCENTE: LAPENNA PASQUALINO</b>		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1 Le religioni nel mondo</b>	<b>MODULO 2 Le religioni nel mondo</b>	<b>MODULO 3 Le religioni nel mondo</b>
UD1. L' Ebraismo UD2. Le caratteristiche fondamentali Origini dell' ebraismo UD3. Il cibo della festa	UD1. Il cristianesimo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine del cristianesimo	UD1. L' Islam UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine dell' Islam
<b>MODULO 4 Le religioni nel mondo</b>	<b>MODULO 5 Le religioni nel mondo</b>	
UD1. L'Induismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore	UD1. Il Buddhismo UD2. Le caratteristiche fondamentali UD3. Origine e fondatore	
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
Espositivo Euristico Deduttivo Induttivo Partecipativo X Empirico Operativo Attivo X Individualizzato/personalizzato Esperto	Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing Cooperative learning Problem solving Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari Dispense X Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili Supporti audio Supporti visivi Supporti grafici, cartacei Lim X
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
Aula didattica X Laboratorio Palestra 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 Semi strutturate	

<b>LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>		
<b>DOCENTE: NICOLA FIORE</b>		
<b>PERCORSO</b>		
<b>MODULO 1</b> <b>Igiene e salubrità delle lavorazioni:</b>	<b>MODULO 2</b> <b>Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro:</b>	<b>MODULO 3</b> <b>Alimenti e qualità alimentare:</b>
UD1. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica UD2 Il piano di autocontrollo	UD1. La sicurezza sul lavoro UD2. I rischi lavorativi nell'ristorazione	UD1. Le certificazioni di qualità UD2. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
<b>MODULO 4</b> <b>Approvvigionamento</b>	<b>MODULO 5</b> <b>I menu e la corretta nutrizione</b>	<b>MODULO 6</b> <b>Catering e banqueting:</b>
UD1. La gestione dell'economato UD2. La determinazione dei costi edei prezzi	UD1. I menu nella ristorazione commerciale  UD2. Gli aspetti nutrizionali del menu	UD1. Tecniche di catering e banqueting UD2. I menu della ristorazione collettiva UD3. Simulazione di un evento di banqueting
<b>MODULO 7</b> <b>La cucina regionale italiana</b>	<b>MODULO 8</b> <b>La cucina classica</b>	<b>MODULO 9</b> <b>Le cucine alternative</b>
UD1. realizzazione di menu conpiatti della cucina regionale	UD1. realizzazione di menucon piatti appartenenti alla cucina classica	UD1. realizzazione di menu vegani, vegetariani, fruttariani
<b>MODULO 10</b> <b>La cucina per le intolleranze alimentari:</b>	UD1. I prodotti tipici locali a KM zero. UD2. Abitudini alimentari lo sviluppo del territorio. UD3. Marchi di tutela e la tracciabilità dei prodotti	
<b>METODO*</b>	<b>TECNICHE*</b>	<b>STRUMENTI*</b>
X Espositivo Euristico X Deduttivo Induttivo X Partecipativo Empirico Operativo X Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	X Lezione frontale/Conf./Sem. Dialettica Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale Learning by doing X Cooperative learning X Problem solving Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio Progettazione pluridisciplinare	X Libri di testo Codici, prontuari, vocabolari X Dispense X Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi Supporti grafici, cartacei X Lim
<b>SPAZI*</b>	<b>VERIFICHE*</b>	
X Aula didattica X Laboratorio	<i>Prove di prestazione su problema vero o simulato in situazione di studio e di lavoro</i>	Scritte X Orali Grafiche X Pratiche Strutturate Semi strutturate

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

**LINGUA FRANCESE**

**DOCENTE: GRASSO ANTONELLA**

**PERCORSO**

MODULO 1 <b>Les préparations culinaires</b>	MODULO 2 <b>Techniques culinaires et conservation</b>	MODULO 3 <b>La pâtisserie</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les légumineuses, les céréales et les fruits</li> <li>• La viande, les produits de la pêche et les œufs</li> <li>• Présentation des recettes italiennes et françaises</li> </ul> <p>Ripetizione di argomenti trattati dal punto vista del lessico settoriale che dal punto vista delle strutture grammaticali, sintattiche e comunicative. Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de cuisson</li> <li>• Les méthodes de conservation des aliments</li> </ul> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâtisserie: préparations typiques</li> <li>• Les viennoiseries</li> <li>• Le croissant: son histoire et sa préparation</li> </ul> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche</p>
MODULO 4 <b>Régime et nutrition</b>	MODULO 5 <b>Carrière professionnelle</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les groupes alimentaires</li> <li>• Les aliments biologiques</li> <li>• Le régime méditerranéen</li> </ul> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cuisinier et le chef pâtissier</li> <li>• Trouver un travail : le CV, la lettre de motivation, les offres d'emploi</li> </ul> <p>Rinforzo strutture grammaticali e sintattiche Studio del lessico e delle strutture grammaticali correlate alle suddette funzioni linguistiche</p>	

**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: MIRIAM VIA**

**PERCORSO**

U.D.A. N. 1	U.D.A. N. 2	U.D.A. N. 3
<p><b>L'ETA' DEL POSITIVISMO - LA LETTERATURA ITALIANA TRA LA SCAPIGLIATURA E CARDUCCI</b></p> <p><b>- IL NATURALISMO E IL VERISMO</b></p>	<p><b>IL DECADENTISMO</b></p> <p><b>- IL MOVIMENTO LETTERARIO DEL DECADENTISMO</b></p>	<p><b>IL DECADENTISMO</b></p>
<p><b>COMPETENZE DI SCRITTURA E ANALISI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi del testo</li> <li>- Il tema di attualità</li> <li>- Il testo argomentativo</li>   <li>- Il Positivismo e la sua diffusione</li> <li>- Naturalismo e Verismo</li> <li>- Émile Zola: la vita, le opere: <i>Germinale</i> "Alla conquista del pane"</li> <li>- Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: <i>Vita dei campi</i>, <i>Novelle rusticane</i>, <i>I Malavoglia</i>, <i>Mastro Don Gesualdo</i> "La famiglia Malavoglia" "La roba" "L'addio alla roba"</li> <li>- La scapigliatura</li> <li>- Il ritorno al classicismo</li> <li>- Giosuè Carducci : la vita, il pensiero e la poetica , le opere: <i>Rime nuove</i> "Pianto antico"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'affermarsi del Decadentismo</li> <li>- Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: <i>Myricae</i>, <i>Canti di Castelvecchio</i>, <i>Il fanciullino</i> "X Agosto" "Lavandare" "Il gelsomino notturno"</li> <li>- Gabriele D'Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: <i>Laudi</i>, <i>Il piacere</i> "La pioggia nel pineto"</li> </ul>	<p>Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: <i>La coscienza di Zeno</i> "L'ultima sigaretta"</p> <p>- Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: <i>Il fu Mattia Pascal</i>, <i>Uno, nessuno e centomila</i> "Cambio treno"</p>
<p>U.D.A. N. 4</p> <p><b>LE AVANGUARDIE STORICHE E IL NEOREALISMO</b></p> <p><b>LA POESIA ITALIANA TRA GLI ANNI VENTI E CINQUANTA</b></p>	<p>U.D.A. LA DOLCE IRPINIA</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Futurismo</li> <li>- Filippo Tommaso Marinetti: la vita e le opere: <i>Manifesto del Futurismo</i> "Aggressività, audacia, dinamismo"</li> <li>- L'Ermetismo</li> <li>- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: <i>L'allegria</i> "Veglia" "Fratelli"</li> <li>- Salvatore Quasimodo: la vita, la poetica, le opere: <i>Acque e terre</i>, <i>Giorno dopo giorno</i> "Ed è subito sera" "Alle fronde dei salici"</li> <li>- Eugenio Montale: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: <i>Ossi di seppia</i> "Meriggiare pallido e assorto" "Spesso il male di vivere ho incontrato"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etimologia del termine <i>cornetto</i></li> <li>- I dolci e la letteratura</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umberto Saba: la vita, il pensiero e la poetica, le opere: Canzoniere "La capra" "Città vecchia"</li> <li>- Il Neorealismo</li> <li>- Primo Levi: la vita e le opere: Se questo è un uomo "Shemà"</li> </ul>		
METODO	TECNICHE	STRUMENTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>X Espositivo</li> <li>X Euristico</li> <li>X Deduttivo</li> <li>X Induttivo</li> <li>X Partecipativo</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Empirico</li> <li>X Operativo</li> <li>X Attivo</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Individualizzato/personalizzato</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Esperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X Lezione frontale/Conf./Sem.</li> <li>X Dialettica</li> <li>X Analisi/Studio dei casi</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Osservazione/Scoperta guidata</li> <li>X Ricerca – azione</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Ricerca sperimentale</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Laboratoriale</li> <li>X Learning by doing</li> <li>X Cooperative learning</li> <li>X Problem solving</li> <li>X Brainstorming</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Mastery learning/Tutoraggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo</li> <li>X Codici, prontuari, vocabolari</li> <li>X Dispense</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Riviste tecnico-professionali</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Mass media</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Computer</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Dispositivi telematici mobili</li> <li>X Supporti audio</li> <li>X Supporti visivi</li> <li>X Supporti grafici, cartacei</li> <li>X LIM</li> </ul>
SPAZI	VERIFICHE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>X Aula didattica</li> <li><input type="checkbox"/> Laboratorio</li> <li><input type="checkbox"/> Palestra</li> <li><input type="checkbox"/> Aula magna</li> <li><input type="checkbox"/> Biblioteca</li> <li><input type="checkbox"/> Aula video</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X Scritte</li> <li>X Orali</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Grafiche</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pratiche</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Strutturate</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Semi strutturate</li> </ul>	

<b>STORIA</b>		
<b>DOCENTE: MIRIAM VIA</b>		
<b>PERCORSO</b>		
<b>U.D.A. N.1</b>  <b>L'INIZIO DEL SECOLO DELLE MASSE</b>	<b>U.D.A. N. 2</b>  <b>DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE ALLA CRISI DEL 1929</b>	<b>U.D.A. N. 3</b>  <b>L'ETÀ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE</b>
- Il Mondo all'inizio del Novecento - L'Italia all'inizio del Novecento	- La Grande guerra - Il primo dopoguerra e la grande crisi	- Le origini del fascismo - La Russia dalla rivoluzione allo stalinismo - Il nazionalsocialismo in Germania - Il regime fascista - Il Mondo alla vigilia della seconda guerra mondiale - Una guerra totale
<b>U.D.A. N. 4</b> <b>DALLA GUERRA FREDDA ALLE SVOLTE DI FINE NOVECENTO</b> <b>L'ITALIA DELLA PRIMA REPUBBLICA</b>	<b>U.D.A. LA DOLCE IRPINIA</b> - La storia del cornetto	
- Il secondo dopoguerra - La Guerra fredda - La Repubblica italiana negli anni Cinquanta		
<b>METODO</b>	<b>TECNICHE</b>	<b>STRUMENTI</b>
X Espositivo X Euristico X Deduttivo X Induttivo X Partecipativo Empirico X Operativo X Attivo Individualizzato/personalizzato Esperto	X Lezione frontale/Conf./Sem. X Dialettica X Analisi/Studio dei casi Osservazione/Scoperta guidata X Ricerca – azione Ricerca sperimentale Laboratoriale X Learning by doing X Cooperative Learning X Problem solving X Brainstorming Mastery learning/Tutoraggio	Libri di testo X Codici, prontuari, vocabolari X Dispense Riviste tecnico-professionali Mass media Computer Dispositivi telematici mobili X Supporti audio X Supporti visivi X Supporti grafici, cartacei X LIM
<b>SPAZI</b>	<b>VERIFICHE</b>	
X Aula didattica Laboratorio Palestra Aula magna Biblioteca Aula video Presso enti e istituzioni pubbliche Presso enti e istituzioni privati		Scritte X Orali Grafiche Pratiche Strutturate Semi strutturate



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

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

I percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento comunque 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;
- utilizzo dei documenti amministrativi e finanziari per gli adempimenti di natura fiscale;
- uso delle tecnologie informatiche e di software applicate all'attività gestionale svolta nella struttura;
- uso specifico di software applicativi al sistema di archiviazione e alla sicurezza informatica;
- svolgimento delle attività di consulenza fornite dalla struttura;
- utilizzo di metodologie di lavoro cooperativo.

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

I RISULTATI raggiunti sono i seguenti:

- coniugazione tra sapere teorico e sapere pratico in considerazione del fabbisogno di competenze richieste dalle strutture ospitanti che operano in ambito .....
- promozione dei processi di autovalutazione degli studenti circa la validità degli apprendimenti da loro attivati nel contesto lavorativo;
- riconoscimento dei ruoli, delle funzioni e delle dinamiche relazionali specifiche del modello organizzativo adottato dalle strutture ospitanti;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze tecnico-professionali dell'area dei servizi in ambito.....;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze funzionali all'applicazione di sistemi

informativi edigitali;

- acquisizione, consolidamento e sviluppo di competenze orientate alla risoluzione di problemi e al superamento di criticità particolarmente ricorrenti in ambito..... ;
- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle dinamiche relazionali e comunicative che investono l'attività lavorativa;
- attivazione delle attitudini e delle capacità proprie di ciascuno studente impegnato nello svolgimento di compiti di realtà;
- promozione del processo di orientamento degli studenti circa le scelte post-diploma.
- 

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

## ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

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

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

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

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA':

- IL GRANDE ROSSO DI MONTEMARANO
- "LA DOLCE IRPINIA"

## ATTIVITA' PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE DIGITALI

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

CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI

EBOOK LA DOLCE IRPINIA

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

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

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

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

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

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

Nell'ambito della programmazione didattica e nel rispetto delle specifiche vocazioni formative degli studenti il consiglio di classe ha ricondotto a UNITA' DI APPRENDIMENTO le competenze da sviluppare nel corso dell'anno tra quelle definite dal Collegio dei docenti per il quinto anno di

corso, le discipline di insegnamento concorrenti, le modalità di svolgimento delle attività, il numero di ore impegnate nonché i metodi, le tecniche, gli spazi, i tempi, le prove di verifica e i criteri di valutazione adottati.

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

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

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

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

e delle seguenti **CONOSCENZE e CAPACITA'**

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



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

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

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

Il numero complessivo di ore impegnate è stato pari a 33.

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

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

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

TITOLO DEL PROGETTO E DESCRIZIONE DELL’ATTIVITA’: Ecosostenibilità in Cucina

Per la valutazione delle competenze di *Educazione Civica* e dell’incidenza degli apprendimenti sul comportamento complessivo assunto dagli studenti nel corso dell’anno sono stati individuati

indicatori specifici e relative griglie di valutazione degli apprendimenti.

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

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

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

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

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

corsi di *recupero in itinere*.

### CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PERCORSO

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

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

“*conoscenze: risultato dell’assimilazione di informazioni attraverso l’apprendimento*”; quindi, sapere codificato nelle discipline;

“*abilità: indicano le capacità di applicare conoscenze e di utilizzare know – how per portare a termine compiti*

*e risolvere problemi*”; quindi, sapere tecnico-operativo contenuto nelle discipline;

“*competenze: comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale*”;

quindi, sapere integrato per la padronanza.

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

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

### RUBRICA VALUTATIVA

Competenza/e disciplinare/i:	
Area generale <input type="checkbox"/>	Area di indirizzo <input type="checkbox"/>
Quinto anno <input type="checkbox"/>	Asse culturale: .....
Competenze chiave di cittadinanza	
Competenze chiave europee	

COMPETENZA RILEVATA ALLA FINE DEL PERIODO FORMATIVO/PERCORSO FORMATIVO				
LIVELLI DI PADRONANZA	CRITERI DI PRESTAZIONE	DESCRIPTORI DI PRESTAZIONE* EVIDENZE RILEVATE A FINE MODULO		VOTO DECIMALE
OTTIMO <i>LIVELLO AVANZATO</i>	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	10
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
NOTEVOLE <i>LIVELLO AVANZATO</i>	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	9
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
BUONO <i>LIVELLO INTERMEDIO</i>	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	8
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
DISCRETO <i>LIVELLO INTERMEDIO</i>	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	7
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
SUFFICIENTE <i>LIVELLO BASE RAGGIUNTO</i>	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	5
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	4
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	3
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONANZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
MANCANZA DI SUFFICIENTI ELEMENTI	CONOSCENZE		SAPERI DISCIPLINARI	2

VALUTATI VI				1
	ABILITA'			
	CAPACITA' METODOLOGICHE		SAPERI PER LA PADRONA NZA	
	CAPACITA' PERSONALI			
	CAPACITA' SOCIALI			
<b>* Per prestazioni collocate su livelli diversi il docente opera la sintesi valutativa.</b>				

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

## **CRITERI PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE**

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

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

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

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

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

### **OBIETTIVI DI AREA GENERALE**

#### **DISCIPLINA: ITALIANO**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: STORIA**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: MATEMATICA**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: LINGUA INGLESE**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

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

#### **DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

#### **DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:**

Gli apprendimenti acquisiti si collocano complessivamente sul livello intermedio

## COLLOQUIO

ART.17, COMMI 9 E 10, DEL DECRETO LEGISLATIVO 13 APRILE 2017, N. 62 –

Il Consiglio di Classe ha proceduto a fornire agli studenti le informazioni necessarie sulle operazioni previste dall'art. 17, commi 9 e 10, del D.Lgs n. 62/2017: *“il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente”* e a tal fine *“deve tenere conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107,”* cioè del curriculum dello studente, *“propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera”*, richiede al candidato di esporre *“mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola- lavoro svolta nel percorso di studi”*. In particolare la commissione assicura:

- ❖ un'articolazione equilibrata delle fasi del colloquio
- ❖ il coinvolgimento delle diverse discipline, senza una rigida distinzione tra le stesse.
- ❖ I commissari interni continuano a condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo, compresa la discussione degli elaborati delle prove scritte

Il colloquio deve accertare *“il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale”* PECUP (comma 1) prendendo l'avvio dall'analisi di:

- ❖ testi
- ❖ documenti
- ❖ esperienze
- ❖ progetti
- ❖ problemi

I materiali che servono da spunto iniziale saranno predisposti dalla Commissione.



## CREDITO SCOLASTICO E CRITERI DI ATTRIBUZIONE

ART. 11 OMN.65 del 14/03/2022 - Allegato A D. Lgs 62/17-

Tabella C DELL'ALLEGATO A DELL'OMN. 65/2022

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

**Tabella 1 Allegato C Conversione del credito scolastico complessivo**

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

## **PER I PERCORSI DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI DI SECONDO LIVELLO**

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

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

Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale dagli studenti della classe quinta. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione **indicate dalla Tabella C**, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, **oltre la media M dei voti, anche** l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

### **Media M dei voti**

individua la banda di oscillazione tra il punteggio minimo e il punteggio massimo di credito scolastico da assegnare.

- a. Parametri per l'assegnazione del punteggio** corrispondente ai **limiti inferiore o superiore** della banda di oscillazione correlata alla media M dei voti. Il Consiglio di Classe assegna il punteggio massimo corrispondente al limite superiore della banda di oscillazione qualora accerti il **rispetto di tre dei cinque parametri sotto indicati:**

1. Assiduità della frequenza scolastica:  $0 \leq \text{ore di assenza} \leq 90$
2. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo: livello discreto o superiore

*Si fa riferimento agli apprendimenti globalmente conseguiti dallo studente nel corso dell'anno.*

3. Interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative: livello discreto o superiore  
*Il referente/docente dell'attività avrà cura di fornire al Consiglio di Classe l'elenco degli studenti partecipanti e la valutazione a ciascuno studente assegnata.*
4. Religione/attività alternativa: livello discreto o superiore
5. Credito formativo documentato.

*Il credito formativo è riconosciuto dal Consiglio di Classe per esperienze coerenti con la formazione e/o il lavoro professionale del corso di studi frequentato e per esperienze maturate in ambito sociale, culturale, artistiche, sportive anche acquisite nelle forme del volontariato, dell'associazionismo, della cooperazione. L'esperienza deve essere realizzata al di fuori della scuola e attestata dall'ente con documentazione contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa in termini di ore impegnate e di conoscenze e abilità e/o competenze acquisite (DM n. 49/2000).*

## **PRIMA PROVA**

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

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

## SECONDA PROVA

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

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

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

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

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

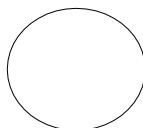
La griglia di valutazione della seconda prova scritta è in allegato.

## ALLEGATI

- PROGRAMMAZIONE/CONTENUTI SVOLTA/I DAL SINGOLO DOCENTE
- SIMULAZIONE PRIMA PROVA CON RELATIVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA CON RELATIVA GRIGLIA DI VALUTAZIONE
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE
- RELAZIONE FINALE DEL SINGOLO DOCENTE
- DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA
- DOCUMENTAZIONE DEI PERCORSI DEL PREVIGENTE INSEGNAMENTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
- VERBALE SCRUTINIO FINALE

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>				
	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
Prof./ssa	ANNESE	APOLLONIA	MATEMATICA	
Prof.re	DAVINO	ROSARIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Prof.re	DI DIO	GIANLUCA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Prof./ssa	FORMATO	ANNA	LINGUA INGLESE	
Prof.re	FIORE	NICOLA	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
Prof./ssa	GRASSO	ANTONELLA	LINGUA FRANCESE	
Prof.re	LA PENNA	PASQUALINO	RELIGIONE CATTOLICA	
Prof.re	TECCE	BENIAMINO	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
Prof./ssa	VIA	MIRIAM	ITALIANO E STORIA	

**Lioni, 10/05/2023**



**DIRIGENTE SCOLASTICO  
ATTILIO LIETO**

\* Con Nota n. 10719 del 21/03/2017 il **Garante per la Protezione dei dati personali** nel fornire indicazioni operative sulle corrette modalità di redazione del Documento del 15 maggio così si esprime:

*“Nella prassi, anche sulla base di specifici modelli predisposti da alcune scuole, taluni anche reperibili in rete, il documento in esame viene redatto riportando dati personali riferiti agli studenti. Dall’elenco nominativo degli studenti appartenenti alle ultime classi, ad ulteriori informazioni anagrafiche o relative al rendimento scolastico, numerosi documenti del 15 maggio vengono redatti con annesse numerose informazioni personali riferite agli studenti”*

*“risulta, quindi, illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati”;*

*“È chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascun a classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono”.*