

	<p align="center"><b><i>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Marchitelli"</i></b></p> <p align="center">Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693 Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561 <a href="mailto:CHRHO1000N@istruzione.it">CHRHO1000N@istruzione.it</a> - <a href="mailto:CHRHO1000N@pec.istruzione.it">CHRHO1000N@pec.istruzione.it</a> - <a href="http://www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it">www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it</a></p>	
	<p align="center"><i>DGR N. 840 del 20/10/2015 Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 166/2007 <b>Par FSC Regione Abruzzo</b> Cup D26D16001170001</i></p>	

I.P.S.S.A.R. "G. Marchitelli"  
Prot. 0003218 del 30/05/2020  
(Entrata)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

*ai sensi dell'art. 17, c.1 del D.lgs 62/2017  
e art. 9 dell'OM n.10 del 16 maggio 2020*

*Anno Scolastico 2019/2020*

**Indirizzo: ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Settore Sala e Vendita**

**CLASSE V Sala e Vendita**

Numero Alunni: 13

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE: prof.ssa Carmela De Laurentiis

Delibera del Consiglio di classe n. 4 del 27 maggio 2020

<b>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....</b>	<b>3</b>
Presentazione dell'istituto.....	3
Breve descrizione del contesto.....	3
<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO.....</b>	<b>4</b>
Profilo di uscita – area generale.....	4
Competenze relative all'area generale.....	5
Profilo di uscita – area di indirizzo.....	6
Competenze relative all'area di indirizzo.....	6
Quadro orario.....	7
<b>DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE.....</b>	<b>8</b>
Composizione del consiglio di classe.....	8
Variazione del consiglio di classe nel corso del triennio di indirizzo (continuità docenti).....	9
Composizione e storia della classe.....	10
<b>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....</b>	<b>11</b>
Metodologie e strategie didattiche.....	11
Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione.....	11
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex asl).....	12
Attività di recupero e potenziamento.....	13
Attività e progetti attinenti a “cittadinanza e costituzione” .....	13
Percorsi di cittadinanza e costituzione .....	15
Attività specifiche di orientamento.....	15
Dettaglio delle materie.....	16
<b>VALUTAZIONE.....</b>	<b>28</b>
Valutazione degli apprendimenti in presenza.....	28
Valutazione degli apprendimenti in dad.....	29
Voto di comportamento.....	30
Crediti scolastici .....	35
<b>FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....</b>	<b>36</b>
<b>ALLEGATI.....</b>	<b>37</b>

## DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L' IPSSAR "G. Marchitelli" è situato a Villa Santa Maria, un paese nella valle del Sangro, che si raggiunge mediante una strada a scorrimento veloce. La località è denominata "Patria dei cuochi", avendo dato i natali a San Francesco Caracciolo - patrono dei Cuochi d'Italia - nonché a molte persone che si sono distinte nel campo della Ristorazione. L'Istituto rappresenta un punto di riferimento per gli studenti che intendono costruirsi un percorso nel mondo alberghiero e della ristorazione. Con le sue relazioni e con il contributo che offre a tanti eventi, è una presenza importante per il territorio.

Gli studenti provengono non solo dalla provincia di Chieti, ma anche dalle altre province della regione ed alcuni da fuori regione. Una parte di essi ha la possibilità di rimanere in loco nei due convitti, maschile e femminile, annessi alla scuola.

### **BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO**

Gli alunni frequentanti l'Istituto provengono prevalentemente da famiglie di imprenditori del settore ristorativo oppure da famiglie di matrice operaia, artigianale e agricola. Vi sono alcuni alunni provenienti da paesi comunitari ed extracomunitari.

L'offerta scolastica, alla luce della Riforma degli indirizzi professionali, si articola in quattro percorsi - che fanno capo all'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", così distinti:

- 1. Settore cucina.**
- 2. Settore pasticceria ed arte bianca.**
- 3. Settore servizi di sala e di vendita;**
- 4. Settore accoglienza turistica.**

Gli indirizzi sono frequentati con motivazione e professionalità da parte degli iscritti. L'istituto rappresenta un volano economico perché con le sue relazioni offre una presenza importante nel territorio. L'istituto organizza conferenze, manifestazioni, esperienze di alternanza scuola-lavoro, esperienze di stages, tirocini, seminari e rappresenta un forte collante per il territorio. Le risorse e le competenze, soprattutto dell'area professionalizzante, hanno un ruolo preponderante in un piccolo contesto dove una ristretta comunità abitativa ospita una realtà scolastica motivata e professionale e dove vi è la propensione all'aiuto reciproco fra i componenti della comunità stessa.

## INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

Il fattore «professionalità del lavoro» risiede, pertanto, nell'assumere responsabilità in riferimento ad uno scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza, ovvero di trovare soluzioni creative ai problemi sempre nuovi che si pongono. Si tratta di una disposizione nuova, che supera la figura del «qualificato» del passato, per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento.

### **Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – Area generale**

A conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale gli studenti sono in grado di:

- 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;
- 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, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social 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;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- 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;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
- sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
- conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

### Competenze relative all'area generale

I risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente prevedono, quindi, una stretta integrazione tra la dimensione culturale - comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica delle vocazioni dell'istruzione professionale.

	Competenza di riferimento	Assi culturali indicati nel regolamento
1	Agire in riferimento ad un <b>sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione</b> , in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	storico-sociale scientifico -tecnologico
2	Utilizzare il <b>patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana</b> secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	linguaggi scientifico-tecnologico
3	Riconoscere gli <b>aspetti geografici, ecologici, territoriali</b> , dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	storico-sociale scientifico -tecnologico
4	Stabilire collegamenti tra le <b>tradizioni culturali</b> locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	linguaggi storico-sociale scientifico -tecnologico
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle <b>lingue straniere</b> previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	linguaggi
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei <b>beni artistici e ambientali</b>	linguaggi storico-sociale

7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di <b>comunicazione visiva e multimediale</b> , anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	linguaggi scientifico-tecnologico
8	Utilizzare le <b>reti e gli strumenti informatici</b> nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	matematico scientifico -tecnologico
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell' <b>espressività corporea</b> ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	storico-sociale scientifico -tecnologico
10	Comprendere e utilizzare i principali <b>concetti relativi all'economia</b> , all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	storico-sociale matematico scientifico -tecnologico
11	Padroneggiare l' <b>uso di strumenti tecnologici</b> 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	storico-sociale scientifico -tecnologico
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali <b>strumenti degli assi culturali</b> per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi ( <i>riferimenti all'ambito della storia e della matematica</i> )	storico-sociale matematico

### Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – Area di indirizzo

Nell'articolazione Servizi di sala e di vendita, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

### Competenze relative all'area di indirizzo

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento, tipici del profilo di indirizzo.

Competenze specifiche del profilo di indirizzo	
1	adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
2	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
3	predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
4	agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
5	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
6	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
7	valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8	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 tra i colleghi.
9	attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## QUADRO ORARIO

Insegnamenti area comune	Secondo biennio		
	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

Insegnamenti area indirizzo – Servizi di Sala e Vendita	Secondo biennio		
	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze e cultura dell'alimentazione	3 + 1 h compresenza	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita	4 + 2(lab.)+1(compresenza Alimenti)	4	4
Seconda lingua straniera (FRANCESE)	3	3	3

**DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE***COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE*

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>N. ORE SETTIMALI</b>	<b>N. ORE RECUPERO</b>
Carmela De Laurentiis	ITALIANO	4	IN ITINERE
Carmela De Laurentiis	STORIA	2	IN ITINERE
Maria Luisa laforte	INGLESE	3	IN ITINERE
Luigia D'Angelo	MATEMATICA	3	IN ITINERE
Gabriella D'Amico	FRANCESE	3	IN ITINERE
Concetta Torosantucci	DIRITTO, ECONOMIA E TECNICHE DI GESTIONE	5	IN ITINERE
Federico Cieri	LABORAT. SERV. ENOGASTR. - CUCINA	2	IN ITINERE
Annalisa Di Felice	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	IN ITINERE
Valter Santella	LABORAT. SERV. ENOGASTR. - SALA E VENDITA	4	IN ITINERE
Monia Rosa Caniglia	EDUC. FISICA	2	IN ITINERE
Milena Fioriti	RELIGIONE	1	
Giuseppina Di Santo	SOSTEGNO 01	9	
Vanessa Ferrantone	SOSTEGNO 02	3	



**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO DI INDIRIZZO (CONTINUITÀ DOCENTI)**

<b>MATERIA</b>	<b>STABILITÀ DEL DOCENTE NEL CORSO DEL TRIENNIO DI INDIRIZZO</b>
ITALIANO e STORIA	NO
INGLESE	SI
MATEMATICA	NO
FRANCESE	SI
DIRITTO, ECONOMIA E TECNICHE DI GESTIONE	NO
LABORAT. SERV. ENOGASTR. - CUCINA	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO
LABORAT. SERV. ENOGASTR. – SALA E VENDITA	SI
SCIENZE MOTORIE	NO
RELIGIONE	SI
SOSTEGNO 01	SI
SOSTEGNO 02	NO

## **COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE**

### **ELENCO DELLA CLASSE**

(Elenco nominativo degli alunni in allegato).

### **STORIA DELLA CLASSE E ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE**

La classe 5<sup>a</sup> ad indirizzo Sala e Vendita è composta da 13 allievi, 7 maschi e 6 femmine. Uno studente risiede nel convitto dell'Istituto durante il periodo scolastico, gli altri sono pendolari.

Tutti i ragazzi, al termine del terzo anno, hanno conseguito la qualifica professionale d'indirizzo nell'Istituto, fatta eccezione per uno di essi che ha ottenuto la qualifica in un'altra scuola e si è aggiunto alla classe l'anno scorso.

Nel corso dell'anno si è potuta evidenziare una certa disomogeneità nel comportamento degli alunni: una parte di essi ha mostrato partecipazione, puntualità ed impegno, l'altra parte ha avuto invece un atteggiamento negligente e superficiale, caratterizzato da partecipazione discontinua.

La situazione è rimasta sostanzialmente invariata anche nel periodo relativo alle attività di didattica a distanza, durante il quale una parte degli alunni ha attivamente preso parte al dialogo educativo, mentre un'altra ha continuato a manifestare poca responsabilità, partecipando in modo discontinuo, nonostante le continue e ripetute sollecitazioni da parte degli insegnanti.

Il gruppo classe non presenta una particolare coesione; gli alunni appaiono infatti divisi in vari sottogruppi.

Nel periodo precedente l'emergenza sanitaria, la frequenza risultava regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di qualche studente che aveva accumulato un cospicuo numero di assenze.

In generale, le lezioni in presenza sono avvenute in un clima di partecipazione, ma lo studio domestico per un cospicuo numero di alunni è risultato piuttosto carente. Anche durante lo svolgimento delle attività didattiche a distanza una parte della classe ha sempre rispettato le consegne e i tempi stabiliti dagli insegnanti, la parte restante ha mostrato in alcuni casi scarso impegno.

Nel corso del secondo quadrimestre è stata prevista una fase di recupero in itinere, con attività svolte dai singoli docenti per tutte le materie.

Non tutti gli alunni sono riusciti a colmare le carenze riscontrate nella prima parte dell'anno, ma alcuni di essi hanno sempre dimostrato volontà di recupero e questo ha permesso loro di conseguire dei risultati accettabili. I docenti, nel periodo di emergenza, hanno mantenuto un contatto costante e continuativo con i ragazzi, utilizzando tutti gli strumenti messi a disposizione dall'Istituto e garantendo continuità nello svolgimento del lavoro. In qualche caso le attività didattiche, data la particolare situazione e la necessità di recuperare lacune pregresse, hanno subito degli inevitabili rallentamenti, che hanno impedito il completamento di quanto programmato all'avvio dell'anno scolastico; tuttavia, ad eccezione dei casi citati in precedenza, gli alunni hanno mostrato una certa capacità di adattamento e una discreta collaborazione.

Il profitto conseguito dalla maggior parte della classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso accettabile, anche se alcuni alunni manifestano ancora incertezze sia nell'esposizione scritta sia in quella orale, dovute a carenze pregresse, attribuibili anche al continuo avvicendamento di insegnanti diversi nel corso degli anni, che ha causato una certa discontinuità nell'azione didattica.

Un ristretto gruppo di studenti è in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati ed è in possesso di un metodo di studio utile ad ottenere un discreto livello di preparazione.

Nel corso del quinquennio si è data particolare rilevanza alla partecipazione a visite guidate, mostre, eventi, concorsi, progetti, coerenti con il curriculum specifico della scuola e in collaborazione con realtà imprenditoriali e culturali del territorio; in tali attività alcuni alunni della classe si sono particolarmente distinti, raggiungendo livelli di eccellenza e ottenendo ottimi risultati, specialmente nei settori degli indirizzi specifici.

## INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e delle caratteristiche dell'utenza degli studenti. La scansione dell'anno scolastico è stata divisa in un primo quadrimestre con termine al 31 gennaio, ed un secondo quadrimestre che arriva alla fine dell'anno scolastico, con comunicazione dell'andamento didattico, delle carenze e dei recuperi del primo periodo durante gli incontri Scuola-Famiglia. Si sottolinea altresì che tutte le informazioni relative all'andamento didattico-disciplinare degli alunni sono state inserite dai singoli docenti nel registro elettronico consultabile dai genitori e dagli alunni.

<b>Risorse utilizzate</b>			
Testi in adozione e consigliati	X	LIM	X
Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.)	X	Laboratorio informatico	X
Saggi ed articoli tratti da riviste e quotidiani	X	Materiale della biblioteca e dei laboratori	
Laboratori vari	X	Audiovisivi	X

<b>Metodologie didattiche usate</b>			
Lezione frontale e partecipata	X	Discussione guidata	X
Partecipazione ad attività extracurricolari	X	Attività di laboratorio	X
Lezione interattiva	X	Attività di recupero-sostegno-potenziamento	X
Problem solving	X	Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali	X
Lavoro di gruppo (esercitazioni, relazioni, ricerche)	X	Assegnazione di compiti di tutoraggio agli alunni.	X
Cooperative learning	X	Altro	

### **INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

La scuola si impegna concretamente per l'Inclusione; essa è basata, programmaticamente, su una attenta lettura del grado di inclusività della scuola e su reali obiettivi di miglioramento, da perseguire nel senso della trasversalità delle prassi di inclusione negli ambiti dell'insegnamento curricolare, della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, alunni, famiglie. A tale scopo elaborerà un PEI, che verrà adattato in base alle segnalazioni dei consigli di classe, e un PDP per gli allievi con disturbi specifici dell'apprendimento, e verranno segnalati i BES - bisogni educativi speciali. Verrà redatta, inoltre, una relazione osservativa per un periodo variabile, in base alla quale verrà approntato un PDP, previa conferma del Consiglio. La scuola, inoltre, promuove interventi a favore dell'integrazione e dell'inclusione scolastica di tutti gli alunni in situazioni di difficoltà in ambito educativo e/o di apprendimento. Per gli alunni stranieri sono previsti progetti per il potenziamento della lingua italiana.

## **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL)**

L'opportunità di realizzare l'apprendimento scolastico attraverso percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento è stata offerta dalla legge n. 53 del 28/03/2003 art. 4 che ha così superato una vecchia incomunicabilità tra i due mondi, il primo dei quali era deputato a dare istruzione, mentre il secondo era considerato limitato, in quanto dominato da logiche economiche e poco formative.

La validità dei PCTO, per tutta la scuola secondaria di secondo grado e, in particolare, per l'istruzione professionale, è stata ribadita dalla Riforma del 2010 e successivamente rivista ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145. Il nostro Istituto è impegnato a porre in essere in questo ambito, particolarmente importante per l'acquisizione di una professionalità qualificata e di una cultura del lavoro, delle soluzioni efficaci, valorizzando la ricchezza delle esperienze accumulate, mediante l'organizzazione delle attività di PCTO e con i numerosi rapporti di collaborazione che coinvolgeranno esperti, istituzioni locali, aziende. Le attività di PCTO si sono svolte per l'intero ciclo scolastico, proponendo attività tecnico-pratiche di laboratorio, attività teoriche di alta formazione gastronomica e di ospitalità e brevi periodi di stage. La programmazione delle attività ha cercato di seguire e inserirsi nei percorsi scolastici curricolari, rispettando le varie programmazioni di classe. L'art. 6 del DDL scuola "La buona scuola" prevede che, dall'anno scolastico 2015/2016, i percorsi formativi denominati Alternanza Scuola-Lavoro (ASL), entrino a far parte, a tutti gli effetti, del curriculum scolastico. Essi interessano gli studenti degli ultimi tre anni, che dovranno svolgere attività in aziende/enti per un minimo di 180 ore.

La programmazione delle attività rappresenta un percorso formativo che potenzia l'autonomia scolastica e qualifica l'offerta formativa (rendendola più flessibile) a vantaggio degli studenti. Ogni alunno ha un piano personalizzato delle attività che ha svolto in azienda ed è stato affiancato da un tutor aziendale e da un tutor scolastico, che lo ha valutato e gli ha rilasciato una certificazione delle competenze acquisite. La valutazione delle esperienze in PCTO costituisce una integrazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

La scuola, con il supporto del referente, dei tutor, dell'Ufficio Didattica, della camera di Commercio, ha organizzato appositi corsi, per illustrare agli alunni in PCTO le norme in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Il periodo di tirocinio è stato svolto dallo studente sia in orario scolastico che pomeridiano nonché all'estero, durante il periodo estivo, secondo un programma formativo e delle modalità di verifica precise.

### **Tabella riassuntiva delle competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso di alternanza in azienda.**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto clienti.	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.	Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.
Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.	Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.	Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.
Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del	Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela. Saper progettare modalità operative di servizi in relazione	Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari. Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.

settore turistico alberghiero legate al territorio.	all'evento richiesto nell'azienda ospitante.  Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico	Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche.  Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda
-----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A tale riguardo si rimanda alle schede personali degli alunni allegate al presente documento

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO**

Il Consiglio di Classe, in osservanza alle indicazioni del Collegio dei Docenti, ha previsto di effettuare le seguenti modalità di recupero:

- Percorsi individuali di recupero, realizzati attraverso attività, esercizi e studio da svolgere a casa, controllati e corretti sistematicamente dal docente;
- Attività di recupero durante le ore di lezione, "in itinere", con modalità diverse: lezioni frontali, attività periodiche di rinforzo in classe, attività di "tutoring", ma soprattutto attività di studio domestico.

### **ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"**

Attività specifiche relative alla formazione di un'etica della responsabilità sono state svolte dai docenti di storia e di diritto. Nel PTOF sono evidenziate alcune iniziative multidisciplinari di Cittadinanza e Costituzione, che chiamano in causa anche istituzioni e soggetti esterni:

- **Incontri sulla legalità:** incontri con l'Arma dei Carabinieri e Agenzia delle Entrate.
- **Incontri di educazione finanziaria:** incontri con Agenzia delle Entrate.
- **Sicurezza sul lavoro:** incontri con esperti, visite aziendali.
- **Solidarietà:** incontri con associazioni di volontariato.
- **Ambiente:** attività sulla raccolta differenziata.

Nell'ambito delle attività alle quali gli alunni hanno partecipato e che contribuiscono alla formazione e alla crescita di cittadini responsabili e consapevoli, vanno segnalate:

- La partecipazione di alcuni allievi della classe al progetto "Il pranzo dell'amicizia", un evento solidale che ha visto gli alunni impegnati nella distribuzione di cibo e nella preparazione di un pranzo per persone meno fortunate, in collaborazione con la parrocchia di San Romano martire a Roma.
- La partecipazione attiva di alcuni alunni della classe alla manifestazione organizzata dalla scuola in occasione della "Giornata della memoria".
- La partecipazione all'uscita didattica a Recanati, in visita ai luoghi leopardiani.
- La partecipazione al convegno "Samudaripen" sul tema del genocidio dimenticato dei Rom e dei Sinti.

Le competenze di cittadinanza fanno riferimento alla nuova raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018, che rivede e aggiorna la raccomandazione relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza: ognuna di esse contribuisce ad una vita fruttuosa nella società. Elementi quali *il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali* sottendono a tutte le competenze chiave. Esse sono le seguenti:

<b>Nuove competenze chiave europee</b>	
<b>Competenza alfabetica funzionale</b>	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti
<b>Competenza multilinguistica</b>	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
<b>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria STEM</b>	<p>Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del <i>processo</i> e dell'<i>attività</i> oltre che sulla conoscenza. <i>La competenza matematica comporta</i>, a differenti livelli, la capacità di usare <i>modelli matematici di pensiero e di presentazione ( formule, modelli, costrutti grafici, diagrammi)</i> e la disponibilità a farlo.</p> <p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
<b>Competenza digitale</b>	Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.
<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.
<b>Competenza imprenditoriale</b>	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
<b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</b>	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

## PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
La Costituzione Italiana	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento
L'Unione Europea	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento
L'ONU e l'OMS	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento

Gli argomenti trattati nell'ambito del percorso di CITTADINANZA E COSTITUZIONE svolto durante l'anno scolastico si trovano in allegato.

## ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

L'Orientamento in uscita trova la sua realizzazione in diverse attività che la scuola ha offerto agli studenti tra cui:

- Incontri con esponenti qualificati ed affermati del settore enogastronomico;
- Incontri con esperti del mondo del lavoro, non appartenenti al settore ristorativo-alberghiero;
- Partecipazione, in forma di stage, a eventi e iniziative a carattere professionale;

**DETTAGLIO DELLE MATERIE**

<b>Materia: CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>Malatesta Ida e Maria Pasqua Liotino</b>			
<b>Testi adottati:</b>	<p>durante la lezione sono state utilizzate dispense, presentazioni ppt, link utili, esercitazioni messi a disposizione dalle docenti</p> <p>durante le lezioni in presenza sono stati visti video tematici sulla Costituzione i ragazzi sono stati invitati a prendere visione di tutto il materiale pubblicato sulla Classroom di Cittadinanza e Costituzione</p>			
<b>Ore settimanali:</b>	<p>ore in presenza non definibili poiché dipendenti dalla nostra disponibilità</p> <p>1 ora di dad a settimana per un complessivo di 4 ore</p>			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>In presenza:</p> <p>Le origini della Costituzione</p> <p>Cenni su Agenda 2030 in particolare obiettivo 15 “vita sulla terra”</p> <p>In DAD:</p> <p>La Costituzione: Prima Parte sui Diritti e doveri dei Cittadini (cenni dei rapporti civili, rapporti etico- sociali, rapporti politici) e Seconda Parte sull’ordinamento della Repubblica (cenni sul Parlamento, il Presidente della Repubblica, il Governo, la magistratura, le autonomie locali e la corte costituzionale)</p> <p>L’Unione Europea cenni:</p> <p>la storia, i trattati principali, gli organi, la gerarchia delle fonti e la normativa europea,</p> <p>Cenni su ONU (cenni storici, obiettivi , cenni sulla carta dei diritti dell’uomo e sull’agenda 2030) e OMS (cenni storici, struttura e obiettivi)</p> <p>Tutti gli argomenti, pur nella loro brevità, sono stati collegati con la situazione nazionale e mondiale attuale</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione		Prova strutturata	x
	Esercitazione	x	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale	x	Problemi	
	Prova semi-strutturata		Relazioni	



<b>Materia: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b>				
<b>Docente:</b>	<b>Cieri Federico</b>			
<b>Testi adottati</b>	Cucina per sala e vendita			
<b>Ore settimanali:</b>	2			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>La struttura e le attrezzature dell'area di produzione, gestione risorse umane, sistema di qualità, nuove tecnologie <b>C</b></p> <p><b>La cucina tradizionale e innovativa, cotture innovative, cook&amp;chill, legame differito C</b></p> <p>Produzione per regole, promozione del prodotto, gestione del personale, coordinamento fra i reparti, programmare in base alla domanda <b>C</b></p> <p><b>Terminologia tecnica, cucina tradizionale e innovativa. Le cucine nel mondo, il marketing per la promozione dei prodotti del territorio C</b></p> <p><b>Sistema HACCP, pacchetti d'igiene, filiere alimentari C</b></p> <p>Analisi dei bisogni, organigramma di produzione, offerta gastronomica per buffet, tipologie di menu, determinazione prezzo di vendita <b>C</b></p> <p><b>Il servizio di catering, banqueting, gestione del personale per servizi speciali C</b></p> <p><b>Fisiologia del gusto, qualità dei prodotti e marchi, marketing, prodotti di 4 e 5 gamma. La cucina d'assemblaggio C</b></p> <p>Sala le nuove tecnologie, organizzare e programmare servizi, il cook &amp; chill <b>C</b></p> <p>La cucina italiana, la stagionalità e i canali di approvvigionamento, menu speciali <b>C</b></p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	X
	Prova semi-strutturata		Relazioni	X

Le parti evidenziate in grassetto si riferiscono alle attività in DAD; **C** = possibili collegamenti con altre discipline

<b>Materia: LINGUA FRANCESE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>D'Amico Gabriella</b>			
<b>Testi adottati:</b>	Pret à Servir.			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	Les vins et les boissons Le champagne et sa region Une alimentation correcte La pyramide alimentaire L'hotellerie et la restauration L'haccp Les ogm et les produits bio Les produits de qualité			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata		Relazioni	X

<b>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>Prof.ssa Torosantucci Concetta</b>			
<b>Testi adottati</b>	Gestire le Imprese Ricettive 3, di S. Rascioni, F. Ferriello			
<b>Ore settimanali:</b>	5			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>Il mercato turistico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico internazionale,</li> <li>• Il mercato turistico nazionale;</li> </ul> <p>Il Marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing: aspetti generali;</li> <li>• Il marketing strategico;</li> <li>• Il marketing operativo;</li> <li>• Il web marketing;</li> <li>• Il marketing plan;</li> </ul> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: DAD</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pianificazione e la programmazione;</li> <li>• Il budget;</li> <li>• Il business plan;</li> </ul> <p>La normativa nel settore turistico-ristorativo: DAD (C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le norme sulla costituzione dell'impresa;</li> <li>• Le norme sulla sicurezza del lavoro;</li> <li>• Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore;</li> </ul> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: DAD (C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le abitudini alimentari;</li> <li>• I marchi di qualità alimentare</li> </ul>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

C = possibili collegamenti con altre discipline

<b>Materia: INGLESE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>prof.ssa IAFORTE MARIA LUISA</b>			
<b>Testi adottati:</b>	<b>LIGHT THE FIRE-E.Assirelli-A.Vetri-B.Cappellini ed.Rizzoli</b>			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali:</b>	<p>Food and health</p> <p>The food pyramid and its groups</p> <p>The Mediterranean diet and alternative diets</p> <p>Food and religion: Islam, Judaism, Buddhism, Hinduism</p> <p>Food and wine tours around Italy: Emilia Romagna, Veneto, Sicilia, Abruzzo e Molise</p> <p>Some typical recipes</p> <p>(I seguenti argomenti possono essere collegati con Enogastronomia ed Alimenti)</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

<b>Materia: ITALIANO</b>				
<b>Docente:</b>	<b>prof.ssa Carmela De Laurentiis</b>			
<b>Testi adottati:</b>	<p>C. Giunta, <i>Cuori intelligenti. Mille anni di letteratura</i>. Edizione blu vol. 2, Garzanti Scuola</p> <p>C. Giunta, <i>Cuori intelligenti. Mille anni di letteratura</i>. Edizione blu vol. 3a, Garzanti Scuola</p> <p>C. Giunta, <i>Cuori intelligenti. Mille anni di letteratura</i>. Edizione blu vol. 3b, Garzanti Scuola</p> <p>C. Giunta, <i>Cuori intelligenti. Mille anni di letteratura. Giacomo Leopardi</i>, Garzanti Scuola</p>			
<b>Ore settimanali:</b>	4			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>Preromanticismo e Romanticismo: Foscolo e Manzoni</p> <p>Giacomo Leopardi (C)</p> <p>L'età del Positivismo: Realismo, Naturalismo e Verismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il romanzo dell'Ottocento</li> <li>• Realismo e Naturalismo in Francia (C)</li> <li>• Il darwinismo sociale</li> <li>• Il Verismo e Verga (C)</li> </ul> <p>Simbolismo, Estetismo e Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Simbolismo francese e i poeti maledetti (C)</li> <li>• Giovanni Pascoli (C)</li> <li>• Gabriele D'Annunzio (DAD) (C)</li> </ul> <p>Luigi Pirandello (DAD) (C)</p> <p>Il romanzo "della crisi" nel Novecento (DAD)</p> <p>La poesia del Novecento (DAD) (C)</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale	X	Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

C = possibili collegamenti con altre discipline

<b>Materia: MATEMATICA</b>			
<b>Docente:</b>	<b>D'Angelo Luigia</b>		
<b>Testi adottati:</b>	Nuova formazione alla Matematica. Vol. F, Ghisetti e Corvi		
<b>Ore settimanali:</b>	3		
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le funzioni;</li> <li>2. Definizione di limite e continuità;</li> <li>3. Algebra dei limiti;</li> <li>4. Complementi di calcolo delle probabilità e distribuzione di probabilità</li> </ol>		
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata
	Esercitazione	X	Prova pratica
	Composizione analisi testuale (esercitazione prima e seconda parte in preparazione esame di stato)		Problemi
	Prova semi-strutturata		Relazioni
			X

<b>Materia: RELIGIONE CATTOLICA</b>				
<b>Docente:</b>	<b>FIORITI Milena</b>			
<b>Testi adottati:</b>	Campoleoni A. Crippa L., <i>Orizzonti</i> , SEI editrice.			
<b>Ore settimanali:</b>	1			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La persona.</li> <li>• I diritti umani e la dottrina sociale della Chiesa.</li> </ul>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale (esercitazione prima e seconda parte in preparazione esame di stato)		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

<b>Materia: ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA. Piano di lavoro A.S.2019/2020</b>			
<b>Docente:</b>	SANTELLA VALTER		
<b>Testi adottati:</b>	SALA – BAR E VENDITA vol.2 (HOEPLI) Autore:Oscar Galeazzi. Per il quarto e quinto anno dell’articolazione Enogastronomica		
<b>Ore settimanali:</b>	4 (Quattro)		
<b>Nuclei tematici fondamentali:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I banchetti,disposizione di tavoli per il servizio</li> <li>2. La cucina di sala ,lavorazione di primi piatti secondi piatti e dessert(Flambè)</li> <li>3. La vite e il vino,le malattie del vino,difetti e alterazioni del vino</li> <li>4. Tipologia dei vini e classificazione</li> <li>5. Organizzazione di un banchetto</li> <li>6. La comanda</li> <li>7. Regioni:prodotti tipici,cucina e vini.</li> <li>8. Gestioni degli stili di servizio(all’italiana,all’inglese,alla francese,alla russa,self service)</li> <li>9. Alcune tipologie di bevande miscelate(cocktail) Daiquiri,Mojito,Negroni,Americano ecc.</li> <li>10. Tecniche di sporzionamento e di trancio nel servizio in sala.</li> </ol>		
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata
	Esercitazione	X	Prova pratica
	Composizione analisi testuale		Problemi
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni
			X



<b>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>ANNALISA DI FELICE</b>			
<b>Testi adottati:</b>	L. La Fauci; Rizzoli: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5 anno".			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione <sup>c</sup> 2. Il cliente e le sue esigenze: condizioni fisiologiche <sup>c</sup> , principali patologie <sup>c</sup> (DAD) 3. Tutela e sicurezza del cliente <sup>c</sup> (DAD)			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale (esercitazione prima e seconda parte in preparazione esame di stato)	X	Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

C= possibili collegamenti con altre discipline

<b>Materia: SCIENZE MOTORIE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>Caniglia Monia R.</b>			
<b>Testi adottati</b>	"Più movimento" – Fiorini G., Coretti S., Bocchi S. – Ed. Marietti scuola			
<b>Ore settimanali:</b>	2			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>1. Il sistema scheletrico.* (C)</p> <p>2. L'apparato articolare.*</p> <p>3. Il sistema muscolare.* (C)</p> <p>4. L'apparato respiratorio. (C)</p> <p>5. L'apparato cardio-circolatorio. (C)</p> <p>6. I giochi sportivi.* Pallavolo • Pallacanestro.</p> <p>7. Le dipendenze.* (C) Il tabagismo. L'alcolismo</p> <p>8. Traumi e patologie a carico dell'organismo. Le fratture.* Le distorsioni.* Le lussazioni.* Il crampo.* La contrattura.* Lo stiramento.* Lo strappo.* Il soffocamento e la manovra di Heimlich. L'epistassi.</p> <p>9. Primo soccorso nei piccoli traumi.* Il protocollo R.I.C.E.</p> <p>10. Consolidamento delle capacità motorie condizionali a carico naturale.</p> <p>11. Consolidamento delle capacità motorie coordinative generali e speciali.</p> <p>12. Mobilizzazione articolare</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata		Relazioni	

\* Attività svolta in DAD

C = possibili collegamenti con altre discipline

<b>Materia: STORIA</b>			
<b>Docente:</b>	<b>Carmela De Laurentiis</b>		
<b>Testi adottati:</b>	Massimo Montanari, <i>La storia è servita plus. Dal Seicento all'Ottocento</i> vol. 2, Editori Laterza Massimo Montanari, <i>La storia è servita plus. Dal Novecento a oggi</i> vol. 3, Editori Laterza		
<b>Ore settimanali:</b>	2		
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conquista dei diritti: le tre rivoluzioni del Settecento</li> <li>• La Restaurazione</li> <li>• I moti del 1848 e l'Unità d'Italia</li> <li>• La storia della Costituzione</li> <li>• La seconda rivoluzione industriale, la borghesia al potere e il movimento operaio (C)</li> <li>• L'unificazione della Germania</li> <li>• L'impero austro-ungarico, la Russia</li> <li>• La sinistra storica</li> <li>• L'età giolittiana</li> <li>• La Prima guerra mondiale (C)</li> <li>• La Rivoluzione russa e la nascita dell'Urss (DAD)</li> <li>• La crisi del 1929 (DAD) (C)</li> <li>• I totalitarismi: fascismo, nazismo, stalinismo (DAD) (C)</li> <li>• La Seconda guerra mondiale (DAD) (C)</li> <li>• Il mondo diviso (DAD)</li> </ul>		
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata
	Esercitazione	X	Prova pratica
	Composizione analisi testuale		Problemi
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni

C = possibili collegamenti con altre discipline

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI IN PRESENZA

(da settembre 2019 a febbraio 2020)

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le tipologie di verifica sono

- formative, durante il processo di apprendimento: esse saranno effettuate costantemente e tenderanno ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- sommative, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.

### **Frequenza verifiche:**

La frequenza delle prove scritte, orali e pratiche dipenderanno dal monte ore della disciplina; pertanto, si rimanda alle programmazioni di materia.

### **Valutazione**

Nella valutazione si è tenuto conto:

- dell'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, atteggiamenti);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curriculari, extracurriculari, di recupero e di approfondimento;
- dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico;
- la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità);
- l'impegno nelle manifestazioni e nelle attività extracurriculari;
- la valutazione del tutor aziendale nel tirocinio formativo;
- frequenza assidua, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione assidua alle attività complementari ed integrative, extracurriculari e attività formative e professionalizzanti (stage).
- partecipazione con esito positivo all'insegnamento della religione cattolica.

Ciascuna disciplina ha utilizzato le proprie griglie di valutazione, stabilite in sede di Dipartimento disciplinare.

## VALUTAZIONE IN DAD

*(dal mese di marzo 2020 fino al termine delle lezioni)*

La Note Ministeriale n.279 dell'8 marzo 2020 ha sottolineato come il protrarsi della sospensione delle attività didattiche abbia comportato la necessità di attivare la didattica a distanza. L'Istituto si è subito attivato, intraprendendo una serie di iniziative dapprima con l'utilizzo del registro elettronico e in seguito con l'attivazione della piattaforma Google Classroom, preoccupandosi di creare le email per docenti e studenti e acquisendo i consensi per l'utilizzo dei dati personali da parte dei genitori degli alunni. Questa azione ha permesso non solo la mera trasmissione di materiale, ma l'attivazione di attività sincrone e asincrone che hanno garantito la continuità dell'azione didattica e relazionale.

In regime di didattica a distanza, la valutazione è stata più che mai uno strumento formativo. E' stata fondamentale per dare riscontri puntuali agli studenti sulla riuscita di quanto hanno prodotto, sull'acquisizione di conoscenze e abilità, sullo sviluppo delle competenze. La valutazione ha permesso di fornire un feedback costante allo studente e di dargli indicazioni su come procedere, anche in considerazione del fatto che – riducendosi in questa fase le ore di attività didattica con il docente – è aumentata la quantità di lavoro che ogni studente ha dovuto svolgere in autonomia. Il percorso di apprendimento è stato in carico allo studente in misura maggiore rispetto all'ordinario. La valutazione aveva la finalità di far vedere allo studente i suoi punti di forza e di debolezza.

Si è accentuata in questo modo la dimensione continuativa della valutazione, l'osservazione del processo, del percorso che faceva l'alunno, piuttosto che l'enfasi posta sui singoli episodi valutativi. Moltiplicare le valutazioni è stato infatti anche un modo per ridurre il peso e, quindi, il possibile effetto demotivante di una prova negativa. Inoltre – per quanto riguarda in particolare la verifica delle conoscenze – ridurre la quantità di contenuti da apprendere ha reso meno complicato, anche agli studenti più fragili, riuscire a memorizzare le informazioni richieste.

La didattica a distanza ha imposto un parziale ripensamento delle tipologie di prove da sottoporre agli studenti: non tutte le prove che si sono utilizzate in aula potevano infatti essere riproposte senza adattamenti nella didattica a distanza. È stato allo stesso tempo importante cercare di proporre forme di verifica e valutazione il più possibile simili a quelle ordinarie, per non mettere in difficoltà gli alunni con prove a loro poco familiari.

In regime di didattica a distanza, si sono utilizzate pertanto le seguenti tipologie di prove di valutazione:

1. Correzione individuale e valutazione di esercitazioni pratiche e compiti svolti a casa;
2. Domande guida sui contenuti della lezione da svolgere in autonomia;
3. Prove sulle competenze;
4. Verifica sommativa su conoscenze apprese tramite studio personale;
5. Verifica oggettiva sulle conoscenze al termine delle videolezioni;
6. Verifica orale di breve durata;
7. Prodotti di gruppo.

## **Voto di comportamento**

La nuova normativa fa corrispondere l'insufficienza nella condotta al voto 5 su 10.

Nella definizione del voto di condotta il consiglio di classe tiene conto dell'atteggiamento dello studente nel suo complesso. Gli indicatori che vengono esaminati sono:

### **1. Rispetto delle regole :**

- Corretto, responsabile e rispettoso dei ruoli delle diverse componenti.
- Poco corretto, poco responsabile, non sempre rispettoso.
- Sono stati segnalati episodi di scorrettezza con note disciplinari.

### **2. Partecipazione al lavoro in classe e collaborazione:**

- Capacità di intervenire in modo pertinente e ordinato.
- Autocontrollo verbale e gestuale.
- Capacità di valutare il proprio e l'altrui lavoro.
- Assunzione della responsabilità delle proprie azioni.

### **3. Impegno e interesse nello studio personale:**

- Esecuzione dei compiti assegnati.
- Rispetto delle scadenze e degli impegni.
- Metodo di lavoro organico.
- Motivazione all'apprendimento.

### **4. Frequenza (regolare, discontinua, irregolare)**

Riguardo al voto di comportamento si fa riferimento alla seguente tabella presente nel PTOF.

**Tabella di corrispondenza comportamento**

<b>Comportamento</b>	<b>Voto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti gli indicatori esaminati sono ampiamente positivi</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti gli indicatori esaminati sono positivi</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti gli indicatori esaminati sono generalmente positivi</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza di richiami scritti nel registro di classe.</li> <li>• Assenze, ritardi, uscite anticipate non adeguatamente giustificate.</li> <li>• Assenze strategiche.</li> <li>• Occasionali rientri in classe tardivi.</li> <li>• Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica.</li> <li>• Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto.</li> <li>• Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abituale rientri in classe tardivi.</li> <li>• Assenze strategiche abituali.</li> <li>• Comportamento irrispettoso delle persone in relazione alla gravità.</li> <li>• Riprese video con i cellulari.</li> <li>• Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici.</li> <li>• Manomissione volontaria dei beni della scuola (anche registro scolastico) in relazione alla gravità.</li> <li>• Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia.</li> <li>• Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari.</li> <li>• Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).</li> <li>• Mancanza di rispetto delle strutture, degli arredi scolastici, sottrazione di beni altrui.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri.</li> <li>• Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni.</li> <li>• Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi...).</li> <li>• Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy.</li> </ul>	5

## RUBRICA VALUTATIVA DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI IN DAD

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORE LIVELLO	PUNTI
<b>CAPACITÀ DI ORIENTAMENTO DISCIPLINARE E DI ADEGUATA CONNESSIONE TRA DISCIPLINE DIVERSE</b>	OTTIMO	Sviluppa in maniera completa, corretta, approfondita e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari, allargandoli anche ad altre discipline.	2
	BUONO	Sviluppa in maniera corretta e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari e, con sporadiche sollecitazioni, effettua connessioni con altre discipline.	1,5
	SUFFICIENTE	Sviluppa in maniera globalmente corretta e argomentata i collegamenti tra i soli contenuti disciplinari.	1
	INSUFFICIENTE	Mostra incertezza di fronte allo sviluppo dei collegamenti tra i contenuti disciplinari, nonostante le sollecitazioni.	0,5
<b>COMPETENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI</b>	OTTIMO	Domina con sicurezza i contenuti della disciplina e dimostra di saperli rielaborare in modo efficace e personale.	2
	BUONO	Mostra di controllare i contenuti della disciplina e di saperli adattare al ragionamento, pur con qualche inesattezza o omissione.	1,5
	SUFFICIENTE	Possiede conoscenze disciplinari superficiali e schematiche, che utilizza e/o rielabora in modo semplice, senza compiere gravi errori.	1,25
	INSUFFICIENTE	Evidenzia conoscenze disciplinari incerte che espone senza alcuna rielaborazione. Compie gravi errori e mostra evidenti lacune nei contenuti disciplinari.	0,5
<b>CAPACITÀ LOGICHE E COMPETENZE PROPRIE DEL LINGUAGGIO DISCIPLINARE SPECIFICO</b>	OTTIMO	Organizza il ragionamento con coerenza, usando con efficacia e in modo personale strumenti e materiali con completa padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	2
	BUONO	Organizza il ragionamento con coerenza e usa in modo essenziali strumenti e materiali con adeguata padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	1,5
	SUFFICIENTE	Organizza il ragionamento con coerenza pur con alcune inesattezze e usa in modo semplice strumenti, materiali e linguaggi specifici disciplinari.	1,25
	INSUFFICIENTE	Compie errori nella coerenza del ragionamento e usa in modo non sempre adeguato strumenti, materiali e linguaggi disciplinari.	0,5
<b>AUTOCONSAPEVOLEZZA E AUTONOMIA</b>	OTTIMO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante e propositivo, effettuando anche attraverso approfondimenti personali	2
	BUONO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante	1,75
	SUFFICIENTE	È in grado di operare sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante anche se in modo non sempre autonomo	1,25
	INSUFFICIENTE	Opera sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza solo se sollecitato e in modo discontinuo e non autonomo.	0,75
<b>QUALITÀ DELL'INTERAZIONE A DISTANZA</b>	OTTIMO	Rispetta le regole dell'interazione in modo responsabile, portando a compimento correttamente e puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa efficacemente e in modo costante e propositivo nelle interazioni a distanza, contribuendo al buon andamento delle attività	2
	BUONO	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,75
	SUFFICIENTE	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento gli impegni assunti, anche se in modo non sempre puntuale. Partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,25
	INSUFFICIENTE	Non sempre rispetta le regole dell'interazione o le rispetta solo se sollecitato, non sempre portando a compimento gli impegni assunti. Partecipa in modo discontinuo e/o passivo nelle interazioni a distanza	0,75
PUNTEGGIO COMPLESSIVO			/10



GRIGLIA DI RILEVAZIONE/OSSERVAZIONE DELLE ATTIVITA' DI **DIDATTICA A DISTANZA**

	<b>Non rilevati per assenza</b>	<b>Non adeguati</b>	<b>Adeguati</b>	<b>Intermedi</b>	<b>Avanzati</b>
<b>METODO ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>					
Partecipazione alle attività sincrone proposte, come video-conferenze ecc. e alle attività asincrone					
Coerenza: puntualità nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati in modalità (a)sincrona, come esercizi ed elaborati.					
Disponibilità: collaborazione alle attività proposte, anche in lavori differenziati assegnati ai singoli o a piccoli gruppi					
<b>COMUNICAZIONE NELLE ATTIVITA'</b>					
Interagisce o propone attività rispettando il contesto					
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare					
Argomenta e motiva le proprie idee / opinioni					

SCHEDA PER IL MONITORAGGIO della <b>DIDATTICA A DISTANZA</b>						
<b>Classe..... Sez ..... Indirizzo .....</b>						
<b>Docente</b>						
N° alunni della classe .....	aluni partecipanti			aluni non partecipanti		
	n°...(H)	n°...(DSA)	n°...(BES)	n°.....(H)	n°...(DSA)	n°...(BES)
FREQUENZA ALUNNI DAD (indicare numero alunni tra parentesi)	REGOLARE	SCARSA	INSUFFICIENTE			
GRADIMENTO DA PARTE DEGLI ALUNNI E DELLE FAMIGLIE	<input type="checkbox"/> ALTO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> NULLO					
METODOLOGIA UTILIZZATA ON LINE						
MATERIALI FORNITI	(Esempio SCHEDE DIDATTICHE IN ALLEGATO, UTILIZZO DEI LIBRI DI TESTO, LINKS DA SCARICARE E VISIONARE.....)					
<b>SEZIONE FACOLTATIVA</b>						
EVENTUALI CRITICITÀ						
SUGGERIMENTI UTILI AL MIGLIORAMENTO DELLE PROCEDURE						
PROCEDURE DI VALUTAZIONE						
PROCEDURE DI VERIFICA ADOTTATE						

In base alla nuova normativa, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e 22 per la classe quinta. I criteri di conversione ed attribuzione dei crediti sono i seguenti.

### Conversione dei crediti in base all'OM n.10 del 16/05/2020

#### Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>FIRMA</b>
Monia Rosa Caniglia	SCIENZE MOTORIE	
Federico Cieri	LABORAT. SERV. ENOGASTR. CUCINA	
Gabriella D'Amico	FRANCESE	
Luigia D'Angelo	MATEMATICA	
Carmela De Laurentiis	ITALIANO E STORIA	
Annalisa Di Felice	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Milena Fioriti	RELIGIONE	
Maria Luisa Iaforte	INGLESE	
Valter Santella	LABORAT. SERV. ENOGASTR. SALA E VENDITA	
Concetta Torosantucci	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
Giuseppina Di Santo	SOSTEGNO 01	
Vanessa Ferrantone	SOSTEGNO 02	

**IL COORDINATORE DI CLASSE***(Prof.ssa Carmela De Laurentiis)***IL DIRIGENTE SCOLASTICO***(Prof.ssa Giovanna Ferrante)*

## ALLEGATI

1. Elenco nominativo degli alunni;
2. Griglia di valutazione della prova orale predisposta dal Ministero dell'Istruzione;
3. Argomenti delle discipline di indirizzo da assegnare a ciascun candidato per la stesura dell'elaborato;
4. Testi oggetto di studio nell'ambito della disciplina di italiano;
5. Schede alunni per PCTO;
6. Scheda monitoraggio DaD;
7. Programma delle singole discipline;
8. Programmazione Cittadinanza e Costituzione;
9. PEI.