



**Istituto Professionale di Stato per i  
Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
"Giovanni Marchitelli"**

Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F.  
81001840693

Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561  
[CHRH01000N@istruzione.it](mailto:CHRH01000N@istruzione.it) - [CHRH01000N@pec.istruzione.it](mailto:CHRH01000N@pec.istruzione.it) -  
[www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it](http://www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it)

*DGR N. 840 del 20/10/2015*

*Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 166/2007*

**Par FSC Regione Abruzzo**

*Cup D26D16001170001*



**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 enogastronomia**

**CLASSE V sez. B**

Numero Alunni: 23

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE: prof.ssa Carla PESCI

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

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	3
Presentazione dell'istituto	
Breve descrizione del contesto	
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	4
Profilo di uscita – area generale	
Competenze relative all'area generale	
Profilo di uscita – area di indirizzo	
Competenze relative all'area di indirizzo	
Quadro orario	
DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE .....	11
Composizione del consiglio di classe	
Variazione del consiglio di classe nel corso del triennio di indirizzo (continuità docenti)	
Composizione e storia della classe	
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA .....	15
Metodologie e strategie didattiche	
Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex asl):	
Attività di recupero e potenziamento	
Attività e progetti attinenti a "cittadinanza e costituzione"	
Percorsi di cittadinanza e costituzione	
Attività specifiche di orientamento	
Dettaglio delle materie	
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>33</b>
Valutazione degli apprendimenti in presenza	
Valutazione degli apprendimenti in dad	
Voto di comportamento	
Crediti scolastici	
FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	42
ALLEGATI .....	43

## **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
<b>1</b> 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
<b>2</b> 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
<b>3</b> 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
<b>4</b> 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
<b>5</b> 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
<b>6</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei <b>beni artistici e ambientali</b>	linguaggi storico-sociale
<b>7</b> 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
<b>8</b> Utilizzare le <b>reti e gli strumenti informatici</b> nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	matematico scientifico -tecnologico
<b>9</b> 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
<b>10</b> 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
<b>11</b> 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
<b>12</b> 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**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territori.

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



**QUADRO ORARIO FINO AL 4 MARZO 2020**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I ORA	matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Matematica	Enogastronomia-sala e vendita	Enogastronomia-produzione
II ORA	Italiano	Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive	Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive	Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia-produzione
III ORA	Francese	Francese	Italiano	Inglese	Enogastronomia-produzione
IV ORA	Inglese	Italiano	Inglese	Matematica	Enogastronomia-produzione
V ORA	Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive	Italiano	Religione	Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive	Italiano
VI ORA	Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive	Scienze motorie	Enogastronomia-sala e vendita	Francese	Scienza e cultura dell'alimentazione
VII ORA		Scienze motorie		Italiano	

**QUADRO ORARIO DAL 5 MARZO FINO A TERMINE ANNO SCOLASTICO (DAD)**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
9.30-10.30		CITTAD. e COSTITUZ.		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- CUCINA
10.30-11.30	DIRITTO E TECNICHE AMM. delle STRUTTURE RICETTIVE	FRANCESE	DIRITTO E TECNICHE AMM. delle STRUTTURE RICETTIVE	INGLESE	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- CUCINA
11.30-12.30	INGLESE	SCIENZE MOTORIE	STORIA	MATEMATICA	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- CUCINA
12.30-13.30	ITALIANO	SCIENZE MOTORIE		LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA	
14.30-15.30					
15.30-16.30					
16.30-17.30					

Il prof. Odorisio, enogastronomia-sala e vendita, è stato a disposizione degli studenti su google classroom nei suoi giorni di lezione, come da orario scolastico, il mercoledì e il giovedì mattina.

Il prof. lezzi, religione, è stato a disposizione degli studenti su google classroom nel suo giorno di lezione, come da orario scolastico, il mercoledì mattina.

Le 3 lezioni di CITTADINANZA E COSTITUZIONE si sono svolte a partire dal 12 maggio.

I docenti che ne hanno avuto necessità hanno concordato, di volta in volta, direttamente con gli alunni, ulteriori ore di lezione, nelle ore disponibili del mattino e del pomeriggio.

## DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	N. ORE SETTIMANALI	N. ORE RECUPERO
CANIGLIA MONIA	SCIENZE MOTORIE	2	IN ITINERE
D'AMICO MARTA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	IN ITINERE
DI GIULIO SERGIO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- CUCINA	4	IN ITINERE
IAFORTE MARIA LUISA	INGLESE	3	IN ITINERE
IEZZI MARCO	RELIGIONE	1	
MANCINELLI SABRINA	MATEMATICA	3	IN ITINERE
MATTIOLI PIERA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE	5	IN ITINERE
ODORISIO ENRICO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA	2	IN ITINERE
PESCI CARLA	FRANCESE	3	IN ITINERE
SPADANO DELIA	ITALIANO	4	IN ITINERE
SPADANO DELIA	STORIA	2	IN ITINERE
LUCENTE TERESA	SOSTEGNO	9	

**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>
SCIENZE MOTORIE	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO
LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-CUCINA	SÌ
INGLESE	NO
RELIGIONE	SÌ
MATEMATICA	NO
DIRITTO E TECNICHE delle STRUTTURE RICETTIVE	NO
LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	SÌ
FRANCESE	SÌ
ITALIANO E STORIA	NO
SOSTEGNO	NO

## COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

### ELENCO DEGLI ALUNNI

Vedere allegato 1

### Storia della classe e andamento didattico-disciplinare

La classe V B ad indirizzo Enogastronomia è composta da 23 allievi, 17 maschi e 6 femmine. Alcuni studenti usufruiscono del convitto dell'Istituto, una parte risiede in casa privata, altri sono pendolari. La classe si presenta alquanto eterogenea riguardo a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Il rapporto con i docenti è stato complessivamente di serena collaborazione e di rispetto, non intaccato da spiacevoli episodi disciplinari. In generale, gli studenti hanno partecipato alle lezioni con discreto interesse e l'apporto attivo e curioso di alcuni alunni, più attenti e motivati, ha avuto, in alcuni casi, una buona ricaduta sulla classe intera, stimolata, in particolari momenti, a migliorare e maturare rispetto al proprio punto di partenza. I docenti si sono impegnati a mantenere un dialogo aperto e costruttivo attraverso l'esplicitazione del progetto didattico complessivo, che si è inoltre esteso alle varie attività extracurricolari, ai progetti di Istituto e alle iniziative offerte dall'organizzazione scolastica. Un ristretto nucleo di studenti ha sempre mostrato interesse per le varie discipline, partecipando con impegno e diligenza al dialogo educativo e raggiungendo, in alcuni casi, un buon livello. Un secondo gruppo ha raggiunto risultati discreti in tutte le materie, anche se l'impegno e la motivazione non sono sempre stati costanti. Qualche studente non ha raggiunto la sufficienza in alcune discipline a causa di fragilità strutturali nella composizione scritta nonché nell'esposizione orale sia in italiano che nelle lingue straniere, per motivazioni legate alle proprie attitudini e lacune pregresse e per una frequenza frammentaria e non costante, durante tutto l'anno scolastico, delle attività didattiche.

La classe non ha goduto, nel corso degli anni, di continuità didattica per tutte le discipline ma ciò non ha impedito, ad alcuni alunni, l'acquisizione di un metodo di studio proficuo ed efficace. Nel corso dell'anno alcuni studenti hanno evidenziato motivazione e serietà, intervenendo in modo appropriato alle lezioni, appoggiando con entusiasmo le varie iniziative e i progetti della scuola, arricchendo il dialogo educativo; altri, invece, hanno mostrato interesse modesto per alcune discipline, applicandosi saltuariamente e solo in vista delle verifiche, ricorrendo spesso ad uno studio mnemonico più che ragionato.

La partecipazione competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione della varie iniziative didattico-educative, compresa la scelta della metodologia e degli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e multidisciplinare, ha consentito di poter verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti e offrire un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo.

Nonostante le difficoltà che gli studenti hanno dovuto affrontare nella seconda parte dell'anno scolastico, per seguire le lezioni in modalità DAD, la maggior parte di essi ha partecipato con attenzione e coinvolgimento, si è mostrata disponibile alla collaborazione e spesso volenterosa di apprendere. Il dialogo educativo è stato favorito da un atteggiamento nel complesso propositivo, dalla disponibilità alla condivisione, al confronto sia tra di loro sia con gli insegnanti.

Durante il primo quadrimestre, gli alunni hanno avuto la possibilità di partecipare ad alcuni incontri organizzati dall'Istituto quali:

show cooking con lo chef Emanuel Minosse, ex alunno dell'Ipssar;

visita didattica a Recanati, alla casa di Leopardi;

incontro con il prof. Santino Spinelli "Il genocidio dimenticato dei Rom e dei Sinti";

partecipazione alla manifestazione organizzata da alcuni docenti dell'Istituto, per Il Giorno della Memoria: "Per non dimenticare".

Nel secondo quadrimestre, è stata necessaria una rimodulazione dei programmi da adattare alla modalità DAD, che in generale hanno ricalcato quanto pianificato in fase di programmazione iniziale. Lo svolgimento delle attività didattiche, al contrario, è stato soggetto ad un ridimensionamento, per cui non è stato possibile effettuare le simulazioni sia delle prove scritte che di quella orale dell'Esame di Stato, già stabilite nel consiglio di febbraio, e si sono dovuti annullare eventi, manifestazioni e attività laboratoriali.

La frequenza è risultata regolare per una buona parte degli alunni, in alcuni casi, tuttavia, si è rivelata frammentaria e incostante e ciò ha influito sulla qualità della preparazione degli studenti.

Alla fine dell'anno scolastico, grazie soprattutto agli interventi di recupero in itinere, gli obiettivi programmati, in ordine all'acquisizione dei contenuti, sono stati, in generale, raggiunti seppur in misura differente da alunno ad alunno.

E' da evidenziare che nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, tutti gli alunni sono in grado di esprimere al meglio le personali capacità, conoscenze, competenze e abilità acquisite nel quinquennio; quando, infatti, sono stati chiamati ad esprimere le qualità professionali di settore, tutti hanno dimostrato attenzione e impegno, qualcuno anche passione e desiderio di migliorare e aggiornarsi. D'altra parte, la scuola si pone come punto di riferimento per l'organizzazione e la gestione, all'interno e all'esterno della propria struttura, di meeting, convegni, catering, pranzi ufficiali delle amministrazioni comunali e provinciali, attività che hanno creato sinergia positiva con il territorio e il mondo del lavoro e si sono rivelate occasioni preziose per gli alunni poiché hanno consentito la crescita professionale e selezionato i talenti e le risorse personali.

Tutti gli alunni hanno conseguito la qualifica professionale al terzo anno di corso, come da ordinamento. Il livello professionale degli alunni è stato apprezzato e la valutazione è stata per tutti positiva; essi hanno acquisito nuove abilità, approfondito quelle già possedute, migliorato la qualifica professionale e innalzato la possibilità di ingresso nel mondo del lavoro. Per l'orientamento scolastico e professionale sono stati effettuati gli interventi previsti dal PTOF.

Tutti gli allievi sono già proiettati nel mondo del lavoro, svolgendo attività lavorativa nel fine settimana e durante le pause festive.

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, ottenendo ottimi risultati specialmente nei settori degli indirizzi specifici. Eventuali PEI e/o PDP sono allegati alla versione cartacea del documento.

## 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,..)	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.

Essa 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	Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.	Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.



<p>conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.</p> <p>Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.</p>	<p>Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.</p> <p>Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante.</p> <p>Saper risolvere problemi nuovi e imprevisi legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</p>	<p>Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.</p> <p>Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.</p> <p>Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche.</p> <p>Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda</p>
---	--	--

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.
- **Sicurezza sul lavoro:** incontri con esperti, visite aziendali, corso sulla sicurezza.
- **Solidarietà:** cena della solidarietà, incontri con associazioni di volontariato.
- **Quotidiano in classe.**
- **Ambiente:** attività sulla raccolta differenziata.
- **Progetto Shoah:** *Io non dimentico*

Nell’azione didattica si è tenuto conto delle competenze che troviamo nella 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:

### Nuove competenze chiave europee

<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>	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, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione ( formule, modelli, costrutti grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo.</i>  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.

### **Competenza digitale**

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.

### **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

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.

### **Competenza in materia di cittadinanza**

Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.

### **Competenza imprenditoriale**

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.

### **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale**

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.

<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
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 di CITTADINANZA E COSTITUZIONE svolti 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

### **Materia: ITALIANO**

**Docente:** Spadano Delia  
**Testi adottati:** Cuori Intelligenti, volume G. Leopardi, Claudio Giunta, Edizione BLU, Garzanti Scuola  
Cuori Intelligenti, voll. 3a e 3b, Claudio Giunta, Edizione BLU, Garzanti Scuola  
**Ore settimanali:** 4

GIACOMO LEOPARDI.

NATURALISMO E POSITIVISMO: GIOVANNI VERGA. c

IL SIMBOLISMO E IL DECADENTISMO: GIOVANNI PASCOLI E GABRIELE D'ANNUNZIO. \*

### **Nuclei tematici fondamentali**

LA CRISI DEL ROMANZO:  
LUIGI PIRANDELLO TEORIA DELL'UMORISMO E OPERE PRINCIPALI. IL FU MATTIA PASCAL.\* c  
ITALO SVEVO: LA FONDAZIONE DEL ROMANZO D'AVANGUARDIA ITALIANO. LA COSCIENZA DI ZENO.\*

LA POESIA TRA LE DUE GUERRE: GIUSEPPE UNGARETTI\*

\*DAD

c sta per argomento collegabile

<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

**Materia: STORIA**

**Docente:** Spadano Delia

**Testi adottati:** La storia è servita, vol. 3, V, Massimo Montanari, Editori Laterza

**Ore settimanali:** 2

L'ETÀ GIOLITTIANA

LA GRANDE GUERRA

LA RIVOLUZIONE RUSSA\*

**Nuclei tematici fondamentali**

I REGIMI TOTALITARI EUROPEI. IL FASCISMO E IL NAZISMO. \*

LA SECONDA GUERRA MONDIALE \*

LA GUERRA FREDDA \*

\*DAD

**Strumenti di verifica**

Interrogazione	X	Prova strutturata	X
Esercitazione	X	Prova pratica	
Composizione analisi testuale		Problemi	
Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

<b>Materia: SCIENZE MOTORIE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>CANIGLIA MONIA R.</b>			
<b>Testi adottati:</b>	<b>“Più movimento” - Fiorini G., Coretti S., Bocchi S. - Ed. Marietti scuola</b>			
<b>Ore settimanali:</b>	2			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Il sistema scheletrico.* ©</b></li> <li>➤ <b>L'apparato articolare.*</b></li> <li>➤ <b>Il sistema muscolare.*©</b></li> <li>➤ <b>L'apparato respiratorio. ©</b></li> <li>➤ <b>L'apparato cardio-circolatorio. ©</b></li> <li>➤ <b>I giochi sportivi.*</b> Pallavolo. Pallacanestro.</li> <li>➤ <b>Le dipendenze.*©</b> Il tabagismo. L'alcolismo</li> <li>➤ <b>Traumi e patologie a carico dell'organismo.</b> Le fratture.* Le distorsioni.* Le lussazioni.* Il crampo.* La contrattura.* Lo stiramento.* Lo strappo.* Il soffocamento e la manovra di Heimlich. L'epistassi.</li> <li>➤ <b>Primo soccorso nei piccoli traumi.*</b> Il protocollo R.I.C.E.</li> <li>➤ <b>Consolidamento delle capacità motorie condizionali a carico naturale.</b></li> <li>➤ <b>Consolidamento delle capacità motorie coordinative generali e speciali.</b></li> <li>➤ <b>Mobilizzazione articolare.</b></li> </ul> <p>*Attività svolta in DAD © Possibili collegamenti con altre discipline</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semistrutturata		Relazioni	

<b>Materia: INGLESE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>IAFORTE MARIA LUISA</b>			
<b>Testi adottati:</b>	LIGHT THE FIRE – E. Assirelli – A. Vetri – B. Cappellini			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Food and health</li> <li>➤ The food pyramid and its groups</li> <li>➤ The Mediterranean diet and alternative diets</li> <li>➤ Food and religion: Islam, Judaism, Buddhism, Hinduism</li> <li>➤ Food and wine tours around Italy: Emilia Romagna, Veneto, Sicilia, Abruzzo e Molise, Apulia</li> <li>➤ Some typical recipes</li> </ul> <p>(i seguenti argomenti possono essere collegati con le discipline di Enogastronomia e di Scienze dell'alimentazione)</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: LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA-SALA e VENDITA</b>				
<b>Docente:</b>	ODORISIO ENRICO			
<b>Testi adottati:</b>	In Sala e nel bar laboratorio di servizi Enogastronomici – settore sala e vendita POSEDONIA SCUOLA			
<b>Ore settimanali:</b>	2			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>Caratteristiche dei prodotti del territorio</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>(*) Organizzazione e gestione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento con strumenti innovativi</p> <p>Regione, prodotti tipici. Valorizzazione dei prodotti tipici.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>(*) Tecniche di catering e banqueting</p> <p>( C )Cucina di sala</p> <p>La vite e il vino, degustazione e abbinamento vini.</p> <p>Il bar; i cocktail mondiali più conosciuti</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale	X	Problemi	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X



<b>Materia: LAB .SERV .ENOGASTRONOMIA – SETT. CUCINA</b>	
<b>Docente:</b>	<b>DI GIULIO SERGIO BRUNO</b>
<b>Testi adottati:</b>	CUCINA GOURMET PLUS. Paolo Gentili TECNICHE DI CUCINA. Alma
<b>Ore settimanali:</b>	4
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici</li> </ul> <p>- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del laboratorio di cucina</p> <p><b>C</b> - La gestione e l'organizzazione del reparto cucina.</p> <p><b>C</b> - L'organizzazione della cucina: cucina tradizionale, tradizionale evoluta, il centro di preparazione pasti e la distribuzione con legame differito.</p> <p><b>X - C</b> - I nuovi modelli organizzativi : il cook &amp; chill, la cucina sottovuoto e la cucina d'assemblaggio.</p> <p><b>X - C</b> - L'organizzazione del lavoro in cucina: per un'organizzazione razionale del lavoro, l'organizzazione della produzione "per regole" e la programmazione della produzione e della distribuzione</p> <p><b>X - C</b> - Le tecniche di gestione e di organizzazione del servizio di catering e di banqueting</p> <p>➤ La simulazione di eventi enogastronomici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>C</b> - Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</li> </ul> <p><b>C</b> - La normativa igienico- sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano H.A.C.C.P.</p> <p><b>C</b> - La "qualità totale" controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico</p> <p><b>C</b> - L'approvvigionamento e i prodotti alimentari ( le gamme )</p> <p><b>C</b> - I prodotti a marchio ( DOP. IGP. STG. PAT. DE.CO ) e i modelli di certificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio</li> </ul> <p><b>C</b> - La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p>

	<p>C - La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari</p> <p>C - Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori</p> <p>➤ La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”</p> <p>C - La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti /attività laboratoriali in cucina</p> <p>C - La dieta mediterranea e la cucina mediterranea</p> <p>C - I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cotture e conservazione</p>			
	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata		Relazioni	X

<b>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>					
<b>Docente:</b>	MARTA D'AMICO				
<b>Testi adottati:</b>	A. Machado; Poseidonia Scuola: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione", Enogastronomia-Sala e Vendita, 5				
<b>Ore settimanali:</b>	3				
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p><b>1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione (C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I nuovi prodotti alimentari.</li> <li>• La "qualità totale" dell'alimento.</li> </ul> <p><b>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie (C) (DAD)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le allergie e le intolleranze alimentari. La celiachia</li> <li>• Le malattie correlate all'alimentazione (in particolare malattie legate al metabolismo glucidico, malattie legate al metabolismo lipidico)</li> <li>• La promozione di uno stile di vita equilibrato: diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Stili alimentari: stile mediterraneo e vegetarianismo</li> </ul> <p><b>3. Tutela e sicurezza del cliente (C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. Le malattie a trasmissione alimentare.</li> <li>• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.</li> <li>• Le certificazioni di qualità.</li> </ul> <p><b>4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio (C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.</li> <li>• La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.</li> </ul> <p>Legenda: C= argomento che permette collegamenti alle discipline di indirizzo DAD= argomento svolto con didattica a distanza</p>				
	<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	X

	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X
--	------------------------	---	-----------	---

<b>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>				
<b>Docente:</b>	<b>Piera MATTIOLI</b>			
<b>Testi adottati:</b>	“Gestire le Imprese Ricettive” vol.3 di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello			
<b>Ore settimanali:</b>	5			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	Il mercato turistico (c) Il marketing (c) Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione (c) La normative del settore turistico-ristorativo (DAD) (c) Le abitudini alimentari e l’economia del territorio (DAD) (c)  Legenda: c= argomento che permette collegamenti con le discipline di indirizzo DAD= argomento svolto con didattica a distanza			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale (esercitazione prima e seconda parte in preparazione esame di stato)	X	Problemi	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

<b>Materia:</b> Matematica				
<b>Docente:</b>	Sabrina Mancinelli			
<b>Testi adottati:</b>	Nella Dodero, Paolo Baroncini, Roberto Manfredi, <i>“Nuova Formazione alla matematica – giallo- Analisi infinitesimale”</i> , Ed. Ghisetti&Corvi.			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Funzioni:</b> Definizione e caratteristiche. Funzioni crescenti e decrescenti.</li> <li>- <b>Limiti:</b> Definizione di limite. Forme indeterminate e calcolo dei limiti.</li> <li>- <b>Derivate:</b> Definizione di derivate e significato geometrico. Derivate fondamentali. Operazioni con le derivate.</li> <li>- <b>Studio di funzione:</b> Dominio, intersezione con gli assi, segno, asintoti, punti di massimo e minimo, crescita e decrescenza. Risoluzione di problemi di max/min*(c).</li> <li>- <b>Statistica*(c):</b> Definizione. Serie e seriazioni. Grafici. Indici di posizione e variabilità. Rapporti statistici</li> </ul>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	X
	Prova semi-strutturata		Relazioni	X

<b>Materia: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE</b>				
<b>Docente:</b>	<b>PESCI CARLA</b>			
<b>Testi adottati:</b>	<b>“Saveurs de France”</b> Médeuf – B. Monaco-A. Bailly, Eurelle edizioni.			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>La Bretagne, la Normandie; (c)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cidre, le bon beurre.</li> </ul> </li> <li>➤ <b>L'Alsace: (c)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. L'élaboration de la bière.</li> <li>2. Le nectar des Gaulois.</li> </ul> </li> <li>➤ <b>La Champagne-Ardenne (c)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Champagne.</li> <li>• Les secrets du Champagne.</li> </ul> </li> <li>➤ <b>L'alimentation: * (c)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La piramide alimentaire.</li> <li>• Les différentes régimes alimentaires.</li> <li>• Les cinq couleurs du bien-être.</li> <li>• Alimentation et religion.</li> </ul> </li> </ul> <p>* argomenti svolti in DAD</p> <p>(c) argomenti che permettono collegamenti con le discipline di indirizzo</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale	X	Problemi	
	Prova semistrutturata	X	Relazioni	

<b>Materia: RELIGIONE</b>			
<b>Docente:</b>	<b>IEZZI MARCO</b>		
<b>Testi adottati:</b>	CAMPOLEONI ALBERTO / CRIPPA LUCA ORIZZONTI ED. SEI		
<b>Ore settimanali:</b>	UNA		
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p><b>Il VII° Comandamento “Non rubare”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La destinazione universale dei beni e la proprietà privata*</li> <li>➤ Il diritto alla proprietà privata*</li> <li>➤ L’appropriazione indebita</li> <li>➤ La cattiva gestione</li> <li>➤ I danni ai beni della comunità</li> <li>➤ Il rispetto dell’ambiente</li> </ul> <p><b>L’VIII° Comandamento “Non dare falsa testimonianza”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mondo dell’apparenza</li> <li>• Il mondo della comunicazione: i mass-media</li> <li>• La responsabilità civile e politica del cittadino</li> </ul> <p><b>La Dottrina Sociale della Chiesa</b></p> <p>3. La questione sociale*</p> <p>4. La “Rerum Novarum”*</p> <p>(Specificare gli argomenti che sono stati trattati in DAD con un asterisco e gli argomenti che possono collegarsi con le materie di indirizzo mettendo una c a fianco)</p>		
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione		Prova strutturata
	Esercitazione		Prova pratica
	Composizione analisi testuale	X	Problemi
	Prova semi-strutturata		Relazioni

## 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 (intermini 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 a 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:

**5. 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.

**6. 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.

**7. Impegno e interesse nello studio personale:**

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

**8. 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

<b>RUBRICA VALUTATIVA DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI IN DAD</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>DESCRITTORE LIVELLO</b>	<b>PUNTI</b>
<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
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>			<b>/10</b>

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

Non rilevati per assenza	Non adeguati	Adeguati	Intermedi	Avanzati
--------------------------	--------------	----------	-----------	----------

**METODO ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO**

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

**COMUNICAZIONE NELLE ATTIVITA'**

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 DIDATTICA A DISTANZA (DaD)

### Classe V Sez B Indirizzo ENOGASTRONOMIA

**Docente:**

**PESCI Carla**

N° alunni della classe: 23

**alunni partecipanti: 23, di cui**

**alunni non partecipanti: /**

N° 1 (H)	N°4 (DSA)	N°/ (BES)	)	N°/ (H)	N° / (DSA)	N°/ (BES)
----------	--------------	--------------	---	---------	---------------	--------------

FREQUENZA ALUNNI  
DAD (indicare numero  
alunni tra parentesi)

X REGOLARE  
(19)

X SCARSA  
(3)

INSUFFICIENTE (1)

GRADIMENTO DA  
PARTE DEGLI ALUNNI  
E DELLE FAMIGLIE

X ALTO  
X MEDIO  
 BASSO  
 NULLO

METODOLOGIA  
UTILIZZATA ON LINE

Modalità sincrono: gmeet, gclassroom, whatsapp;  
modalità asincrono: bacheca Argo, videolezioni e documenti vari postati,  
schede e materiali per DSA e H.

MATERIALI FORNITI

Schede didattiche in allegato, utilizzo dei libri di testo, link da scaricare e visionare, materiale audio, mappe concettuali, videolezioni in asincrono, schede e materiale per DSA e H.

SEZIONE FACOLTATIVA

EVENTUALI CRITICITÀ

Alcuni alunni hanno difficoltà di connessione, limitata disponibilità di tecnologie per condivisione con altri membri della famiglia e non, ...  
Difficoltà di connessione anche da parte dei docenti

SUGGERIMENTI  
UTILI AL  
MIGLIORAMENTO  
DELLE PROCEDURE

PROCEDURE DI  
VALUTAZIONE

Valutazione formativa con rinvio del materiale corretto o con correzione in videolezione;  
puntualità nella consegna e nella partecipazione;  
alla fine di ogni unità, valutazioni sommative e formative.

PROCEDURE DI  
VERIFICA ADOTTATE

Domande guida sui contenuti della lezione da svolgere in autonomia;  
Prove sulle competenze avendo riguardo anche per quelle trasversali;  
Verifica sommativa sia scritte che orali su conoscenze apprese tramite studio personale;  
Verifica oggettiva sulle conoscenze al termine delle videolezioni;  
Verifica oggettiva (moduli google)  
Verifica orale di breve durata;  
Prodotti di gruppo.





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>
CANIGLIA MONIA	SCIENZE MOTORIE	
D'AMICO MARTA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DI GIULIO SERGIO	ENOGASTRONOMIA- SETTORE PRODUZIONE	
IAFORTE MARIA LUISA	INGLESE	
IEZZI MARCO	RELIGIONE	
MANCINELLI SABRINA	MATEMATICA	
MATTIOLI PIERA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE	
ODORISIO ENRICO	ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA	
PESCI CARLA	FRANCESE	
SPADANO DELIA	ITALIANO	
SPADANO DELIA	STORIA	
LUCENTE TERESA	SOSTEGNO	

IL COORDINATORE DI CLASSE

*prof.ssa Carla Pesci*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof.ssa Giovanna Ferrante*

## ALLEGATI

1. Elenco 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. Programma delle singole discipline.
7. Programma Cittadinanza e Costituzione.
8. PEI e PDP
9. Verbale consiglio Documento 15/5.

