



**FSC**

**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



I.P.S.S.A.R. "G. Marchitelli"  
**Prot. 0004713 del 16/05/2022**  
IV (Entrata)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

*ai sensi dell'art. 17, c.1 del D.lgs 62/2017*

*e art. 10 dell'OM n.65 del 14 marzo 2022*

*Anno Scolastico 2021/2022*

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Settore enogastronomia**

**CLASSE V sez. D**

Numero Alunni:18

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE: prof. Nicola CENTORAME

Delibera del Consiglio di classe n. 5 del 09 maggio 2022

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE .....	3
Presentazione dell'istituto	
Breve descrizione del contesto	
INFORMAZIONI SUL CURRICULUM .....	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.....	9
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.....	13
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	
Percorsi di Educazione Civica	
Attività specifiche di orientamento	
Dettaglio delle materie	
VALUTAZIONE.....	34
Valutazione degli apprendimenti in presenza	
Voto di comportamento	
Crediti scolastici	
FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	39
ALLEGATI .....	40

## **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 CURRICULUM

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.

	<b>Competenza di riferimento</b>	<b>Assi culturali indicati nel regolamento</b>
<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.

	<b>Competenze specifiche del profilo di indirizzo</b>
<b>1</b>	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.
<b>2</b>	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.
<b>3</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>4</b>	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
<b>5</b>	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
<b>6</b>	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.
<b>7</b>	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 <i>Made in Italy</i> .
<b>8</b>	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.
<b>9</b>	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
<b>10</b>	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
<b>11</b>	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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

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

Insegnamenti indirizzo - Enogastronomia	Secondo biennio		Classe 5°
	3° anno	4°anno	
Scienze e cultura dell'alimentazione	3 ( di cui 1h compresenza)	3 ( di cui 1h in compresenza)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore Cucina	4 + 2+ 1 di compresenz)	4 (di cui 1h compresenza Alimenti)	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore Sala e Vendita		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32



## DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	N. ORE SETTIMANALI	N. ORE RECUPERO
D'ORAZIO ALFREDO	SCIENZE MOTORIE	2	IN ITINERE
CENTORAME NICOLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	IN ITINERE
DI GENNI FRANCO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- CUCINA	4	IN ITINERE
MARCHESANI MARILENA	INGLESE	3	IN ITINERE
FIORITI MILENA	RELIGIONE	1	
ROMAGNOLI FEDERICO	MATEMATICA	3	IN ITINERE
DEPEDRI MARIO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE	5	IN ITINERE
CARANO SALVINO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA	2	IN ITINERE
PESCI CARLA	FRANCESE	3	IN ITINERE
RICCI TERESA	ITALIANO	4	IN ITINERE
RICCI TERESA	STORIA	2	IN ITINERE
BALZELLI LUDOVICO PAOLA	SOSTEGNO	15	

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

## **COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE**

### **ELENCO DEGLI ALUNNI**

Vedere allegato 1

### **Storia della classe e andamento didattico-disciplinare**

Storia della classe e andamento didattico-disciplinare

La classe V D ad indirizzo Enogastronomia è composta da 18 allievi, 14 maschi e 4 femmine.

All'inizio dell'anno, un alunno si è ritirato.

Nove studenti e 3 studentesse usufruiscono del convitto dell'Istituto, una parte risiede in casa privata, altri sono pendolari.

Tutti i ragazzi, all'inizio del quarto anno a causa della pandemia, hanno conseguito la qualifica professionale d'indirizzo.

La classe si presenta alquanto eterogenea riguardo a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Il rapporto con i docenti non è stato sempre di collaborazione e di rispetto, soprattutto nel primo quadrimestre del quinto anno.

In generale, gli studenti hanno partecipato alle lezioni con sufficiente interesse.

Il profitto conseguito dalla maggior parte della classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso positivo, anche se alcuni alunni manifestano ancora incertezze espositive e fragilità strutturali nella composizione scritta per motivazioni legate alle proprie attitudini, a carenze pregresse e per una frequenza frammentaria e non costante, durante tutto l'anno scolastico, delle attività didattiche. Tuttavia, nonostante le difficoltà riscontrabili, hanno sempre dimostrato una volontà di recupero, che ha permesso loro di conseguire dei risultati sostanzialmente accettabili. Buona parte degli studenti è invece 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. E' presente anche un'eccellenza, che emerge per impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali.

La classe non ha goduto, nel corso degli anni, di continuità didattica per la maggior parte delle discipline ma ciò non ha impedito, ad alcuni alunni, l'acquisizione di un metodo di studio proficuo ed efficace.

La frequenza è risultata regolare per una buona parte degli alunni, in alcuni casi, tuttavia si è rivelata frammentaria e incostante.

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.

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 discreti 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: classroom meet piattaforma per la didattica digitale	X

<b>Metodologie didattiche usate</b>			
Lezione frontale e partecipata	X	Discussione guidata	X
Partecipazione ad attività extra-curricolari	X	Attività di Laboratorio	X
Lezione interattiva	X	Attività di recupero, sostegno e potenziamento	
Problem solving	X	Autoapprendimento in rete e/o con strumenti	X
Lavoro di gruppo( esercitazione, 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.

### **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 210 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	Saper inserirsi in un contesto	Conoscere il lavoro e le

<p>sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto clienti.</p> <p>Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le 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>aziendale produttivo reale.</p> <p>Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.</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 imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</p>	<p>modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.</p> <p>Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.</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.

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:

<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.



<p align="center"><b>Competenza imprenditoriale</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</b></p>	<p>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.</p>

### PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

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

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA	
Titolo del percorso	Periodo scolastico
Le situazioni d'emergenza	1 quadrimestre
Le Organizzazioni Internazionali	2 quadrimestre

### ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

L'Orientamento in uscita trova la sua realizzazione in diverse attività per un'azione educativa e didattica 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;
- Incontri con le Università.

<b>ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>					
Progetto	ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	Tutta la classe	Prof. Santella	Collocazione degli alunni nel mondo del lavoro attraverso stage nelle aziende del settore	
Attività alternanza	di Incontri con esperti della ristorazione	Tutta la classe	Prof. Di Genni	Conoscere il mondo della ristorazione attraverso convegni, incontri con operatori del settore e dibattiti presso l'istituto	
Orientamento uscita	in Incontro su Meet UNITE-ITS-UNIMOL	Alcuni alunni	Proff. Di Santo	Progettare il proprio futuro: promozione dei corsi universitari	
Orientamento uscita	in Partecipazione alla XVI ed. del Salone dello Studente, Camera di Commercio, Chieti	Alcuni studenti	Proff. Di Santo, Rombolacci, Dapedri	Progettare il proprio futuro: promozione dei corsi universitari	
Orientamento uscita	in Recruiting day: corso sulla gelateria	Alcuni studenti	Prof. Santella	Collocazione degli studenti nel mondo del lavoro	
Orientamento entrata	in Open day "Laboratori culinari"	Alcuni studenti	Prof. Di Genni e Prof.ssa Fioriti	Promuovere i vari corsi di studio nel nostro istituto.	
Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico"	Partecipazione al concorso del MIUR con la produzione di un video, vincendo la selezione regionale	Alcuni studenti	Proff. laforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci,	Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico.	

Progetto sulla SHOAH "lo non dimentico"	Partecipazione al concorso nazionale: "Filmare la storia"	Alcuni studenti	Proff. Colaizzi, Laurentiis, Rombolacci	Prof. laforte, De Ricci,	Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico.
Progetto sulla SHOAH "lo non dimentico"	Visita didattica a Roma, al ghetto ebraico e alle pietre d'inciampo.	Tutta la classe	Proff. Colaizzi, Laurentiis, Rombolacci	Prof. laforte, De Ricci,	Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico.  Acquisire conoscenze su tradizioni e culture diverse anche in ambito enogastronomico.
Progetto sulla SHOAH "lo non dimentico"	Incontro con la scrittrice Edith Bruck	Tutta la classe	Proff. Colaizzi, Laurentiis, Rombolacci	Prof. laforte, De Ricci,	Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico.
I giornata della Memoria villese : "16 novembre 1943 ... Una strage dimenticata"	Partecipazione al convegno e alla commemorazione organizzati dal comune di Villa S.ta Maria	2 alunni in rappresentanza di tutta la classe	Prof.ssa Ferrantone e Prof.ssa Mannella		Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico.
La guerra in Ucraina	Dibattito di Geostoria contemporanea circa l'attuale situazione in Ucraina	Tutta la classe	Proff. I. Bucci, Ricci, Rombolacci		Acquisire conoscenze, consapevolezza e spirito critico sul nostro presente globalizzato
Progetto Erasmus	Scambio interculturale e professionale con le Lycée des Métiers H. SENEZ, di Hénin-Beaumont		Prof. sse G. D'Amico, Mannella, Prof. Di Genni		Promuovere la mobilità degli studenti a fini di apprendimento, di inclusione e di equità, per una crescita personale e professionale.
Visione Film "l'Arminuta"	Cinema Maestoso Lanciano	Tutta la classe	Prof.ssa Fioriti		Implementare la sensibilità rispetto ad altri linguaggi artistici

Concorso Nazionale Miur "L'Europa è nelle tue mani"	Uscita didattica Scuola	Tutta la classe	Prof. Depedri	Realizzazione di un breve video dal titolo "La Plastica: utile ma pericolosa" e Power point, per migliorare la sensibilità verso l'ambiente e il consumo sostenibile
<b>PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI</b>				
Concorso Giovani Allievi "Onlus Peppino Falconio"	Partecipazione a concorso	Un alunna	Prof. Di Genni	Acquisire maggiori competenze in ambito professionale
Memorial "Giovanni Spaventa"	Realizzazione di un aperitivo	Alcuni Alunni	Prof. Di Genni	Acquisire maggiori competenze in ambito professionale
Conferenza stampa presentazione borsa di studio 2022 ONLUS FALCONIO in collaborazione con IPSSAR Borsellino di Palermo (Accoglienza delegazione siciliana)	Realizzazione di un aperitivo	Alcuni alunni	Prof. Di Genni,	Acquisire maggiori competenze in ambito professionale
I Concorso "San Francesco Caracciolo" Loreto	Realizzazione di un piatto centrato sul pane	Un'alunna	Prof. Di Genni	Acquisire maggiori competenze in ambito professionale

### SIMULAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

I prova scritta	Italiano	28/04/2022
II prova scritta I simulazione	Scienza e cultura degli alimenti	21/04/2022
II prova scritta II simulazione	Scienza e cultura degli alimenti	18/05/2022

Per la valutazione delle prove scritte il Consiglio di Classe sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento.

## DETTAGLIO DELLE MATERIE

### INDICAZIONI NECESSARIE ALLO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA E DEL COLLOQUIO SECONDO QUANTO RICHIESTO NELL'ORDINANZA MINISTERIALE

N° 65 14/03/2022, art 20 e 22

Ai fini della predisposizione della Seconda Prova scritta di Scienza e Cultura dell'Alimentazione sono stati sviluppati i seguenti nuclei tematici fondamentali

Nuclei tematici
<p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I nutrienti.</li><li>• Le materie prime e i prodotti alimentari.<ul style="list-style-type: none"><li>• I nuovi prodotti alimentari.</li><li>• La “qualità totale” dell'alimento.</li></ul></li></ul> <p>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</li><li>• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.<ul style="list-style-type: none"><li>• La promozione di uno stile di vita equilibrato.</li></ul></li></ul> <p>3. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio attraverso la realizzazione di piatti.<ul style="list-style-type: none"><li>• Nuove tendenze alimentari</li></ul></li><li>• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare</li></ul>

<b>Materia: Italiano</b>				
<b>Docente:</b>	Ricci Teresa			
<b>Testi adottati:</b>	"La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi" (vol. 3), di A. Roncoroni - Carlo Signorelli Editore			
<b>Ore settimanali:</b>	4			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	Romanticismo Manzoni e Leopardi Scapigliatura e Tarchetti Decadentismo e Baudelaire Carducci Naturalismo e Positivismo Verga D'Annunzio Pascoli Svevo Pirandello Ermetismo Ungaretti Montale			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Produzione scritta e analisi testuale		Casi da risolvere	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

<b>Materia: Storia</b>				
<b>Docente:</b>	Ricci Teresa			
<b>Testi adottati:</b>	"È storia" (vol. 3), di P. Di Sacco - SEI			
<b>Ore settimanali:</b>	2			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	Restaurazione Moti del Venti e del Trenta 1848 in Francia, Germania e Italia Cavour e la nascita del Regno d'Italia			

	<p>Dalla Prussia alla Germania</p> <p>Imperialismo e società di fine secolo</p> <p>Società di massa</p> <p>Equilibri europei alla vigilia della Prima guerra mondiale</p> <p>Prima guerra mondiale</p> <p>Rivoluzione russa</p> <p>Dopoguerra</p> <p>Crisi dello stato liberale</p> <p>Ascesa del fascismo e Stato totalitario</p> <p>Politica estera e leggi razziali</p> <p>La Germania di Weimar</p> <p>Terzo Reich</p> <p>L'U.R.S.S. di Stalin</p> <p>Fascismi e democrazie</p> <p>Seconda guerra mondiale</p> <p>Dopoguerra</p> <p>La "guerra fredda"</p> <p>Distensione e il crollo dell'U.R.S.S.</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Casi da risolvere	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	



<b>Materia : SCIENZE MOTORIE</b>				
<b>Docente</b>		D'ORAZIO ALFREDO		
<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>CONOSCENZA DEI FONDAMENTALI DELLA PALLAVOLO (CENNI STORICI)</p> <p>L'APPARATO SCHELETRICO</p> <p>L'APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO</p> <p>L'APPARATO RESPIRATORIO</p> <p>PARAMORFISMI E DISMORFISMI</p> <p>CONCETTO DI SALUTE, LESIONI MUSCOLARI, FRATTURE, ATTIVITÀ AEROBICA E ATTIVITÀ ANAEROBICA</p> <p>I SANI STILI DI VITA, IL DOPING, I DANNI DELL'ALCOL E DEL FUMO.</p>		
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	X
	Prova semistrutturata		Relazioni	X

<b>Materia: LINGUA E CIVILTA' INGLESE</b>				
<b>Docente:</b>	MARILENA MARCHESANI			
<b>Testi adottati:</b>	Well done. Cooking Catrin Elen Morris, editore ELI.			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	Safety procedures and Nutrition Health and Safety Diet and Nutrition Nutrients Food allergies and intolerances Getting a job How to write a CV Covering letter Job interview			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semistrutturata	X	Relazioni	

<b>Materia: LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA-SALA e VENDITA</b>				
<b>Docente:</b>	CARANO SALVINO			
<b>Testi adottati:</b>	In Sala e nel bar laboratorio di servizi Enogastronomici – settore sala e vendita POSEIDONIA SCUOLA			
<b>Ore settimanali:</b>	2			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	la classificazione degli alimenti i prodotti agroalimentari di qualità il caffè i distillati la classificazione dei vini la produzione del vino la vinificazione, le malattie del vino, le malattie della vite, difetti e alterazioni i vini DOCG: italiani le zone vitivinicole francesi spumanti e champagne catering e banqueting tipologie di buffet tipologie di cocktail			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

<b>Materia: LAB .SERV .ENOGASTRONOMIA – SETT. CUCINA</b>				
<b>Docente:</b>	DI GENNI FRANCO			
<b>Testi adottati:</b>	CUCINA GOURMET PLUS. Paolo Gentili TECNICHE DI CUCINA e pasticceria C Alma			
<b>Ore settimanali:</b>	4			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>x Cultura enogastronomica del territorio</p> <p>x I formaggi del territorio.</p> <p>- L'organizzazione della cucina: cucina tradizionale, tradizionale evoluta, il centro di preparazione pasti e la distribuzione con legame differito. X - I nuovi modelli organizzativi : il cook &amp; chill, la cucina sottovuoto e la cucina d'assemblaggio.</p> <p>X Il cacao e il cioccolato</p> <p>X - Le tecniche di gestione e di organizzazione del servizio di catering e di banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</li> <li>- L'approvvigionamento e i prodotti alimentari ( le gamme )</li> <li>- I prodotti a marchio ( DOP. IGP. STG. PAT. DE.CO ) e i modelli di certificazione.</li> <li>- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy" <ul style="list-style-type: none"> <li>- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti /attività laboratoriali in cucina</li> </ul> </li> </ul> <p>- La dieta mediterranea e la cucina mediterranea</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti /attività laboratoriali in cucina</li> <li>- La dieta mediterranea e la cucina mediterranea</li> <li>- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cotture e conservazione</li> </ul>			
	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	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>	Prof. Nicola Centorame			
<b>Testi adottati:</b>	L. La Fauci, Scienza e cultura dell’alimentazione , Ed. Markes			
<b>Ore settimanali:</b>	5			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I nutrienti.</li> <li>• Le materie prime e i prodotti alimentari. <ul style="list-style-type: none"> <li>• I nuovi prodotti alimentari.</li> <li>• La “qualità totale” dell’alimento.</li> </ul> </li> </ul> <p>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</li> <li>• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione. <ul style="list-style-type: none"> <li>• La promozione di uno stile di vita equilibrato.</li> </ul> </li> </ul> <p>3. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio attraverso la realizzazione di piatti. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuove tendenze alimentari</li> <li>• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare</li> </ul> </li> </ul>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione testuale analisi		Problemi	
	Prova semistrutturata	X	Relazioni	

<b>Materia: Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive</b>				
<b>Docente:</b>	Prof. Mario Depedri			
<b>Testi adottati:</b>	S. Rascione, F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up, Ed. Tramontana			
<b>Ore settimanali:</b>	5			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>Il mercato turistico: Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Le nuove tendenze del turismo</p> <p>Il marketing : Aspetti generali. Il marketing strategico. Il marketing operative. Il web Marketing. Il marketing plan</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: Pianificazione e programmazione aziendale. Budget e tipologie di budget. Cenni di controllo budgetario e report. Business plan e suo contenuto</p> <p>La normativa del settore turistico-ristorativo: Sicurezza sul lavoro. La protezione dei dati personali. La filiera alimentare. Certificazioni di qualità</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: Le abitudini alimentari. I marchi. I prodotti a Km 0</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale	X	Problemi	
	Prova semistrutturata	X	Relazioni	

<b>Materia: Matematica</b>				
<b>Docente:</b>	Federico Romagnoli			
<b>Testi adottati:</b>	Colori della Matematica - Edizione BIANCA - Secondo biennio e quinto anno. AUTORE: L. Sasso, I. Fragni. CASA EDITRICE: Petrini.			
<b>Ore settimanali</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>Funzioni e limiti di funzioni</p> <p>Classificazione delle funzioni in base alla loro espressione analitica</p> <p>Dominio e codominio</p> <p>Zeri di una funzione</p> <p>Concetto di limite</p> <p>Teoremi sui limiti</p> <p>Forme di indeterminazione</p> <p>Funzioni continue e loro proprietà, punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione</p> <p>Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione</p> <p>Asintoti</p> <p>Il calcolo differenziale</p> <p>Il concetto di derivata</p> <p>Derivata di funzioni elementari</p> <p>Derivazione di funzioni composte</p> <p>Derivate di ordine superiore</p> <p>Punti di massimo e punti di minimo relativi e assoluti</p> <p>Punti di flesso</p> <p>Legame tra segno della derivata seconda di una funzione e concavità del suo grafico</p> <p>Rappresentazione grafica di una funzione</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione testuale	analisi	Casi da risolvere	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

<b>Materia: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE</b>				
<b>Docente:</b>	PESCI CARLA			
<b>Testi adottati:</b>	Passion restauration M. Zanotti, Marie-Blanche Paour, editrice San Marco.			
<b>Ore settimanali:</b>	3			
<b>Nuclei tematici fondamentali</b>	<p>La Champagne-Ardenne</p> <p>La Normandie</p> <p>L'alimentation</p> <p>Alimentation et religion</p> <p>Santé et sécurité alimentaire</p> <p>TCA</p> <p>Certifications de qualité</p>			
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semistrutturata	X	Relazioni	



<b>Materia: RELIGIONE CATTOLICA</b>				
<b>Docente:</b>	FIORITI MILENA			
<b>Testi adottati:</b>	Campoleoni A., Crippa L. (2014). ORIZZONTI. Torino: SEI			
<b>Ore settimanali:</b>	1			
<b>Nuclei fondamentali</b>	<b>tematici</b>	La Persona I diritti umani e la dottrina sociale della Chiesa		
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Casi da risolvere	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI IN PRESENZA e in DDI

### **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.

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

**Griglia di comportamento in presenza e in DDI**  
Valutazione del comportamento sociale e di lavoro

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>Comportamento</b> (inteso nel senso di rispetto della persona, di una maturazione e di una crescita civile e di cittadinanza attiva, regolate dalla consapevolezza di appartenere ad una comunità e conformato al rispetto delle norme che ne regolano la vita e l'attività tanto in presenza quanto a distanza)	Pieno rispetto delle regole della convivenza civile (in orario curriculare ed extracurriculare). Rispetto e correttezza con tutti i soggetti della comunità scolastica e con terzi in caso di extracurricolari	5
	Rispetto sostanziale delle regole. Vivace ma corretto: è sensibile ai richiami e pronto a rimediare alle sue mancanze (in orario curriculare ed extracurriculare).	4
	Non sempre rispettoso delle regole della convivenza civile nei confronti della comunità scolastica. Ha un atteggiamento spesso superficiale, inadeguato o poco controllato (in orario curriculare ed extracurriculare).	3
	Poco rispettoso delle regole della convivenza civile e scarsamente controllato nei confronti dei soggetti della comunità scolastica. Si rende spesso responsabile di comportamenti inadeguati alla vita scolastica (in orario curriculare ed extracurriculare). È stato sanzionato almeno una volta per mancanze inerenti al regolamento di Istituto.	2
	Ha un comportamento decisamente scorretto, non controllato e a volte provocatorio. Irrispettoso delle regole (in orario curriculare e extracurriculare). Più volte è stato sanzionato per mancanze inerenti al Regolamento d'Istituto o si è reso responsabile di gravi atti nei confronti della dignità delle persone, della comunità scolastica o di materiali, delle strutture e degli ambienti della scuola o di terzi.	1
<b>Partecipazione al dialogo educativo</b> (Atteggiamento attento e costruttivo nelle varie iniziative didattiche proposte)	Partecipa al dialogo educativo con contributi personali, è propositivo con i docenti. Ruolo costruttivo nel gruppo classe.	5
	Partecipa al dialogo educativo, collabora, ma non è propositivo.	4
	Partecipa al dialogo educativo, ma non sempre con il necessario interesse.	3
	La sua partecipazione è subordinata all'interesse personale. Ruolo non attivo nel gruppo classe.	2
	Collaborazione quasi inesistente con la comunità scolastica. Non partecipa al dialogo educativo, rivelando scarsa attenzione e mancanza di interesse.	1
<b>Frequenza e puntualità</b> (Assenze, ritardi, uscite anticipate non dovute a ricoveri e malattie certificate)	Frequenta con assiduità le lezioni/videolezioni (> 90% monte-ore) e rispetta gli orari. Non fa registrare ritardi.	5
	Frequenta le lezioni/videolezioni (90%- 85%) e rispetta quasi sempre gli orari	4
	Frequenta le lezioni/videolezioni con sufficiente regolarità (fino al 80% del monte-ore) ma non sempre rispetta gli orari (ingressi ed uscite anticipate).	3
	La frequenza non è sempre continua (75%-80%) o è caratterizzata da frequenti ritardi (anche in ingresso alla I ora) o uscite anticipate.	2
	Frequenta in maniera molto discontinua le lezioni (meno del 75%) o non rispetta mai gli orari, facendo registrare numerosi ritardi.	1
<b>Uso e rispetto degli ambienti, dei laboratori, dei materiali propri e altrui.</b>	Usa e rispetta in modo responsabile i materiali propri e altrui, gli ambienti e le strutture scolastici. E' sempre provvisto di divisa completa per i laboratori.	5
	Uso attento ed adeguato di materiali propri e altrui, degli ambienti e delle strutture scolastiche. E' spesso provvisto di divisa completa per i laboratori.	4
	Uso talvolta non attento ed adeguato di materiali propri e altrui, degli ambienti e delle strutture scolastiche. E' a volte sprovvisto di divisa completa per i laboratori.	3
	Uso spesso scorretto dei materiali propri e altrui, degli ambienti e delle strutture scolastiche. E' spesso sprovvisto di divisa completa per i laboratori.	2
	Uso irresponsabile del materiale scolastico, provoca danni alle strutture e agli ambienti della Scuola, ha violato sistemi informatici della scuola o di terze parti.	1

	E' sempre sprovvisto di divisa completa per i laboratori.	
<b>Interventi Disciplinari</b>	Non ha a suo carico alcun provvedimento disciplinare.	5
	Ha subito almeno due note disciplinari nell'arco di ogni quadrimestre.	4
	Ha subito almeno cinque note disciplinari nell'arco di ogni quadrimestre.	3
	Ha subito almeno dieci note disciplinari nell'arco di ogni quadrimestre.	2
	Ha subito numerose note disciplinari (>10) scritte nel registro di classe e/o uno o più provvedimenti di sospensione (>3gg).	1
da 24 a 25	Voto di comportamento 10	
da 21 a 23	Voto di comportamento 9	
da 18 a 20	Voto di comportamento 8	
da 14 a 17	Voto di comportamento 7	
da 7 a 13	Voto di comportamento 6	
< 7	Voto di comportamento 5	

<b>RUBRICA VALUTATIVA DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI IN DDI</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</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

<b>E AUTONOMIA</b>	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>QUALITA' 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

### **Conversione dei crediti in base all'O.M. n.65 del 14/03/2022**

#### **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Il credito scolastico è attribuito:

indicazione del voto delle singole discipline; in questa fase il Consiglio di Classe tiene conto della preparazione complessiva dello studente e della partecipazione alle attività previste del PTOF.

Sulla base della media dei voti si individua la banda di oscillazione

Per stabilire la posizione all'interno della banda di appartenenza (minima o massima) e quindi determinare il punteggio definitivo si fa riferimento alla tabella.

In base alla nuova normativa, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di cinquanta punti di cui 12 per la classe terza, 13 per la classe quarta e 15 per la classe quinta. I criteri di conversione ed attribuzione dei crediti sono i seguenti.

Tabella attribuzione credito scolastico (allegato A) del d.lgs. 62/2017.

## TABELLA

### Attribuzione credito scolastico

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

Allegato C

Tabella 1: Conversione del credito scolastico complessivo

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

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>FIRMA</b>
D'ORAZIO ALFREDO	SCIENZE MOTORIE	
CENTORAME NICOLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DI GENNI MARIO	ENOGASTRONOMIA- SETTORE PRODUZIONE	
MARCHESANI MARILENA	INGLESE	
FIORITI MILENA	RELIGIONE	
ROMAGNOLI FEDERICO	MATEMATICA	
DEPEDRI MARIO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE	
CARANO SALVINO	ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA	
PESCI CARLA	FRANCESE	
RICCI TERESA	ITALIANO	
RICCI TERESA	STORIA	
BALZELLI LUDOVICO PAOLA	SOSTEGNO	

IL COORDINATORE DI CLASSE

*prof. Nicola Centorame*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof. Nicandro RAGO*

## ELENCO ALLEGATI DOC. 15/05 CLASSE 5 D

1. Elenco alunni
2. Testi delle simulazioni con griglie di valutazione
3. Griglia di valutazione della prova orale predisposta dal Ministero dell'Istruzione.
4. Griglia di valutazione della prima prova
5. Griglia di valutazione della seconda prova
6. Schede alunni PCTO.
7. Programma delle singole discipline.
8. UDA Educazione Civica con griglia di valutazione
9. PEI, verifica del PEI e PDP