



**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–

CHRH01000N@pec.istruzione.it–

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

Anno Scolastico 2021/2022

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Settore Sala e Vendita

CLASSE V Sala

Numero Alunni:12

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE: prof.ssa Silvana Romano

Delibera del Consiglio di classe n. 5 del 10 maggio 2022

| | |
|---|----|
| DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE | 3 |
| Presentazione dell'istituto | |
| Breve descrizione del contesto | |
| INFORMAZIONI SUL CURRICULUM | 4 |
| Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale– area generale | |
| Competenze relative all'area generale | |
| Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – area di indirizzo | |
| Competenze relative all'area di indirizzo | |
| Quadro orario | |
| DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE | 10 |
| 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 | 14 |
| 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 | 35 |
| Valutazione degli apprendimenti in presenza e in DDI | |
| 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 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.

| | Competenza di riferimento | Assi culturali indicati nel regolamento |
|-----------|--|---|
| 1 | 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 | storico-sociale scientifico -tecnologico |
| 2 | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali | linguaggi scientifico-tecnologico |
| 3 | 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 | storico-sociale scientifico -tecnologico |
| 4 | 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 | linguaggi storico-sociale scientifico -tecnologico |
| 5 | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | linguaggi |
| 6 | Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali | linguaggi storico-sociale |
| 7 | Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale , anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete | linguaggi scientifico-tecnologico |
| 8 | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | matematico scientifico -tecnologico |
| 9 | 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 | storico-sociale scientifico -tecnologico |
| 10 | Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia , all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi | storico-sociale matematico scientifico -tecnologico |
| 11 | 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 | storico-sociale scientifico -tecnologico |
| 12 | Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali 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”** articolazione **“servizi di sala e vendita”** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici 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 territorio.

Competenze relative all'area di indirizzo

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

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

QUADRO ORARIO

| Insegnamenti area comune | Secondo biennio | | |
|-------------------------------|-----------------|--------|-----------|
| | 3° anno | 4°anno | Classe 5° |
| 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 -SALA E VENDITA | Secondo biennio | | |
|--|--|---|-----------|
| | 3° anno | 4°anno | Classe 5° |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 4 di cui 1h compresenza con sala | 3 di cui una di compresenza con sala | 3 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4 | 5 | 5 |
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore Sala e Vendita | 6 +1 compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione | 4 di cui una di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione | 4 |
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore Cucina | | 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 |
|-----------------------------|---|--------------------|-----------------|
| MARIO DI PIETRO | SCIENZE MOTORIE | 2 | IN ITINERE |
| SILVANA ROMANO | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 3 | IN ITINERE |
| MIRIAM TRISTANI | LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- CUCINA | 2 | IN ITINERE |
| MARIA LUISA IAFORTE | INGLESE | 3 | IN ITINERE |
| FIORITI MILENA | RELIGIONE | 1 | |
| MARIA SANTINA CARBONELLI | MATEMATICA | 3 | IN ITINERE |
| MARIO DEPEDRI | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE | 5 | IN ITINERE |
| VALTER SANTELLA | LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA | 4 | IN ITINERE |
| GABRIELLA D'AMICO | FRANCESE | 3 | IN ITINERE |
| CARMELA DE LAURENTIIS | ITALIANO | 4 | IN ITINERE |
| CARMELA DE LAURENTIIS | STORIA | 2 | IN ITINERE |
| PAOLA LUDOVICO BALZELLI | SOSTEGNO | 3 | |
| IDA MALATESTA | SOSTEGNO | 12 | |

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

| MATERIA | STABILITÀ DEL DOCENTE NEL CORSO DEL TRIENNIO DI INDIRIZZO |
|--|--|
| SCIENZE MOTORIE | NO |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | NO |
| LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-CUCINA | NO |
| INGLESE | SI |
| RELIGIONE | SI |
| MATEMATICA | NO |
| DIRITTO E TECNICHE delle STRUTTURE RICETTIVE | No |
| LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA | SI |
| FRANCESE | SI |
| 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 ad indirizzo Sala e vendita è composta da 12 allievi, 4 maschi e 8 femmine.

Uno studente e due studentesse usufruiscono del convitto dell'Istituto. Alcuni usufruiscono di case private gli altri sono pendolari.

Tutti i ragazzi, a causa della pandemia da Covid19, hanno conseguito la qualifica professionale d'indirizzo all'inizio del 4 anno

Durante il corso dell'anno è stato necessario, in diversi periodi, e per diversi discenti l'attivazione della DDI

Il gruppo nei riguardi di prerequisiti, motivazione, impegno e capacità una certa eterogeneità. Il dialogo didattico, il rapporto tra pari e con i docenti è stato complessivamente di collaborazione e di rispetto.

Nei riguardi delle lezioni gli studenti hanno partecipato con sufficiente interesse, da rilevare l'apporto attivo e curioso di alcuni alunni più attenti e motivati.

Al termine del corso di studi il profitto conseguito dalla maggior parte della classe è da ritenersi nel complesso abbastanza positivo, anche se alcuni alunni manifestano ancora incertezze nell'esposizione e fragilità strutturali nella composizione scritta. Dai colloqui con gli alunni e con le famiglie è emerso che queste fragilità sono legate alle proprie attitudini e in alcuni casi a carenze pregresse dovuta ad una frequenza non costante, durante tutto l'anno scolastico delle attività didattiche. Nonostante le difficoltà riscontrabili in questi casi, comunque hanno sempre dimostrato una volontà di recupero, che ha permesso loro di conseguire dei risultati nel complesso accettabili. Una 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. Sono presenti alcuni discenti che emergono per impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali.

La classe non ha goduto, nel corso degli anni, di continuità didattica per tutte le discipline e questo ha influito per quanto riguarda gli alunni più fragili, sull'acquisizione di un metodo di studio proficuo ed efficace.

Sebbene gli studenti abbiano dovuto confrontarsi con le difficoltà di questi due anni di pandemia per seguire le lezioni in modalità DDI, la maggior parte ha partecipato con sufficiente attenzione e coinvolgimento, si sono mostrati abbastanza disponibili alla collaborazione e sufficientemente volenterosi. Il dialogo educativo è stato favorito da un atteggiamento nel complesso propositivo, dalla disponibilità alla condivisione, al confronto tra pari e con gli insegnanti.

La frequenza è risultata regolare per alcuni alunni, in alcuni casi, tuttavia si è rivelata frammentaria.

Nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, nonostante la situazione pandemica e i numerosi lockdown, tutti gli alunni sono in grado di esprimere al meglio le personali capacità, conoscenze, competenze

e abilità acquisite nel quinquennio. I discenti chiamati ad esprimere le qualità professionali di settore, hanno dimostrato attenzione e impegno. In alcuni casi la passione per il settore ha spinto alcuni studenti anche ad esprimere il desiderio di aggiornarsi e migliorarsi oltre che a mettersi in gioco e partecipare a concorsi del settore, riportando anche successi. Questo anche grazie al fatto che 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 e attività che hanno fatto in modo che tra territorio e mondo del lavoro si sia instaurata una cooperazione positiva rivelandosi occasioni preziose per gli alunni in crescita professionale e personale. Durante il quinquennio, tranne nel periodo dei lockdown, consistenti sono state le partecipazioni a visite guidate, mostre, eventi, concorsi, progetti, coerenti con il curriculum specifico della scuola. Proficue e stimolanti gli incontri con realtà imprenditoriali e culturali del territorio.

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.

| Risorse utilizzate | | | |
|--|---|--|---|
| 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 |

| Metodologie didattiche usate | | | |
|---|---|---|---|
| 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: brainstorming; autovalutazione; coinvolgere l'alunno in ogni avvenimento della scuola; instaurare un dialogo con gli studenti al fine di approfondire le tematiche proposte anche su argomenti di attualità; Simulazioni | X |

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 |
|---|---|--|
| <p>Competenze di relazione da 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>Saper inserirsi in un contesto 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>Conoscere il lavoro e le 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:

| Nuove competenze chiave europee | |
|--|---|
| Competenza alfabetica funzionale | 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 |
| Competenza multilinguistica | Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali. |
| Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria STEM | <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> |
| 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 EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione di due UDA di Educazione Civica riassunte nella seguente tabella e allegate al documento.

| UDA 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.

| ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA | | | | |
|---|--|-----------------|---|---|
| Progetto | ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO | Tutta la classe | Prof. Santella | Collocazione degli alunni nel mondo del lavoro attraverso stage nelle aziende del settore |
| Attività di alternanza | Incontri con esperti della ristorazione | Tutta la classe | Docenti ITP | Conoscere il mondo della ristorazione attraverso convegni, incontri con operatori del settore e dibattiti presso l'istituto |
| Orientamento in uscita | Incontro su Meet UNITE-ITS-UNIMOL | Tutta LA CLASSE | Prof. Di Santo | Progettare il proprio futuro: promozione dei corsi universitari |
| Orientamento in uscita | Partecipazione alla XVI ed. del Salone dello Studente, Camera di Commercio, Chieti | Alcuni alunni | Prof. Di Santo, Rombolacci, Depedri | Progettare il proprio futuro: promozione dei corsi universitari |
| Orientamento in uscita | Recruiting day: corso sulla gelateria | Tutta la classe | Prof Santella | Collocazione degli studenti nel mondo del lavoro |
| Orientamento in entrata | Open day "Laboratori culinari" | Alcuni studenti | Prof. Santella | Promuovere i vari corsi di studio nel nostro istituto. |
| Progetto "Io non Dimentico" | Partecipazione alla commemorazione al mausoleo Rom e Sinti di Lanciano | Alcuni alunni | Proff. Iaforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci, | Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico. |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico" | Partecipazione al concorso del MIUR con la produzione di un video, vincendo la selezione regionale | Alcuni studenti | Proff. Iaforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci, | Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico. |
| Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico" | Partecipazione al concorso nazionale: "Filmare la storia" | Alcuni studenti | Proff. Iaforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci | Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico. |
| Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico" | Visita didattica a Roma, al ghetto ebraico e alle pietre d'inciampo. | Alcuni alunni | Proff. Iaforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci | Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico. Acquisire conoscenze su tradizioni e culture diverse anche in ambito enogastronomico. |
| Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico" | Incontro con la scrittrice Edith Bruck | Tutta la classe | Proff. Iaforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci | Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico. |
| I giornata della Memoria vellese : "16 novembre 1943 ... Una strage dimenticata" | Partecipazione al convegno e alla commemorazione organizzati dal comune di Villa S.ta Maria | Alcuni alunni rappresentanza di tutta la classe | Prof. Lannutti | 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 |
| Concorso regionale Aibes | Spazio AURUM Kursaal-Pescara | Alcuni alunni | Prof Santella | Acquisire maggiori competenze in ambito professionale |

| | | | | |
|--|---|-----------------|---|---|
| I giovani e il cinema | Cinema Maestoso Lanciano Visione del film "L'arminuta" | Tutta la classe | Prof Salvitti Prof Rombolacci | Sviluppare competenze critiche analizzando le diverse forme comunicative dell'arte (dalla letteratura alla resa cinematografica) |
| Visita guidata | Cantina Frentana, Trabocco "Pesce Palombo", Distilleria JMEF Lanciano | Tutta la classe | Proff. Santella Prof laforte | Acquisire conoscenze sia su tradizioni del territorio che in ambito enogastronomico |
| Webinar sui DCA | In aula | Tutta la classe | Docenti di scienza e cultura dell'alimentazione | Acquisire maggiori competenze in ambito professionale |
| PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI | | | | |
| Memorial "Giovanni Spaventa" | Servizio in sala | Alcuni alunni | Prof Santella | 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 |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione<ul style="list-style-type: none">• I nutrienti.• Le materie prime e i prodotti alimentari.• I nuovi prodotti alimentari.• La "qualità totale" dell'alimento.2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie<ul style="list-style-type: none">• La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.• La promozione di uno stile di vita equilibrato.3. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio<ul style="list-style-type: none">• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio attraverso la realizzazione di piatti.• Nuove tendenze alimentari• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare |

| | |
|---|--|
| Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | |
| Docente: | Carmela De Laurentiis |
| Testi adottati: | A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, <i>La mia nuova letteratura. Dal Seicento all'Ottocento</i> vol. 2 A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, <i>La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a</i> |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|
| | oggi vol. 3 | | | |
| Ore settimanali: | 4 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Preromanticismo e Romanticismo: Foscolo e Manzoni ✓ Giacomo Leopardi ✓ L'età del Positivismo: Realismo, Naturalismo e Verismo <ul style="list-style-type: none"> • Il romanzo dell'Ottocento • Realismo e Naturalismo in Francia • Il darwinismo sociale • Il Verismo e Verga ✓ Simbolismo, Estetismo e Decadentismo <ul style="list-style-type: none"> • Il Simbolismo francese e i poeti maledetti • Giovanni Pascoli • Gabriele D'Annunzio* ✓ Luigi Pirandello* ✓ Il romanzo "della crisi" nel Novecento* ✓ La poesia del Novecento* <p>*da completare dopo la pubblicazione del Documento del 15 maggio</p> | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova semistrutturata | X |
| | Esercitazione | X | Prove scritte: produzione di varie tipologie testuali (Parafrasi, riassunti, testi descrittivi, espositivi, argomentativi, tipologie previste all'Esame di Stato) | X |
| | Composizione analisi testuale | X | Problemi | |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--------------------------|---|
| Materia: STORIA | | | | |
| Docente: | Carmela De Laurentiis | | | |
| Testi adottati: | Paolo Di Sacco, <i>È storia. Storie quotidiane Storie del mondo. Il Settecento e l'Ottocento</i> vol. 2, Sei Editrice Paolo Di Sacco, <i>È storia. Storie quotidiane Storie del mondo. Dal Novecento al mondo attuale</i> vol. 3, Sei Editrice | | | |
| Ore settimanali: | 2 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | <ul style="list-style-type: none"> • La Restaurazione • I moti del 1848 e l'Unità d'Italia • La storia della Costituzione • Il Socialismo e Marx • La seconda rivoluzione industriale, la borghesia al potere e il movimento operaio • L'Italia della destra e della sinistra storiche • L'unificazione della Germania • Imperialismo e colonialismo • La precarietà dell'Europa alla fine dell'Ottocento • L'impero austro-ungarico, la Russia • La società di massa • L'età giolittiana • La situazione degli Stati extraeuropei tra Ottocento e Novecento • La Prima guerra mondiale e il primo dopoguerra • La Rivoluzione russa e la nascita dell'Urss • I totalitarismi: fascismo, nazismo, stalinismo • La Seconda guerra mondiale* • Il mondo diviso* <p style="text-align: center;">* da completare dopo il 15 maggio</p> | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova semi - strutturata | X |
| | Esercitazione | X | Relazioni | |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|-------------------|---|
| Materia: SCIENZE MOTORIE | | | | |
| Docente: | DI PIETRO MARIO | | | |
| Testi adottati: | "Più movimento" - Fiorini G., Coretti S., Bocchi S. - Ed. Marietti scuola | | | |
| Ore settimanali: | 2 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comportamento sociale © ➤ Comportamento scolastico © ➤ Aspetti fondamentali della struttura e fisiologia dell'apparato cardio circolatorio ➤ Orienteering ➤ Alimentazione © ➤ Doping © ➤ Scacchi <p style="text-align: center;">LEGGENDE : © Collegamento con altre materie</p> | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova strutturata | X |
| | Esercitazione | | Prova pratica | |
| | Composizione analisi testuale | | Casi da risolvere | |
| | Prova semi-strutturata | X | Relazioni | |

| | |
|---|--|
| Materia: LINGUA E CIVILTA' INGLESE | |
| Docente: | MARIA LUISA IAFORTE |
| Testi adottati: | WINE AND DINE-Cibelli-D'Avino ed.CLITT |
| Ore settimanali: | 3 |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|-------------------|--|
| Nuclei tematici fondamentali | Food and health The food pyramid and its groups The Mediterranean diet and alternative diets Food and religion: Islam, Judaism, Buddhism, Hinduism Food and wine tours around Italy: Emilia Romagna, Veneto, Sicilia, Abruzzo e Molise CALabria Some typical Italian wines Spirits | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova strutturata | |
| | Esercitazione | X | Prova pratica | |
| | Composizione analisi testuale | | Problemi | |
| | Prova semistrutturata | X | Relazioni | |

| Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA | | | | |
|--|--|---|-------------------|---|
| Docente: | MIRIAM TRISTANI | | | |
| Testi adottati: | Cucina per sala e vendita | | | |
| Ore settimanali: | 2 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | Gli alimenti La qualità alimentare La ristorazione Le classi ristorative ed il menù Il catering Il banqueting Menu La gestione degli acquisti | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova strutturata | X |
| | Esercitazione | | Prova pratica | X |
| | Composizione analisi testuale | X | Problemi | |
| | Prova semi-strutturata | X | Relazioni | X |

| Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA | | | | |
|--|---|---|----------------------------------|---|
| Docente: | Valter Santella | | | |
| Testi adottati: | SALA – BAR E VENDITA vol.2 (HOEPLI) Autore: Oscar Galeazzi. Per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomica | | | |
| Ore settimanali: | 4 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | 1. I banchetti, disposizione di tavoli per il servizio 2. La cucina di sala ,lavorazione di primi piatti secondi piatti e dessert(Flambè) 3. La vite e il vino, le malattie del vino, difetti e alterazioni del vino 4. Tipologia dei vini e classificazione 5. Organizzazione di un banchetto 6. La comanda 7. Regioni: prodotti tipici, cucina e vini. 8. Gestioni degli stili di servizio(all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa, self service) 9. Alcune tipologie di bevande miscelate(cocktail) 10. Tecniche di sporzionamento e di trancio nel servizio in sala | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova strutturata | |
| | Esercitazione | X | Prova pratica | X |
| | Composizione analisi testuale | | Problemi | |
| | Prova semi-strutturata | X | Relazioni (per il potenziamento) | |

| Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | | | | |
|--|--|---|-------------------|---|
| Docente: | Silvana Romano | | | |
| Testi adottati: | scienza e cultura dell'alimentazione- la Fauci- Markes | | | |
| Ore settimanali: | 3 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | <p>1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • I nutrienti. • Le materie prime e i prodotti alimentari. • I nuovi prodotti alimentari. • La "qualità totale" dell'alimento. <p>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. • Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. • La promozione di uno stile di vita equilibrato. <p>3. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio attraverso la realizzazione di piatti. • Nuove tendenze alimentari • La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova strutturata | |
| | Esercitazione | | Prova pratica | |
| | Composizione analisi testuale | X | Problemi | |
| | Prova semi-strutturata | | Relazioni | X |

| | | | | |
|---|--|---|-------------------|---|
| Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | | | | |
| Docente: | Prof. Mario Depedri | | | |
| Testi adottati: | S. Rascione, F. Ferriello, <i>Gestire le imprese ricettive up</i> , Ed. Tramontana | | | |
| Ore settimanali: | 5 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | <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> | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova strutturata | X |
| | Esercitazione | X | Prova pratica | X |
| | Composizione analisi testuale | X | Problemi | |
| | Prova semi-strutturata | X | Relazioni | |

| | | | |
|-------------------------------------|--|---------|-------------------|
| Materia: MATEMATICA | | | |
| Docente: | CARBONELLI MARIA SANTINA | | |
| Testi adottati: | COLORI DELLA MATEMATICA – EDIZIONE BIANCA VOLUME A (L. Sasso, I. Fragni) | | |
| Ore settimanali: | 3 | | |
| Nuclei tematici fondamentali | <ul style="list-style-type: none"> ● FUNZIONI DI VARIABILE REALE ● LIMITI: ALGEBRA DEI LIMITI E FORME INDETERMINATE ● CONTINUITA' DI UNA FUNZIONE | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | X | Prova strutturata |
| | Esercitazione | X | Prova pratica |
| | Composizione testuale | analisi | Problemi |
| | Prova semistrutturata | X | Relazioni |

| | | | | |
|-------------------------------------|--|---------|-------------------|---|
| Materia: francese | | | | |
| Docente: | Gabriella D'Amico | | | |
| Testi adottati: | Passion Salle et bar | | | |
| Ore settimanali: | 3 | | | |
| Nuclei tematici fondamentali | <p>Le vin patrimoine culturel</p> <p>LE Champagne</p> <p>Le sommelier</p> <p>les boissons non alcoolisées</p> <p>LA pyramide alimentaire et le régime méditerranéen</p> <p>Les produits d'excellence français et italiens</p> <p>Une alimentation saine</p> <p>Des régions de la France</p> <p>les cafés littéraires parisiens</p> | | | |
| Strumenti di verifica | Interrogazione | x | Prova strutturata | x |
| | Esercitazione | | Prova pratica | |
| | Composizione testuale | analisi | Problemi | |
| | Prova semistrutturata | | Relazioni | |

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

VALUTAZIONE

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 |
| Comportamento (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 |
| | Partecipazione al dialogo educativo (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. |
| | 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 |
| Frequenza e puntualità (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 l 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 |
| Uso e rispetto degli ambienti, dei laboratori, dei materiali propri e altrui. | 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. E' sempre sprovvisto di divisa completa per i laboratori. | 1 |
| Interventi Disciplinari | 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 | |

| RUBRICA VALUTATIVA DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI IN DDI | | | |
|---|----------------|---|--------------|
| INDICATORI | LIVELLO | DESCRITTORE LIVELLO | PUNTI |
| CAPACITÀ DI ORIENTAMENTO DISCIPLINARE E DI ADEGUATA CONNESSIONE TRA DISCIPLINE DIVERSE | 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 |
| | OTTIMO | Domina con sicurezza i contenuti della disciplina e dimostra di saperli rielaborare in modo efficace e personale. | 2 |

| | | | |
|---|---------------|--|------|
| COMPETENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI | 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 |
| CAPACITÀ LOGICHE E COMPETENZE PROPRIE DEL LINGUAGGO DISCIPLINARE SPECIFICO | 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 |
| AUTOCONSAPEVOLEZZA E AUTONOMIA | 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 | 0,75 |

| | | | |
|---|---------------|--|------|
| | | solo se sollecitato e in modo discontinuo e non autonomo. | |
| QUALITA' DELL'INTERAZIONE A Distanza | 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 ≤ 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7 < M ≤ 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8 < M ≤ 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9 < M ≤ 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

Allegato C

Tabella 1: Conversione del credito scolastico complessivo

| Punteggio in base 40 | <i>Punteggio in base 50</i> | Punteggio in base 40 | <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

| DOCENTE | MATERIA | FIRMA |
|--------------------------|---|--------------|
| MARIO DI PIETRO | SCIENZE MOTORIE | |
| SILVANA ROMANO | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | |
| MIRIAM TRISTANI | ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA | |
| MARIA LUISA IAFORTE | INGLESE | |
| MILENA FIORITI | RELIGIONE | |
| MARIA SANTINA CARBONELLI | MATEMATICA | |
| MARIO DEPEDRI | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE | |
| VALTER SANTELLA | ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA | |
| GABRIELLA D'AMICO | FRANCESE | |
| CARMELA DE LAURENTIIS | ITALIANO | |
| CARMELA DE LAURENTIIS | STORIA | |
| PAOLA BALZELLI | SOSTEGNO | |
| IDA MALATESTA | SOSTEGNO | |

IL COORDINATORE DI CLASSE

prof.ssa Silvana Romano

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Nicandro RAGO

ELENCO ALLEGATI DOC. 15/05 CLASSE

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