



**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



FSC

I.P.S.S.A.R. "G. Marchitelli"
Prot. 0004804 del 17/05/2022
IV (Entrata)

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 enogastronomia

CLASSE V sez. C

Numero Alunni: 14

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE: prof. Giuseppe LANNUTTI

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

IL DOCUMENTO CONSTA DELLE SEGUENTI PARTI:

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	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	32
Valutazione degli apprendimenti in presenza	
Valutazione degli apprendimenti in dad	
Voto di comportamento	
Crediti scolastici	
FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	40
ALLEGATI	41

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”** 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 ai territori.

Competenze relative all'area di indirizzo

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

	Competenze specifiche del profilo di indirizzo
1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	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.
11	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+(1h compresenza)	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-settore Cucina	4 + 2(lab.) +(1h compresenza Alimenti)	4+(1h compresenza)	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
PANTALONE TANIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	IN ITINERE
DE LAURENTIIS VINCENZO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA-CUCINA	4	IN ITINERE
BOMBA ANNAMARIA	INGLESE	3	IN ITINERE
FIORITI MILENA	RELIGIONE	1	
CAROZZA MICHELE	MATEMATICA	3	IN ITINERE
SORGINI SIMONA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE	5	IN ITINERE
CARANO SALVINO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	2	IN ITINERE
D'AMICO GABRIELLA	FRANCESE	3	IN ITINERE
D'URBANO ROSANNA	ITALIANO	4	IN ITINERE
D'URBANO ROSANNA	STORIA	2	IN ITINERE
LANNUTTI GIUSEPPE	SOSTEGNO	9	
MALATESTA IDA	ATT. ALTERN. RELIGIONE	1	

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

COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

ELENCO DEGLI ALUNNI

Vedere allegato 1

Storia della classe e andamento didattico-disciplinare

La classe V C ad indirizzo Enogastronomia è composta da 14 studenti, 12 maschi e 2 femmine. Nella classe è presente uno studente ripetente proveniente dalla 5A dell'A.S. 2020/21. Uno studente usufruisce del convitto dell'Istituto, gli altri sono pendolari. Uno studente si avvale dell'insegnamento : Attività alternative alla religione cattolica , per un'ora alla settimana. Tutti i ragazzi all'inizio del quarto anno a causa dell'emergenza Covid-19 , hanno conseguito la qualifica professionale d'indirizzo. La classe si presenta piuttosto eterogenea riguardo a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Il rapporto con i docenti è stato complessivamente di collaborazione e di rispetto.

In generale gli studenti hanno partecipato alle lezioni con discreto interesse; l'apporto attivo e curioso di alcuni studenti più attenti e motivati ha avuto, in alcuni casi, una buona ricaduta sulla classe intera, stimolata in particolari momenti, a migliorare e maturare.

Il profitto conseguito dalla maggior parte della classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso positivo, anche se alcuni studenti manifestano ancora incertezze espositive e fragilità strutturali nella composizione scritta per motivazioni legate alle proprie attitudini, a carenze pregresse, alla barriera linguistica per gli studenti di origine straniera e per una frequenza non costante, durante tutto l'anno scolastico, delle attività didattiche. Tuttavia nonostante le difficoltà riscontrabili, hanno sempre dimostrato una forte motivazione, che ha permesso loro di conseguire dei risultati accettabili. Buona parte degli studenti è in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati ed è in possesso di un metodo di studio utile ad ottenere un soddisfacente livello di preparazione. Sono presenti anche delle eccellenze, che emergono per impegno, partecipazione, metodo di studio, capacità personali e professionali. La classe non ha beneficiato , nel corso degli anni, di continuità didattica per tutte le discipline ma ciò non ha impedito, ad alcuni studenti , l'acquisizione di un metodo di studio proficuo ed efficace. Nonostante le difficoltà che gli studenti hanno dovuto affrontare in questi due anni di pandemia per seguire le lezioni in modalità DDI, tutti hanno partecipato con attenzione e coinvolgimento, si sono mostrati disponibili alla collaborazione e spesso volenterosi di apprendere. Il dialogo educativo è stato favorito da un atteggiamento nel complesso propositivo, dalla disponibilità alla condivisione, al confronto e collaborazione sia tra di loro sia con gli insegnanti.

La frequenza è risultata regolare per una buona parte degli alunni, in alcuni casi, tuttavia si è rivelata frammentaria per motivi di salute o familiari.

E' da evidenziare che nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, la maggior parte degli studenti 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, hanno dimostrato attenzione e impegno, alcuni anche passione e desiderio di migliorarsi 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, attività che hanno creato sinergia positiva con il territorio e il mondo del lavoro e si sono rivelate occasioni preziose per gli studenti 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 dei risultati nei settori dell'indirizzo specifico.

Eventuali PEI e/o PDP sono allegati alla versione cartacea del documento. Il consiglio di classe ha deliberato nella riunione del 23/03/2022 che eventuali studenti con certificazione ai sensi della legge 104/92 possono utilizzare mappe e schemi durante lo svolgimento delle prove dell'Esame di Stato, e si evidenzia la presenza e affiancamento del docente di sostegno in sede di esame.

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 Piattaforme 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	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. Per gli alunni stranieri sono previsti progetti per il potenziamento della lingua italiana.

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

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

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

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA	
Titolo del percorso	Periodo
Le situazioni d'emergenza	I quadrimestre
Le Organizzazioni Internazionali	II 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 la camera di commercio e 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	Alcuni studenti	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	Alcuni studenti	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 studenti	Prof. Di Santo, Rombolacci, Depedri	Progettare il proprio futuro: promozione dei corsi universitari
Orientamento in uscita	Recruiting day: corso sulla gelateria	Alcuni studenti	Prof. Santella	Collocazione degli studenti nel mondo del lavoro
Orientamento in entrata	Open day "Laboratori culinari"	Alcuni studenti	Prof.ssa Fioriti	Promuovere i vari corsi di studio nel nostro istituto.
Progetto "Io non Dimentico"	Partecipazione alla commemorazione al mausoleo Rom e Sinti di Lanciano	Alcuni studenti	Proff. laforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci,	Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico.
Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico"	Partecipazione al concorso del MIUR	Alcuni studenti	Proff. laforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci, D'Urbano	Acquisire maggiore consapevolezza sul nostro passato storico.

Visione del film L'Arminuta	presso il cinema Maestoso di Lanciano	La classe	Prof.ssa Fioriti	xxxx
Progetto sulla SHOAH "Io non dimentico"	Visita didattica a Roma, al ghetto ebraico e alle pietre d'inciampo.	Alcuni studenti	Proff. laforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci , Lannutti	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. laforte, Colaizzi, De Laurentiis, Ricci, Rombolacci Ferrantone	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 studenti	Prof. laforte, D'Urbano, 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
Progetto Erasmus	Scambio interculturale e professionale con le Lycée des Métiers H. SENEZ, di Hénin-Beaumont		Prof. sse G. D'Amico, A. Mannella	Promuovere la mobilità degli studenti a fini di apprendimento, di inclusione e di equità, per una crescita personale e professionale.

Visita guidata	Vieste	La classe	De Pedri	Acquisire conoscenze sia su tradizioni del territorio che in ambito enogastronomico
PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI				
Memorial "Giovanni Spaventa"	Partecipazione al convegno	Alcuni alunni	Docenti ITP	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 completo	Alcuni alunni	Prof. Di Genni, Di Giulio, Di Paolo	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>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

Materia: Italiano			
Docente:	D'Urbano Rosanna		
Testi adottati:	La mia letteratura : A.RONCORONI-M.M. CAPPELLINI-E.SADA + Testi in pdf/ libri anche digitali vari/ video/ / mappe/ padlet/ slides animate/ schemi / doc. approfondimenti/ film trailer / brani in MP3/ audiosintesi		
Ore settimanali:	4		
Nuclei tematici fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> o Manzoni o Leopardi o Naturalismo e verismo <ul style="list-style-type: none"> o Verga o Simbolismo ed estetismo in Europa o Decadentismo in Italia e Europa <ul style="list-style-type: none"> o Pascoli o D'Annunzio o La crisi del romanzo ottocentesco SECONDO 800 o Freud cenni o Romanzo in Europa e in Italia inizi 900 <ul style="list-style-type: none"> o Pirandello o Svevo o Crepuscolari e futuristi: le avanguardie o Vociani cenni o La lirica del Novecento <ul style="list-style-type: none"> o Ungaretti o Montale 		
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata
	Esercitazione		Prova pratica
	Produzione scritta e analisi testuale	X	Casi da risolvere

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

Materia: Storia				
Docente:	D'Urbano Rosanna			
Testi adottati:	E' Storia di P. DI SACCO Testi in pdf/ e libri anche digitali vari/ video/ CARTE INTERATTIVE/ mappe padlet/ slides animate/ schemi / doc. approfondimenti / Sintesi vocali			
Ore settimanali:	2			
Nuclei tematici fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> ● l'Unità d'Italia e i problemi postunitari ● L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO ● Sviluppo e crisi, l'età giolittiana ● La prima guerra mondiale, ● La Rivoluzione russa e la nascita dell'Urss, ● La crisi degli imperi coloniali, il declino europeo e il primato americano. ● La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa, ● Il fascismo in Italia, ● La Germania dalla crisi al nazismo, ● L'Urss di Stalin, ● La Seconda guerra mondiale ● L'Italia ricostruita 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Casi da risolvere	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

Materia : SCIENZE MOTORIE				
Docente.		D’Orazio Alfredo		
Testi adottati:		Fair Play Autori: RAMPA- SALVETTI Casa Ed. JUVENILIA		
Ore settimanali:		2		
Nuclei tematici fondamentali		<p>CONOSCENZA DEI FONDAMENTALI DELLA PALLAVOLO (CENNI STORICI)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L’APPARATO SCHELETRICO ● L’APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO ● L’APPARATO RESPIRATORIO ● PARAMORFISMI E DISMORFISMI ● CONCETTO DI SALUTE, LESIONI MUSCOLARI, FRATTURE, ATTIVITÀ’ AEROBICA E ATTIVITA’ ANAEROBICA ● ● I SANI STILI DI VITA, IL DOPING, I DANNI DELL’ALCOL E DEL FUMO. <p>tutti gli argomenti sono stati svolti in forma teorica sia in DAD che in presenza</p>		
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	

	Prova semistrutturata		Relazioni	
--	--------------------------	--	-----------	--

Materia: LINGUA E CIVILTA' INGLESE				
Docente:	Bomba Annamaria			
Testi adottati:	Well done. Cooking Catrin Elen Morris, editore ELI.			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<p>Safety procedures and Nutrition</p> <p>Health and Safety</p> <p>Diet and Nutrition</p> <p>Nutrients</p> <p>Food allergies and intolerances</p> <p>Food and Wine pairing</p> <p>Cheese making and Cheese knowledge</p> <p>Food sustainability</p> <p>Biodiversity, Slow Food</p> <p>Sustainability in the kitchen</p> <p>Organic farming, GMOs</p> <p>Getting a job</p> <p>How to write a CV</p> <p>Covering letter</p> <p>Job interview</p>			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semistrutturata		Relazioni	

Materia: LAB.SERV. ENOGASTRONOMIA-SALA e VENDITA

Docente:	Carano Salvino			
Testi adottati:	In Sala e nel bar laboratorio di servizi Enogastronomici – settore sala e vendita POSEIDONIA SCUOLA			
Ore settimanali:	2			
Nuclei tematici fondamentali	<p>La classificazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I prodotti agroalimentari e di qualità ● Il caffè ● I distillati ● La classificazione dei vini ● La produzione del vino ● La vinificazione, le malattie della vite, le malattie del vino, difetti e alterazioni ● I vini DOCG. Italiani ● I territori vitivinicoli della Francia ● Spumante e Champagne ● Catering e Banqueting ● Tipologie di buffet ● Tipologie di Cocktails 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale		Problemi	X
	Prova semi-strutturata		Relazioni	X

Materia: LAB .SERV. ENOGASTRONOMIA – SETT. CUCINA				
Docente:	De Laurentiis Vincenzo			
Testi adottati:	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA ALMA PLAN EDIZIONI CUCINA GOURMET PLUS SET - EDIZIONE MISTA / LA SCUOL@ DI ENOGASTRONOMIA			
Ore settimanali:	4			
Nuclei tematici fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Classificazione degli alimenti, marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazione ○ L'Approvvigionamento Organizzazione e gestione delle merci, del personale del settore cucina e costi della produzione gastronomica ○ Le tradizioni culturali ed enogastronomiche italiane, il <i>Made in Italy e la dieta mediterranea</i> ○ L'organizzazione dell'impianto di cucina le nuove tecniche e tecnologia della cucina moderna (Cook & chill, il sottovuoto, legami, produzione per regole) ○ La ristorazione oggi, ristorazione commerciale e collettiva, catering e banqueting ○ Sicurezza in cucina e tutela della salute 			
	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale		Problemi	x
	Prova semi-strutturata		Relazioni	X

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
Docente:	Pantalone Tania			
Testi adottati:	Luca La Fauci – Markes. “Scienza e Cultura dell’Alimentazione”. Per il quinto anno			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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 (esercitazione prima e seconda parte in preparazione esame di stato)	X	Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni (per il potenziamento)	X

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				
Docente:	Sorgini Simona			
Testi adottati:	Gestire le Imprese Ricettive UP 3, Enogastronomia – Sala e Vendita di S. Rascioni, F. Ferriello			
Ore settimanali:	5			
Nuclei tematici fondamentali	<p>Il mercato turistico :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il mercato turistico internazionale, ● Il mercato turistico nazionale; <p>Il Marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il marketing: aspetti generali ● Il marketing strategico ; ● Il marketing operativo; ● Il web marketing; ● Il marketing plan ; <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La pianificazione e la programmazione ; ● Il budget ● Il business plan nelle imprese ristorative <p>La normativa nel settore turistico – ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le norme sulla sicurezza del lavoro ● Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore; <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● le abitudini alimentari; ● i marchi di qualità alimentare; 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

Materia: Matematica				
Docente:	Carozza Michele			
Testi adottati:	Leonardo Sasso Ilaria Fragni <i>“Colori della Matematica Edizione Bianca”</i> , Petrini.			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> - Funzioni: Definizione e caratteristiche. Funzioni crescenti e decrescenti. - Limiti: Definizione di limite. Forme indeterminate e calcolo dei limiti. - Derivate: Definizione di derivate e significato geometrico. Derivate fondamentali. Operazioni con le derivate. - Studio di funzione: Dominio, intersezione con gli assi, segno, asintoti, punti di massimo e minimo, crescita e decrescenza. - Statistica*: Definizione. Serie e seriazioni. Grafici. Indici di posizione e variabilità. Rapporti statistici 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

Materia: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE				
Docente:	D'Amico Gabriella			
Testi adottati:	Passion restauration M. Zanotti, Marie-Blanche Paour, editrice San Marco.			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> ● DESSERT ET FROMAGE ● BIEN ÊTRE ET QUALITÉ ● NOURRITURE ET RELIGION ● LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE ● LE RÉGIME CRÉTOIS ● LES CERTIFICATIONS DE QUALITÉ EN FRANCE ET EN ITALIE ● SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE ● DES REGIONS FRANCAISES ET ITALIENNES ● LE VIN 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione	X	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semistrutturata	X	Relazioni	

Materia: RELIGIONE CATTOLICA				
Docente:	FIORITI MILENA			
Testi adottati:	Campoleoni A., Crippa L. (2014). <i>ORIZZONTI</i> . Torino: SEI			
Ore settimanali:	1			
Nuclei tematici fondamentali	La Persona I diritti umani e la dottrina sociale della Chiesa			
Strumenti di verifica	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

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 curricolare ed extracurricolare). 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 curricolare ed extracurricolare).	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 curricolare ed extracurricolare).	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 curricolare ed extracurricolare). 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 curricolare e extracurricolare). 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.	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
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 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
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
COMPETENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI	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
	OTTIMO	Organizza il ragionamento con coerenza, usando con efficacia e in modo personale strumenti e materiali con completa padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	2

CAPACITÀ LOGICHE E COMPETENZE PROPRIE DEL LINGUAGGIO DISCIPLINARE SPECIFICO	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
AUTOCONSAPEVOLE ZZA 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 solo se sollecitato e in modo discontinuo e non autonomo.	0,75
QUALITÀ DELL'INTERAZIO NE 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
$6 < M \leq 7$	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

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
D'ORAZIO ALFREDO	SCIENZE MOTORIE	
PANTALONE TANIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DE LAURENTIIS VINCENZO	ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA	
BOMBA ANNAMARIA	INGLESE	
FIORITI MILENA	RELIGIONE	

CAROZZA MICHELE	MATEMATICA	
SORGINI SIMONA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE	
CARANO SALVINO	ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA	
D'AMICO GABRIELLA	FRANCESE	
D'URBANO ROSANNA	ITALIANO	
D'URBANO ROSANNA	STORIA	
LANNUTTI GIUSEPPE	SOSTEGNO	
MALATESTA IDA	ATTIVITA' ALTERNATIVE ALLA RELIGIONE	

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof. Giuseppe Lannutti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Nicandro RAGO

ELENCO ALLEGATI DOC. 15/05 CLASSE 5 C

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