



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore “Nicola Stefanelli”**

via Rocca dei Dragoni, 108 tel/fax 0823 970718 -81034- Mondragone (Ce)

c.f. 95017550617 e-mail ceis04100d@istruzione.it www.isisstefanelli.edu.it

PEC ceis04100d@pec.istruzione.it

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA  
SUPERIORE [D.P.R. N.89/2010 – D.I. N.211/2010- D.LGS 13 APRILE 2017, N.62 – D.M. N.10/2015]**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**INDIRIZZO IPSEOA**

**“TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E  
L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Ai sensi dell’art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998 e successive modifiche nel D.Lgs. 62/2017**

Classe V sez. AA

**IL COORDINATORE**

Prof.ssa Tiziana Cariello

**IL DIRIGENTE**

Prof.ssa Giulia Di Lorenzo

## Sommario

INDIRIZZO IPSEOA	
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	3
1. BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO E PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....	4
1.1 Presentazione indirizzo .....	8
1.2 Quadro del profilo della classe .....	9
1.3 Continuità docenti.....	11
1.4 Elenco nominativo dei candidati.....	12
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	13
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo ( <i>dal PTOF</i> ).....	13
2.2 Quadro orario settimanale .....	15
2.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione.....	15
3. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA .....	16
3.1 Metodologie e strategie didattiche generali .....	16
3.2 CLIL: attività e modalità insegnamento.....	17
3.3 Metodologie didattiche per disciplina.....	18
3.4 PCTO (ex ASL): attività nel triennio .....	19
3.5 Educazione Civica .....	21
3.6 Ambienti di apprendimento.....	25
4. ATTIVITÀ E PROGETTI .....	26
4.1 Interventi atti al miglioramento del metodo di studio .....	27
4.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa.....	28
4.3 Percorsi interdisciplinari .....	28
4.4 Eventuali attività specifiche di orientamento .....	33
5. MODALITÀ E TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO .....	34
5.1 Criteri di attribuzione del voto in condotta.....	36
6. MODULI DISCIPLINARI .....	38
7. CRITERI E STRUMENTI DELLA VALUTAZIONE E DELLA MISURAZIONE .....	48
7.1 Criteri .....	50
7.2 Punteggi .....	50

7.3. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato (es. simulazioni colloquio) .....	50
8. ELENCO ALLEGATI.....	51

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	MATERIA	ORE SETTIMANALI	CONTINUI
Colicchio Concetta	SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	5	4° e 5° anno
Runca Giovanni	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	6	4° e 5° anno
Ciriello Pietro	RELIGIONE CATTOLICA	1	Ultimo triennio
Russolillo Mario	LABORATORIO SERV. ENOG. SALA E VENDITA	2 in compresenza	Corrente Anno
Di Tora Brunella	ITALIANO	4	Ultimo triennio
Di Tora Brunella	STORIA	2	Ultimo triennio
D'Addio Ester	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	Corrente Anno
Nicolorgio Maria	SECONDA LINGUA: TEDESCO	3	Ultimo triennio
Cariello Tiziana	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	4	Corrente Anno
Del Pezzo Maria Rosaria	LINGUA INGLESE	3	Corrente Anno
Cuomo Rosa	MATEMATICA	3	Corrente Anno

\* Quinquennio- Triennio - Corrente anno

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO				
Disciplina		A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
1	ACCOGLIENZA TURISTICA	Non presente	Si	Non presente
2	ARTE E TERRITORIO	Si	Non presente	Non presente
3	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Si	Si	Si
4	ITALIANO	Si	No	No
5	STORIA	Si	No	No
6	LABORATORIO DEI	Non presente	Non presente	Si

	SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA			
7	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Si	Si	No
8	LINGUA INGLESE	Si	No	Si
9	MATEMATICA	Si	No	Si
10	RELIGIONE CATTOLICA	No	No	No
11	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Si	Si	No
12	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Si	Si	Si
13	SECONDA LINGUA: TEDESCO	Si	No	No

Rappresentante dei genitori: Mangone Giuseppina

Rappresentante degli studenti: D'Agostino Emilia – Piccirillo Francesco

## **PREMESSA**

Il presente Documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe VAA nel corso dell'anno scolastico 2023/2024. Il documento illustra inoltre, le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito dell'«Educazione civica», realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF. Nella redazione di tale documento il Consiglio di classe ha tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017.

## **1. BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO E PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

### **INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO**

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore “N. Stefanelli” con sede amministrativa e didattica ubicata in Via Rocca del Dragoni 108 a Mondragone (CE) , è articolato nei seguenti indirizzi di studi:

ISTITUTO TECNICO:

- a. Settore economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Turismo;
- b. Settore tecnologico: Informatica e Telecomunicazioni – Agraria, Agroalimentare e Agroindustria – Trasporti e Logistica;

ISTITUTO PROFESSIONALE:

- a. Enogastronomia e Ospitalità alberghiera;
- b. Manutenzione e Assistenza tecnica;
- c. Servizi per la sanità e l'assistenza sociale;

ISTRUZIONE SECONDARIA DI II LIVELLO - EX SIRIO – (AFM –Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

L'istituto, con la sua lunga tradizione, rappresenta un importante punto di riferimento per la formazione tecnico-professionale, nonché per la promozione dell'educazione alla cittadinanza, la quale trova un terreno di esercizio concreto nella quotidianità della vita scolastica. L'Istituto nasce nell'anno scolastico 1980 come succursale dell' I.T.C. "Florimonte" di Sessa Aurunca, per poi divenire I.S.I.S.S. autonomo il 1° Settembre del 1986.

## **CONTESTO SOCIO – ECONOMICO, CULTURALE E FORMATIVO**

### **LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO**

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da una approfondita analisi della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto, come confermato anche dalle fonti INVALSI, emerge un contesto socio-economico piuttosto svantaggiato caratterizzato da un'evidente presenza di alunni provenienti da famiglie in condizioni di fragilità, riconducibili a conflitti nella coppia genitoriale, separazioni, stili educativi rigidi o deboli, che influenzano il percorso scolastico di molti studenti e che spesso non riesce a supportare la formazione sociale e civile degli stessi alunni. L'indice ESCS mostra dunque, un livello medio-basso dello status socio-economico e culturale delle famiglie degli studenti con un'alta percentuale di titoli di studi non superiore all'obbligo scolastico in particolare nell'Indirizzo Professionale con differenziazione nel Tecnico, dove si osserva una discreta percentuale di alunni responsabili e motivati che ottengono risultati scolastici positivi e soddisfacenti. Non sempre è possibile un elevato coinvolgimento dei genitori nelle attività organizzate dalla Scuola. La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente. Si registra inoltre, la frequenza di studenti con cittadinanza non italiana, provenienti per lo più, dalle aree svantaggiate dell'Est europeo, del Nord Africa, della Cina. Una percentuale significativa di alunni inoltre, fa registrare un elevato tasso di dispersione scolastica. La composizione eterogenea degli studenti avanza pertanto, istanze formative diversificate che vanno dal desiderio di concludere gli studi nel minor tempo possibile, acquisendo competenze che consentano un rapido impiego nel mondo del lavoro, all'aspirazione a percorsi che diano la possibilità di raggiungere mete più elevate. Significative sono le azioni di prevenzione del disagio che la scuola persegue mediante percorsi didattici inclusivi e significativi nel rispetto delle diverse specificità per poter raggiungere livelli positivi per tutti e per ciascuno negli esiti, recuperando, potenziando e arricchendo l'offerta formativa, ma anche mettendo in campo relazioni educative improntate al dialogo e alla trasparenza. L'istituto rivolge infatti, grande attenzione all'inclusività ed assume, come dovere specifico, la responsabilità sulle modalità educative e i metodi di insegnamento attraverso l'istituzione dei Gruppi di Lavoro per l'inclusione che operano in sinergia con i servizi territoriali per l'analisi e supporto dei vari casi

nonché tramite l'attivazione di uno specifico Piano per l'inclusività. Ciò diventa per tutti gli studenti anche un'opportunità di sviluppo delle soft skills, ovvero di competenze trasversali che riguardano le capacità comportamentali e relazionali ad ampio raggio. Tali azioni si completano con attività sportive in curricolo ed extracurricolo (compresi i campionati studenteschi) e con attività di educazione alla legalità, alla cittadinanza e alla Costituzione, alla pace, alla solidarietà ed all'interculturalità.

## **TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE**

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore "N. Stefanelli" con sede amministrativa e didattica ubicata in Via Rocca del Dragoni n. 108 a Mondragone (CE), insiste in un territorio tradizionalmente dedicato all'agricoltura, da anni però, ha come fondamentale risorsa economica anche il settore turistico che, pur nelle difficoltà del momento, continua a rappresentare un punto di forza dell'economia locale. Quest'ultimo settore dispone tuttora di ampie ed in parte inesplorate prospettive di crescita, l'intera area del Litorale Domitio infatti, è ricca di attrattive enogastronomiche, culturali e paesaggistiche, presentandosi in forte espansione nella nostra zona. Dopo anni di crisi si registrano importanti segnali ed opportunità di ripresa indubbiamente legate a congiunture favorevoli verificatesi a livello nazionale ed internazionale, ma anche al coraggio ed alla capacità degli attori locali, comprese le scuole, di individuare autonomamente obiettivi e prospettive di crescita, per soddisfare le attese e le ambizioni delle nuove generazioni. Nonostante ciò, il tasso di disoccupazione sul territorio continua ad essere elevato, a causa della crisi economica che ha investito l'economia locale. A causa dell'aumento della disoccupazione, lo status socio-economico-culturale dell'utenza si è posizionato su un livello medio-basso e non mancano casi di estremo disagio. Una realtà dunque, profondamente eterogenea, sia sotto il profilo urbanistico che culturale dove la scuola rappresenta il baluardo di vera coesione e convivenza sociale che, mettendo a disposizione del territorio risorse umane e strutturali, instaurando collaborazioni con soggetti pubblici e privati, nazionali ed internazionali, offre ai giovani l'opportunità di una formazione umana, culturale e professionale idonea a renderli protagonisti nella società del futuro. Il progetto educativo-didattico dell'Istituto intende fornire un servizio di qualità che soddisfi gli effettivi bisogni di formazione dell'utenza, di valorizzazione delle risorse disponibili (umane, professionali e tecniche) e di dialogo costruttivo con tutte le agenzie educative e formative esistenti sul territorio. Per realizzare tali compiti l'Istituto ha individuato come principi ispiratori del concreto operare l'apertura al territorio, la diversificazione delle opportunità formative, la flessibilità organizzativa e didattica, la comunicazione verso l'esterno, la partecipazione alle reti per migliorare il modello organizzativo.

## **RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI**

L'Istituto presenta strutture efficienti ed organizzate in maniera funzionale per la didattica con aule ampie e luminose, dotate di LIM, di Monitor touch. Nell'ottica della didattica per competenze, le attività laboratoriali sono, per eccellenza, quelle in cui gli alunni possono accrescere la capacità di utilizzare conoscenze e abilità personali, sociali e metodologiche, integrandole tra loro. La scuola dispone a tal fine,

di impianti ed attrezzature ginnico-sportive adeguate ampia palestra campi da Basket, Pallavolo e di adeguati laboratori attrezzati Informatica (n.3), Matematica (n.1), Economia Aziendale (n.1), Scienze Integrate fisica (n.1), Scienze Integrate chimica (n.1), Linguistico (n.1), Sistemi (n.1), Impianti elettrici ed Elettronici (n.1), Meccanica (n. 1), Trasformazione e produzione (n.1) , nei quali gli studenti possono sperimentare e verificare conoscenze e abilità apprese nell'ambito delle tematiche specifiche che caratterizzano gli indirizzi di studio. La Biblioteca, la Sala Convegni la Sala multimediale per i docenti, completano la struttura e consentono di progettare al meglio le attività laboratoriali per tutte le discipline previste nel curriculum dei diversi Indirizzi di studio.

La scuola resta partecipe attivamente a diversi progetti dell'UE per finanziare l'ampliamento dell' offerta formativa.

L'edificio è attualmente cablato con fibra, la qualità delle dotazioni tecnologiche e delle infrastrutture è adeguata a supportare tutte le esigenze didattiche e l'operatività degli Uffici amministrativi. Finanziamenti FESR più recenti hanno consentito di ottimizzare il laboratorio di Trasformazione e produzione con l'allestimento della cucina e di una sala ristorante adiacente con dotazioni efficienti e funzionali per la didattica, in linea con la normativa vigente in fatto di sicurezza e di igiene nella confezione dei prodotti alimentari (HACCP). L'aggiornamento costante delle attrezzature, permette di fornire agli studenti una preparazione che viene utilizzata e valorizzata durante le attività afferenti i PCTO e direttamente spendibile nel mondo del lavoro una volta terminati gli studi. In ottemperanza a quanto indicato nella L.107 del 17 luglio 2015, la creazione di una rete sistemica consente la realizzazione di interventi e di connessione di risorse e strategie, tese a produrre una concatenazione di relazioni significative, al fine di creare processi di crescita che consentano il miglioramento del benessere delle persone e della collettività. In questa ottica sono da leggere le diverse e numerose reti e convenzioni alle quali l'Istituto aderisce per diverse finalità, tra cui i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, e la realizzazione di progetti educativo didattici innovativi, grazie alla fattiva collaborazione con le realtà pubbliche e private che il territorio presenta.





## 1.1 Presentazione indirizzo

### IPSEOA- Triennio (dal PECUP dell'indirizzo di studio)

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell' articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## 1.2 Quadro del profilo della classe

La classe V AA è composta da 17 studenti, 8 maschi e 9 femmine. Di questi una studentessa ha interrotto la frequenza il 17/01/2024 portando la classe a 16 alunni, provenienti da Mondragone e dalle zone limitrofe.

La composizione della classe nel corso dell'ultimo triennio è riassunta nella seguente tabella:

Anno scolastico	N. Alunni iscritti	Ripetenti	Provenienti da altro corso o Scuola	Trasferiti	N. Ammessi alla classe success.
2021/2022	20	0	0	0	16
2022/2023	20	1	4	0	16
2023/2024	17	0	0	1	-

### Composizione della Classe e Osservazioni.

All'interno della classe fanno parte un alunno BES e un alunno DSA certificato per i quali è stato redatto un PDP.

Il C.d.C. vuole, inoltre, sottolineare che la composizione del gruppo classe è piuttosto eterogenea per estrazione socio – culturale, per la formazione didattica e il livello globale di preparazione.

Le conoscenze, le abilità e le competenze sono state acquisite con modalità differenti in rapporto alla preparazione di base, all'impegno profuso, alla motivazione allo studio, al senso di responsabilità maturato nel percorso formativo, alle abilità e competenze dei singoli studenti.

Nel corso degli anni si è consolidato un clima relazionale costruttivo, basato sul dialogo e sul reciproco rispetto della libera espressione delle opinioni.

Inoltre, il Consiglio ha promosso una partecipazione attiva degli studenti, l'impegno e il senso di responsabilità, uno studio più concreto e autonomo, ma soprattutto la consapevolezza delle loro potenzialità per uno sviluppo armonico della propria personalità.

Le azioni didattiche sono state realizzate utilizzando diverse strategie e metodologie di apprendimento calibrate alle varie individualità, con interventi flessibili e adeguati alle reali esigenze di ciascun studente, alla formazione di base, ai ritmi di apprendimento, ai profili cognitivi.

All'interno del gruppo classe vi sono alcuni studenti che, nel corso dell'ultimo anno scolastico, hanno dimostrato fragilità e timidezza. Questi, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati dai docenti e sostenuti anche dai compagni di classe, sono riusciti a raggiungere obiettivi sufficienti in quasi in tutte le discipline. Nonostante le numerose assenze, entrate in ritardo ed uscite anticipate da parte di alcuni di essi, l'atmosfera di lavoro è stata generalmente serena, collaborativa e propositiva.

La classe ha seguito complessivamente un corso di studio regolare e la sua fisionomia è quella di una comunità che, nel corso del quinquennio, è riuscita a raggiungere una maggiore omogeneità ed intesa, maturando un buon livello di coesione e socializzazione.

La classe ha accolto e coltivato con entusiasmo tutte le iniziative e le attività progettuali proposte dal PTOF e partecipato a molteplici progetti extra-curricolari.

Il consiglio di classe, nella valutazione, obiettiva e basata sul processo evolutivo, sia didattico che formativo, di ogni singolo studente, ha tenuto presente: il grado di acquisizione delle conoscenze dei contenuti disciplinari, della loro comprensione e capacità di applicazione; il lessico specifico di ogni disciplina, delle capacità elaborative logiche e critiche; delle competenze (comprendere un messaggio in modo appropriato, analizzare problemi e situazioni) e della partecipazione al dialogo didattico-educativo.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitive ed operative, può considerarsi il seguente:

- il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato, nonostante si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti;
- le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute risultano eterogenee; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

Il gruppo classe non sempre è riuscito a mantenere un livello di attenzione adeguato.

La classe, in generale, ha partecipato alle varie attività, ed eccezione di alcuni studenti che si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati e/o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

Tale partecipazione, se da un lato ha certamente arricchito il bagaglio di esperienze di ogni singolo studente, dall'altro ha causato ripetute interruzioni nel percorso di apprendimento.

Gli studenti, che hanno affrontato le problematiche di classe con leali e corrette discussioni interne, sono risultati generalmente corretti e collaborativi verso i compagni e i docenti.

Non tutti gli studenti hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere, per la maggior parte, di tipo mnemonico. La preparazione complessiva degli studenti risulta sufficiente, tranne per un esiguo gruppo di studenti che ha raggiunto un livello di preparazione soddisfacente.

Tenuto conto di questa situazione e dei livelli di partenza, i docenti hanno tempestivamente programmato attività di recupero/consolidamento nonché interventi mirati a promuovere l'acquisizione di un background essenziale nelle singole discipline e di un metodo di lavoro organico. Per quelli che nel corso del triennio hanno riportato debiti formativi è stato offerto un sostegno personalizzato da parte dei docenti, per promuovere uno studio efficiente, rafforzare la motivazione e conseguire una conoscenza essenziale dei contenuti.

A conclusione del percorso formativo è possibile stratificare la classe in due fasce di livello:

- un primo gruppo, formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, hanno maturato le competenze attese alla fine del percorso scolastico;
- un secondo gruppo ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e presenta ridotte competenze nelle discipline di base; possiede un metodo di studio superficiale che non sempre ha consentito loro di cogliere l'essenza di quanto studiato e di rielaborarlo autonomamente e criticamente e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente le competenze attese gli obiettivi programmati.

Il grado di maturazione umana e culturale raggiunto è complessivamente sufficiente.

Dal punto di vista comportamentale, la classe non sempre ha mostrato un comportamento corretto e rispettoso delle regole della convivenza scolastica, nonché collaborativo e cordiale nei confronti dei docenti.

### **Provenienza territoriale**

La classe risulta formata da alunni residenti perlopiù a Mondragone, mentre una esigua parte proviene dalle zone limitrofe.

### **1.3 Continuità docenti**

<u>Disciplina</u>	<u>3^ Classe</u>	<u>4^ Classe</u>	<u>5^ Classe</u>
RELIGIONE CATTOLICA	<b>Ciriello Pietro</b>	<b>Ciriello Pietro</b>	<b>Ciriello Pietro</b>
SECONDA LINGUA: TEDESCO	<b>Nicolorgio Maria</b>	<b>Nicolorgio Maria</b>	<b>Nicolorgio Maria</b>
ITALIANO E STORIA	<b>Di Tora Brunella</b>	<b>Di Tora Brunella</b>	<b>Di Tora Brunella</b>

#### 1.4 Elenco nominativo dei candidati

##### Prospetto della classe

##### Indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, contenute nella Nota ministeriale Prot. 10719 del 21 marzo 2017 (MIUR- Dipartimento Libertà Pubbliche e Sanità, GPDP. Ufficio Protocollo U. 0010719. 21-03-2017 con oggetto: diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.P.R. 23 luglio 1998, n.323- Indicazioni operative" All.1), il Consiglio di Classe ritiene non opportuno inserire in questo Documento l'elenco dei nominativi degli alunni della classe. L'elenco, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà consultabile sulla base della documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato.

#### TABELLA CON CREDITI CLASSE VAA

<b>STUDENTE (n. registro elettronico)</b>	<b>Credito 3° anno</b>	<b>Credito 4° anno</b>	<b>TOTALE CREDITO</b>
<b>1.</b>	9	9	<b>18</b>
<b>2.</b>	9	9	<b>18</b>
<b>3.</b>	8	10	<b>18</b>
<b>4.</b>	9	9	<b>18</b>
<b>5.</b>	10	12	<b>22</b>
<b>6.</b>	11	11	<b>22</b>
<b>7.</b>	10	10	<b>20</b>
<b>8.</b>	9	10	<b>19</b>
<b>9.</b>	10	10	<b>20</b>
<b>10.</b>	9	10	<b>19</b>

11.	10	10	20
12.	9	11	20
13.	10	10	20
14.	8	10	18
15.	9	10	19
16.	8	9	17

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Il profilo professionale di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina” prevede a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.

**Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale** : utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) - utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni. Aspetti generali PTOF 2022 - 2025 qualitative e quantitative. - applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Servizi di Sala e Vendita

**Competenze specifiche competenze specifiche di indirizzo** - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - valorizzare promuovere le

tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - 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 - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Accoglienza Turistica

Competenze specifiche competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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 con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Aspetti generali PTOF 2022 – 2025. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi Enogastronomici- settore Enogastronomia" in conoscenze e abilità è indicata come orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

## 2.2 Quadro orario settimanale

<b>Materia</b>	<b>Classe 1<sup>^</sup></b>	<b>Classe 2<sup>^</sup></b>	<b>Classe 3<sup>^</sup></b>	<b>Classe 4<sup>^</sup></b>	<b>Classe 5<sup>^</sup></b>
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua straniera Inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua Tedesco	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Scienze integrate chimica	2				
Scienze integrate Fisica		2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	1	1			
Scienze Degli Alimenti	2	2			
TIC	1*	2*			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	5*
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*		2	3*
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5*	5*	6	6	6*
Diritto e tecniche amministrative			4	3	4
Accoglienza Turistica	2*	2*			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## 2.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

L'Istituto "N. Stefanelli", al fine di potenziare la cultura dell'inclusione, pone particolare attenzione a tutti gli alunni, anche se non in possesso di una certificazione di disabilità o con DSA, Disturbi Specifici

dell'Apprendimento (dislessia, disgrafia, discalculia, disortografia), e sostiene processi di apprendimento in relazione allo sviluppo delle potenzialità di ciascuno.

A tal fine, i docenti hanno utilizzato nell'ambito delle proprie discipline le tecniche didattiche più idonee all'instaurazione di un ambiente inclusivo e alla formazione di gruppo per scopi cooperativi all'apprendimento tra pari, programmando attività mirate alla creazione di contesti di apprendimento strutturati volti all'inclusione di tutti gli alunni con accesso a diversi stili comunicativi e diverse modalità di concretizzazione delle esperienze.

Il consiglio di classe, inoltre, ha adottato procedure di valutazione per promuovere l'apprendimento di tutti gli alunni, in modo da garantire il miglioramento dei processi di apprendimento e insegnamento. Si è cercato, perciò, di costruire, per ogni alunno, un percorso finalizzato a rispondere ai bisogni individuali; monitorare la crescita della persona ed il successo delle azioni; monitorare l'intero percorso; favorire il successo della persona nel rispetto della propria individualità-identità.

La valutazione dell'alunno portatore di bisogni speciali scaturisce dalla somma delle valutazioni e dalle osservazioni in classe e, pertanto, si tiene conto dei progressi in itinere, della motivazione, dell'impegno e dell'interesse dimostrati. Nell'ambito degli incontri di Dipartimento, del GLO e dei Consigli di Classe finalizzati alla realizzazione dei PEI e dei PDP si concordano le strategie per la valutazione coerente con prassi inclusive. Per quanto concerne gli alunni con disabilità, le verifiche possono essere uguali, semplificate o differenziate; la valutazione è svolta secondo i criteri stabiliti nei PEI.

Le verifiche per gli alunni con DSA vengono preventivamente calendarizzate dai docenti, con l'uso di strumenti compensativi e misure dispensative. Inoltre, per gli alunni con BES, in particolare, sono previste interrogazioni programmate, con diversa modulazione temporale, prove strutturate, prove scritte programmate.

La progettualità didattica orientata all'inclusione comporta l'adozione di strategie e metodologie quali:

- l'apprendimento cooperativo;
- il lavoro di gruppo;
- il tutoring;
- l'utilizzo di mediatori didattici;
- l'utilizzo di attrezzature e ausili informatici, di software e sussidi specifici.

Nell'adozione dei libri di testo, infine, l'Istituto sceglie come criterio preferenziale edizioni di libri che contengano materiale (CD, DVD, mappe concettuali) predisposto per alunni con DSA.

La Scuola collabora con gli Enti pubblici attraverso incontri periodici con l'équipe medica per gli alunni con disabilità.

### **3. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

#### **3.1 Metodologie e strategie didattiche generali**

I docenti, nello svolgimento del proprio piano di lavoro disciplinare, hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno, e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico cognitive, analitiche e sintetiche, critiche e argomentative, riflessive e creative, linguistiche ed espositive e del gusto estetico, per la maturazione di personalità autonome e responsabili. Pertanto, hanno fatto ricorso, a seconda delle esigenze, a varie opzioni e strategie metodologiche, quali lezioni frontali, lezioni dialogate e colloquiali, discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali, lavori di laboratorio, esercizi e ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni, tutoring, fruizione di vari materiali e strumenti di lavoro atti a corroborare i processi di apprendimento, altre strategie didattiche che si sono rivelate efficaci e proficue. Nell'ambito dell'attività didattica, ciascun docente:

- ha adottato diverse strategie di insegnamento atte a facilitare la comprensione dei contenuti e dei concetti chiave;
- ha sollecitato un apprendimento di tipo trasversale e interdisciplinare;
- si è impegnato ad essere chiaro ed esauriente nelle lezioni;
- si è impegnato a valorizzare i progressi in itinere e i risultati positivi, e a gestire l'errore come momento di riflessione e di apprendimento;
- ha invitato gli alunni ad approfondire le proprie conoscenze su particolari tematiche;
- si è impegnato nelle azioni di supporto, di recupero e di potenziamento.

■ Lezione frontale	□ Scambi culturali
■ Discussione – dibattito	■ Viaggi d'istruzione
■ Lezione multimediale, visione film, documentari, utilizzo della LIM e dei Laboratori multimediali	■ Conferenze e seminari
■ Lettura e analisi diretta dei testi	■ Esercitazioni pratiche
□ Attività di ricerca	□ Gare e manifestazioni sportive
■ Attività di laboratorio	■ Concorsi
□ Metodologia CLIL per studio	□ Arte Teatro

### 3.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Non sono state svolte attività con metodo CLIL.

### 3.3 Metodologie didattiche per discipline

Al fine di raggiungere gli obiettivi stabiliti, i docenti hanno adottato varie metodologie, adattandole ed ideandole in base alle esigenze della classe ed al periodo. Si è fatto ricorso alla lezione frontale, al lavoro di gruppo, alle esercitazioni individuali, all'apprendimento cooperativo, alla discussione libera e guidata, all'interdisciplinarietà, alla partecipazione a tutte le attività organizzate dalla scuola e dal territorio.

Discipline	Lezione frontale	Lezione multimediale	Lezione pratica	Lavoro di Gruppo	Discussione guidata	Simulazioni o esercizi guidati
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	X	X	X	X	X	X
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	X	X		X	X	X
ITALIANO	X	X		X	X	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	X	X	X	X	X	X
LINGUA INGLESE	X	X		X	X	X
MATEMATICA	X	X		X	X	X
RELIGIONE CATTOLICA	X	X		X	X	X
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	X	X		X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X	X	X	X
SECONDA LINGUA: TEDESCO	X	X		X	X	X
STORIA	X	X		X	X	X

### 3.4 PCTO (ex ASL): attività nel triennio

La legge n. 107 del 2015 ha istituzionalizzato l'alternanza scuola lavoro: un modello educativo didattico di integrazione tra i sistemi dell'istruzione e del lavoro che permette agli studenti degli ultimi tre anni di scuola superiore di II grado di inserirsi, contestualmente all'attività di studio, in aziende private o pubbliche, disponibili ad ospitare gli alunni, per un periodo concordato sulla base di apposite convenzioni stipulate con la scuola. La finalità principale dell'alternanza è quella di arricchire la formazione globale di ogni singolo alunno, di migliorare le capacità di orientamento alle scelte da effettuare dopo l'Esame di Stato, di acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro e di apprendere nuove regole di comportamento e di sviluppo della socialità in un contesto diverso dal consueto.

Le esperienze maturate nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del Decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Nel corso del triennio 2021/22 – 2022/2023 – 2023/2024 la classe, anche per gruppi, ha partecipato, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

Il Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento ha perseguito il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ha arricchito la formazione e ha favorito l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

Le attività di stage aziendale sono state tese a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del percorso di studi.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

I risultati raggiunti nell'ambito dell'ex alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Come da O.M., i suddetti percorsi, riportati in tabella, hanno contribuito alla valutazione delle discipline cui afferiscono, hanno inciso sulla valutazione del comportamento e hanno contribuito alla definizione del credito scolastico. Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Le esperienze dei PCTO, analizzate dalla apposita relazione del Tutor per l'ex alternanza, hanno mirato all'acquisizione delle competenze nelle seguenti aree:

	<b>Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento</b>				
<b>Anno Scolastico</b>	<b>Titolo</b>	<b>Azienda ospitante</b>	<b>Ore</b>	<b>Attività svolte</b>	<b>Competenze acquisite</b>

2021/2022 III anno	Happy drink	Piattaforma CONFAO	100	Azienda simulata	Competenze di gestione di un'azienda
2021/2022 III anno	Progetto mensa	In sede	200	In sede	Competenze base
2021/2022 III anno	Rena Resort	Ente esterno	37	Ente esterno	Competenze base
2021/2022 III anno	Civico 120	Ente esterno	12	Ente esterno	Competenze base
2022/2023 IV anno	Manifestazione Città della scienza Napoli Concorso di cucina "Orientalife" Sustainability Cup.	Ente esterno	16	Ente esterno	Competenze base
2022/2023 IV anno	Preparazione Banchetto Lions	In sede	5	Ente esterno	Competenze base
2022/2023 IV anno	Natale Mondragonese	In sede	8	Ente esterno	Competenze base
2022/2023 IV anno	Open Day	In sede	4	In sede	Competenze base
2022/2023 IV anno	Open Lab 4 ore	In sede	4	In sede	Competenze base
2022/2023 IV anno	Master Class Con lo chef Gennaro Esposito	Ente esterno	8	Ente esterno	Competenze base
2022/2023 IV anno	Convegno Fish e fishing Palazzo ducale Mondragone	Ente esterno	7	Ente esterno	Competenze base
2022/2023 IV anno	Seminari Formativi Piattaforma on line	In sede	18	In sede	Competenze base

2023/2024 V anno	Open Day	In sede	4	In sede	Competenze base
2023/2024 V anno	Open Lab	In sede	4	In sede	Competenze base
2023/2024 V anno	Progetto Bimbi scuola elementare “pasticciando con i Grandi”	In sede	13	In sede	Competenze base
2023/2024 V anno	Progetto scuola Futura Reggia di Caserta.	Ente esterno	8	Ente esterno	Competenze base
2023/2024 V anno	Progetto AIRC “Celiachia”	In sede	6	In sede	Competenze base
2023/2024 V anno	Seminari formativi piattaforma on line.	In sede	12	In sede	Competenze base
2023/2024 V anno	Progetto “Mettiamoci in proprio” Camera di Commercio di Caserta	In sede	9	In sede	Acquisire una cultura aziendale sviluppare l’imprenditorialità

Nel corso del triennio, oltre alle attività che gli studenti hanno svolto singolarmente o in coppia, sono state organizzate le seguenti attività di classe:

- corso online di numero 4 ore sulla sicurezza dei luoghi di lavoro PIATTAFORMA INAIL/MIUR DL gs 81/2008;
- corso di numero 8 ore sulla sicurezza dei luoghi di lavoro DL gs 81/2008.

### 3.5 Educazione Civica

Come previsto dalla L.92/2019, la classe è stata coinvolta in una progettualità trasversale inerente alla reintrodotta disciplina di Educazione Civica.

L’insegnamento ha sollecitato gli studenti, come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e Istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Il tutto ponendo a fondamento dell’educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della

persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese. I temi dell'educazione civica sono stati svolti privilegiando la Carta Costituzionale in quasi tutte le sue parti.

In sede di programmazione annuale, il C.d.C. ha stabilito gli obiettivi formativi da raggiungere attraverso la trattazione delle tematiche seguenti

## **UDA DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE DALLA CLASSE VAA**

**Materia. Educazione Civica 33 ore annue**

**Coordinatrice: Prof.ssa Cariello Tiziana**

<b>Classe 5 AA</b>	<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2023-2024</b></p> <p><b>Indirizzo: Alberghiero- IPSEOA</b></p> <p><b>Materia. Educazione Civica 33 oreannue</b></p> <p><b>Coordinatrice: Prof.ssa Cariello Tiziana</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I QUADRIMESTRE</b></p> <p><b>Titolo UDA 1: “ NOIINEUROPA”</b></p> <p style="text-align: center;"><b>“Lacreazione della Comunità Europea”</b></p>
--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competenze (Allegato C - Lineeguida DM 35/2020)

3. Essere consapevoli del valoreedelleregoledella vita democratica ancheattraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto chela regolano, conparticolare riferimento al diritto del lavoro.

2. Conoscere i valori che ispirano gli Ordinamenti Comunitari e Internazionali, nonchè i loro compiti e funzioni essenziali.

	<b>Costituzione</b>	<b>Sviluppo sostenibile</b>	<b>Cittadinanza digitale</b>	<b>N. di ore</b>
<b>Ambito</b>	La Costituzione Gli organismi internazionali	Tutela del patrimonio ambientale	Forme di comunicazione digitale.	Primo quadrimestre
<b>Diritto e tecnica amministrativa</b>	La creazione della Comunità Europea. Le fonti del Diritto Comunitario. Gli Organi della Comunità Europea.	Obiettivo 8 “ Buona occupazione ecrescita economica”	Siti internet dell’Unione Europea	2
<b>Lingua inglese</b>	<b>Healthy diet</b> <b>Vs</b> <b>Junk food</b>	how to follow an healthy diet	surf the Net	2
<b>Italiano</b>	Art.11 L’ Europa nell’ ordinamento costituzionale italiano	L’ unione europea egli obiettivi di Sviluppo sostenibile	Cos’ è la cittadinanza digitale: a cosa serve	2

<p><b>Classe 5<sup>^</sup> AA</b></p>	<p><b>II QUADRIMESTRE</b></p> <p><b>Titolo UDA 2: “ NOIINEUROPA”</b></p> <p><b>“Gli obiettivi dell’ UE”</b></p>			
<p>Competenze (Allegato C - Lineeguida DM 35/2020)</p>				
<p>7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p>				
<p>6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>				
	<b>Costituzione</b>	<b>Sviluppo sostenibile</b>	<b>Cittadinanza digitale</b>	<b>N. di ore</b>
<b>Ambito</b>	<p>La Costituzione</p> <p>Gli organismi internazionali</p>	<p>Tutela del patrimonio ambientale</p> <p>Conoscenza storica del territorio</p>	<p>Forme di comunicazione digitale.</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
<b>Diritto e tecnica amministrativa</b>	<p>La normativa Comunitaria e la sua efficacia.</p> <p>Regolamento CE 852/2004.</p>	<p>Obietti 12, Agenda 2030</p> <p>“Consumo e produzione responsabili”</p>	<p>Siti internet della UE che si occupano di ambiente e produzione responsabile.</p>	<p>2</p>
<b>Sala</b>	<p>La costruzione di una filiera enogastronomica sostenibile.</p>	<p>Acquisire le competenze di base per migliorare le tecniche di lavoro con il pubblico.</p>	<p>Siti internet di settore</p>	<p>2</p>
<b>Storia</b>	<p>Trattato di Roma 1957</p>	<p>I pilastri della sostenibilità: ambientale, sociale ed economica</p>	<p>Agenda 2030 competenze digitali</p>	<p>1</p>

<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	Art.35 "La Repubblica tutela il lavoro in tutte le sue forme ed applicazioni. Cura la formazione e l'elevazione professionale dei lavoratori..."	Un modo diverso di valutare gli acquisti alimentari: la sostenibilità sociale.	Siti internet di riferimento.	2
<b>Lingua inglese</b>	Commonwealth and Europe	Work today	surf the Net	2
<b>Cucina</b>	Normativa europea sui prodotti biologici	Prodotti a Km0	Ricerche di ricette con prodotti a Km0	1
<b>Lingua Tedesca</b>	Die Ziele der Europäische Union	Berufliche Kontakte: Der Europäische Lebenslauf	Siti Internet di riferimento	2
<b>Sc. Motorie</b>		Lo sport uno dei valori fondamentali dell'UE		1
<b>Matematica</b>		Analisi di un modello matematico che descriva un fenomeno reale (sociale, economico, naturale, fisico, epidemiologico,...)  Il controllo della glicemia		1
<b>Esperienze extra scolastiche</b>				
<b>Totale ore Secondo quadrimestre</b>				15

### 3.6 Ambienti di apprendimento:

#### STRUMENTI DI LAVORO

Sono stati utilizzati dai docenti, oltre i libri di testo in adozione con i relativi materiali didattici, anche multimediali e digitali, altri libri consigliati e altro materiale didattico individuato e messo a disposizione degli alunni: dizionari, materiale informativo vario, tabelle, grafici, profili riassuntivi, mappe concettuali. Sono state impiegate varie risorse digitali, con uso della LIM o di Classroom, video,

percorsi multimediali, linee del tempo, mappe interattive, collegamenti web, bacheche multimediali e piattaforme.

<b>Strumenti didattici utilizzati</b>		
■ Libri di testo	■ Lavagna	■ Laboratori
□ Riviste	■ Personal computer/tablet	□ Biblioteca
■ Dispense, schemi	□ Videoproiettore	■ Conferenze/seminari
■ Piattaforme	■ LIM	■ Visite guidate

<b>Mezzi</b>	<p>Le immagini statiche (foto, cartine, depliant)</p> <p>Le immagini cinetiche (proiezione film, visione presentazioni (Youtube).</p> <p>La comunicazione scritta: i libri di testo scolastici</p> <p>La comunicazione orale e scritta: la lavagna</p> <p>La comunicazione orale: la LIM</p> <p>Le nuove tecnologie: Classroom, GSuite, Argo</p>
<b>Spazi</b>	Aula scolastica, palestra, laboratori.
<b>Tempi del percorso Formativo</b>	Secondo il quadro orario settimanale

#### **4. ATTIVITÀ E PROGETTI**

*(specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi - spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)*

<b>Elementi didattici educativi</b>	<p>Sviluppare e consolidare il senso: di solidarietà e di responsabilità sia individuale che collettivo;</p> <p>Rispettare: - le regole del vivere civile; - l’ambiente ed il patrimonio artistico e culturale. Saper convivere all’interno di una struttura sociale di tipo gerarchico. Abituarsi alla tolleranza ed alla diversità mediante l’educazione alla comprensione ed al rispetto anche nei confronti di culture, gruppi sociali e popoli diversi.</p>
<b>Metodologia</b>	Lavori di gruppo – cooperative learning - problem solving

<b>Tempi-Spazi</b>	1 quadrimestre: Laboratori, Attività multimediali con PC o Tablet e/o smartphone 2 quadrimestre: Laboratori, Attività multimediali con PC o Tablet e/o smartphone
<b>Partecipanti</b>	Tutti
<b>Obiettivi</b>	Comprendere e produrre testi orali e descrittivi; saper intervenire nel lavoro collettivo con partecipazione attiva; sviluppare capacità e competenze comunicative utilizzando linguaggi settoriali ; sapersi esprimere in maniera efficace in lingue straniere.

#### **4.1 Interventi atti al miglioramento del metodo di studio**

Nell'ambito della didattica, basata sulla centralità degli studenti, i docenti hanno posto attenzione ai processi di apprendimento, alle difficoltà e ai problemi manifestati dagli alunni nel percorso formativo, cercando di coinvolgere e incoraggiare tutti i soggetti, in un clima di collaborazione e dialogo costruttivo. Nel corso dell'anno scolastico i docenti si sono impegnati a rilevare tramite il confronto dialogico, durante le verifiche e la valutazione degli apprendimenti, problemi di comprensione degli argomenti, carenze nel metodo di studio, difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei contenuti disciplinari da parte degli studenti. Nei pochi casi in cui è apparso necessario, i docenti hanno attivato interventi mirati, anche appositamente calibrati sul singolo individuo, per gli alunni che hanno presentato lacune particolarmente significative nel proprio rendimento e tali da compromettere l'efficacia del percorso formativo. Inoltre i docenti hanno fatto ricorso anche a momenti di riepilogo, sintesi e approfondimento, relativi a temi e segmenti di programmazioni didattiche, con l'obiettivo di offrire una possibilità di recupero agli studenti che hanno evidenziato carenze e difficoltà, e di permettere a tutti di consolidare e/o potenziare la propria preparazione.

##### **A) interventi di personalizzazione/individualizzazione**

Il consiglio di classe dopo lo scrutinio del primo quadrimestre durante le ore curricolari, ha messo in atto una serie di azioni aperte a tutti gli studenti che presentavano lacune o voti insufficienti al fine di prevenire l'insuccesso e favorire lo sviluppo di abilità e competenze in base alle capacità proprie di ogni studente. Nello specifico, le azioni si sono concretizzate nel rallentamento del programma, la ripetizione

di argomenti risultati ostici, elasticità nella somministrazione di verifiche scritte/orali acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.

## **B) interventi di recupero/potenziamento attivati (curricolari e/o extracurricolari).**

Il nostro Istituto prevede attività di recupero realizzate a classi aperte per gruppi di livello e distribuite al termine del primo e secondo quadrimestre in orario pomeridiano. I corsi, cui partecipano da un minimo di 10 ad un massimo di 15 alunni, sono istituiti per Italiano, Matematica, Inglese e discipline d'Indirizzo.

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline: dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, è stata effettuata una settimana di pausa didattica durante la quale è stato somministrato materiale di approfondimento e/o interventi di rinforzo, esercitazioni guidate. Nelle ore curricolari sono state svolte attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe e al controllo sistematico del lavoro svolto in autonomia.

### **4.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

La classe 5 AA ha partecipato a progetti ed attività organizzati dall'Istituzione scolastica:

- Progetto cineforum
- Uscite didattiche
- Partecipazione al Ciclo di seminari “ No mafia, la dignità di alzare lo sguardo al futuro”  
Associazione ANVU dottor Gianluca Calì Scuola di Comunità – Progetto “T@m T@m 4.0
- Commemorazione della Shoah
- Incontro con i Referenti dell' Associazione “Libera” per commemorare le Vittime innocenti delle mafie
- Commemorazione Vittime delle mafie attraverso visione del video sul convegno da GlobalInitiative Against Transnational Organized Crime presso “Ucciardone” di Palermo
- Incontro con i Referenti del Compartimento di Polizia di Stato/Polizia Ferroviaria per la Campania-Napoli, in collaborazione con l'Università la Sapienza di Roma, Facoltà Psicologia
- Incontro in videochiamata SOP BULLYING nell'ambito del progetto “ mai più da soli contro il Cyberbullismo”.

### **4.3 Percorsi interdisciplinari**

Sono state realizzate n.2 UDA

<b>TITOLO</b>	<b>PRONTI PER IL LAVORO.</b>
<b>CLASSE</b>	5° A – ART. ENOGASTRONOMIA
<b>PERIODO</b>	NOVEMBRE - GENNAIO
<b>DURATA IN ORE</b>	50 ORE
<b>DISCIPLINE DI RIFERIMENTO</b>	Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina
<b>DISCIPLINE CONCORRENTI</b>	Italiano, storia, DTA, inglese, tedesco, matematica, scienze motorie, religione, scienze degli alimenti, laboratorio di cucina e sala.
<b>TEMATICA GENERALE</b>	L'Agenda 2030 dell'ONU per lo Sviluppo Sostenibile indica, tra i suoi obiettivi, L'Obiettivo 3 "Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età"; L' Obiettivo 4: Garantire un'istruzione di qualità inclusiva ed equa e promuovere opportunità di apprendimento continuo per tutti; Obiettivo 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena occupazione e il lavoro dignitoso per tutti.
<b>COMPITI DI REALTÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione in PPT e workshop fotografico delle fasi di preparazione.</li> <li>• Relazione individuale.</li> </ul>
<b>COMPETENZA IN USCITA AL 5° ANNO</b> <b>QUALIFICA PROFESSIONALE.</b>	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 con i colleghi.



**UDA INTERDISCIPLINARE - UNO SPRECO AL GIORNOTOGLIE IL PIANETA DA TORNO-**

<b>TITOLO</b>	<b>UNO SPRECO AL GIORNOTOGLIE IL PIANETA DATORNO</b>
<b>CLASSE</b>	5° A – ART. ENOGASTRONOMIA
<b>PERIODO</b>	FEBBRAIO – APRILE
<b>DURATA IN ORE</b>	60 ORE
<b>DISCIPLINE DI RIFERIMENTO</b>	Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina
<b>DISCIPLINE CONCORRENTI</b>	Italiano, storia, DTA, inglese, tedesco, matematica, scienze motorie, religione, scienze degli alimenti, laboratorio di Sala, laboratorio di cucina e religione
<b>TEMATICA GENERALE</b>	L'Agenda 2030 dell'ONU per lo Sviluppo Sostenibile indica, tra i suoi obiettivi, l'Obiettivo 2 "Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile; L'Obiettivo 3 "Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età"; l'Obiettivo 12 "Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo" e, in particolare, l'Obiettivo 12.3 "Dimezzare lo spreco alimentare". Con questa Unità di apprendimento gli studenti intendono dare il loro personale e responsabile contributo alla sostenibilità in campo ristorativo.
<b>COMPITI DI REALTÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione in PPT di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.</li> <li>• Relazione individuale.</li> </ul>
<b>COMPETENZA IN USCITA AL 5° ANNO QUALIFICA PROFESSIONALE.</b>	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO**

#### 4.4 Eventuali attività specifiche di orientamento

Classe 5 <sup>^</sup> AA	<b>ORIENTARSI NEL MONDO DEL LAVORO</b>			
Competenze Orientative				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi</li> <li>● Saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri</li> <li>● Saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse</li> <li>● Saper interpretare le regole del contesto organizzativo</li> </ul>				
<p>Articolazione attività:</p> <p><b>(11h): Didattica orientativa – N. 1 intervento a docente:</b> L'obiettivo delle attività è di lavorare sullo spirito di iniziativa, sulle capacità imprenditoriali e sulle capacità comunicative attraverso dibattiti su temi di interesse generali o su temi specialistici.</p> <p>Lavorare su se stessi sulla motivazione attraverso eventi con esperti esterni Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.</p> <p><b>(5h): Conoscere la formazione superiore:</b> L'offerta universitaria, la formazione presso gli Istituti, agenzie formative, le professioni liberali.</p> <p><b>(8h): Attività integrate PCTO</b></p> <p><b>(6h): Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio. Incontri con il tutor dell'orientamento.</b></p>				
	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	N. di ore
<b>Disciplina Italiano</b>	Lettera di presentazione	Leggere e interpretare il mondo del lavoro.	Leggere comprendere e interpretare annunci di lavoro, contratti, strumenti e materiali inerenti al contesto lavorativo.  Scrivere un annuncio di auto promozione lavorativa.  Saper utilizzare le principali risorse online relative alla ricerca di lavoro.	1 ora
<b>Disciplina Storia</b>	Evoluzione del lavoro	Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.		1 ora
<b>Disciplina Matematica</b>	Funzioni economiche. Funzioni marginali ed elasticità delle funzioni. Determinazione del massimo profitto.	Comprendere la pluralità di contesti degli ambienti di vita.  Agire in modo autonomo e		1 ora

## 5. MODALITÀ E TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Ai sensi dell'art. 15 del D. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. lgs. 62/2017.

Nel rispetto delle norme vigenti, secondo i criteri stabiliti dalla Tabella inserita nel PTOF e conformemente con quanto deliberato in sede di Collegio dei docenti, il Consiglio di classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti tenendo in considerazione oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo ed alle attività complementari/ integrative ed eventuali qualificate esperienze formative (es. partecipazione ad iniziative complementari e integrative condotte all'interno della scuola), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

### ALLEGATO A (D. LGS. 62/2017)

#### Attribuzione credito scolastico (di cui all'art.15 comma 2)

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
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

Il credito scolastico è stato attribuito, in linea con la normativa vigente e secondo i criteri stabiliti dalla Tabella inserita nel PTOF.

Sono stati previsti i seguenti criteri:

- a. Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza; Se la media dei voti è  $\geq$  di 6,5, di 7,5, di 8,5, di 9,5, all'alunno verrà attribuito il punteggio massimo previsto dalla corrispondente banda di oscillazione, anche non in presenza di attestati/certificazioni;
- b. Media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza. L'attribuzione del punteggio più alto nei limiti previsti dalla banda di oscillazione, è determinata dalla presenza di almeno due dei seguenti indicatori:
  - frequenza scolastica;
  - interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
  - partecipazione alle attività complementari ed integrative dell'offerta formativa (Progetti PTOF, PON ecc.)

La partecipazione ad iniziative complementari ed integrative all'interno della scuola di appartenenza, come anche le attività di PCTO concorrono alla definizione del credito scolastico, in quanto parte costitutiva dell'ampliamento dell'offerta formativa della scuola (D.M. 24/02/2000 art. 1 comma 2) o dell'attività didattica, purché siano concluse entro gli scrutini.

Le seguenti attività concorrono alla definizione del credito scolastico nella misura riportata nel prospetto.

<b>Frequenza scolastica</b>	Costante (per gli alunni che non hanno effettuato più di n. 20 gg. di assenza nel corso dell' anno scolastico.
<b>Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo, compreso l'insegnamento della religione cattolica o delle attività alternative</b>	Appropriato
<b>Partecipazione alle attività complementari ed integrative dell'offerta formativa</b>	Corsi con superamento dell'esame finale organizzati presso l'Istituto
	Corsi senza superamento dell'esame finale organizzati presso l'Istituto
	Corsi, gare, concorsi, manifestazioni, progetti, open day, funzioni degli organi collegiali(Rappresentante di cl asse o di Istituto, Consulta provinciale), cicli di conferenze, organizzazione e

	partecipazione ad attività artistiche, letterarie, teatrali organizzate dall’Istituto, partecipazione a seminari di orientamento organizzati dalle Università e partecipazione a cicli di conferenze di carattere culturale, scientifico e storico
<b>Partecipazione costruttiva alle proposte di attività extra Curricolari proposte della scuola</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione assidua ad attività promosse dall’Istituto nell’ambito dei programmi PON-FSE– POR-(frequenza maggiore o uguale al 75% del monte ore delle attività).</li> <li>- Partecipazione ad attività sportive(CSS) promosse dall’Istituto</li> <li>- Interesse ed impegno rilevanti nella partecipazione alle attività del PTOF in almeno un progetto di ampliamento dell’offerta formativa e/o a percorsi organizzati dall’Istituto con ampia rilevanza esterna</li> <li>- - Partecipazione assidua ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento (PCTO) - programmato e/o svolto in ore extracurricolari in ciascun anno scolastico, con valutazione positiva da parte del tutor scolastico. Per assidua si intende una frequenza maggiore o uguale all’80% del monte ore delle attività extracurricolari del Percorso CTO.</li> </ul>

Agli studenti che pur conservando carenze in qualche disciplina vengano ammessi alla classe successiva o all'Esame di Stato per voto di consiglio sarà attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione. qualora la media dei voti non superi lo 0,5.

Agli studenti promossi nello scrutinio successivo alla sospensione del giudizio sarà attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione.

### 5.1 Criteri di attribuzione del voto in condotta

1. Frequenza assidua alle lezioni, alle video lezioni e a tutte le attività proposte e puntualità oraria
2. Atteggiamento rispettoso e responsabile nei confronti degli altri, dell’istituzione scolastica e delle sue regole.

3. Partecipazione alle lezioni e alle video lezioni con contributo al dialogo educativo, in forme adeguate alla personalità dello studente e disponibilità a collaborare con la classe e con i gruppi dei pari, contribuendo allo svolgimento delle attività che coinvolgono più classi o l'intero Istituto
4. Assolvimento puntuale delle consegne, dotazione e cura del materiale necessario per svolgere le attività previste
5. Rispetto della netiquette (regole che disciplinano il comportamento in rete)

**Il voto di comportamento viene proposto dal Coordinatore di classe al consiglio di classe**

### TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

VOTO	DESCRITTORI
DIECI	Frequenza molto assidua, puntualità in classe, pronta giustificazione delle assenze e dei ritardi. Partecipazione consapevole e motivata al dialogo educativo. Puntuale rispetto delle consegne e del regolamento di Istituto. Rispetto di tutto il personale operante nell'Istituzione scolastica, degli spazi, arredi e beni altrui. Disponibilità a collaborare costruttivamente con docenti e compagni anche con funzioni di tutor.
NOVE	Frequenza assidua, puntualità in classe, pronta giustificazione delle assenze e dei ritardi. Dimostra interesse per tutte le attività proposte dalla scuola. Si impegna con sostanziale serietà e continuità nel lavoro, sia a casa che in classe con il puntuale rispetto degli spazi, degli arredi scolastici e dei beni altrui. Si relaziona correttamente con i compagni e i docenti, svolge un ruolo positivo nell'ambito della classe, osserva le norme che regolano la vita scolastica.
OTTO	Frequenza nel complesso assidua alle lezioni, rispetto sostanziale delle consegne e del regolamento di Istituto. Rispetto di tutti coloro che operano nella scuola, degli spazi, degli arredi scolastici e dei beni altrui. Nel complesso disponibile a collaborare con docenti e compagni.
SETTE	Limitate richieste di permessi di entrata o di uscite, saltuarie e lievi inadempienze alle consegne od al regolamento di istituto.
SEX	Presenza di qualche lieve richiamo scritto nel registro di classe per infrazioni disciplinari ma che non comportino sospensioni. Frequenza non assidua
CINQUE	Comportamenti episodici che costituiscono mancanze al rispetto e alla dignità della persona. Scarsa frequenza.
QUATTRO	Violazioni del regolamento di Istituto che comportano provvedimenti di sospensione dalle lezioni. Scarsa frequenza.

TRE	<p>Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creano situazioni di pericoli per l'incolumità delle persone. Violazione dei regolamenti scolastici concernenti audio e video registrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy. Ogni altro atto penalmente perseguibile e sanzionabile. Quanto previsto dall'art.4 del D.M. 5/09</p> <p>“Criteri ed indicazioni per l'attribuzione di una votazione insufficiente”.</p>
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Il voto insufficiente viene attribuito dal Consiglio di Classe in base a quanto stabilito dal Regolamento di Disciplina. Per l'attribuzione del voto di comportamento è necessaria la deliberazione a maggioranza del Consiglio di classe. L'attribuzione del voto deriva dalla media matematica del valore degli indicatori attribuiti a ciascuno studente.

## **6. MODULI DISCIPLINARI**

## 1. Italiano

<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L' Italia post – unitaria: Realismo - Positivismo – Naturalismo - Verismo</li><li>• <b>G. Verga:</b> vita, pensiero, opere. I Romanzi: I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo. Le novelle: Libertà, La Lupa, Rosso Malpelo, la Roba.</li><li>• <b>Le inquietudini di fine Ottocento:</b> Decadentismo - Simbolismo-Eстетismo – Panismo.</li><li>• <b>Pascoli:</b> vita, poetica, opere. Antologia: Novembre, Lavandare, Arano, X Agosto, Il Gelsomino notturno.</li> <li>• <b>G. D'Annunzio:</b> vita, poetica, opere. I romanzi: Il Piacere (incipit) – Le Vergini delle rocce. Le novelle della Pescara: Veglia funebre; La contessa di Amalfi; Il traghettatore. Il Teatro: La Figlia di Iorio , Francesca da Rimini, La città morta. Dall' Alcyone, La Pioggia nel pineto, I Pastori.</li> <li>• Avanguardie storiche: Futurismo. Marinetti e Il manifesto del Futurismo</li><li>• La poesia Crepuscolare: caratteri generali – i poeti crepuscolari.</li> <li>• La narrativa del primo Novecento e la coscienza della crisi.</li><li>• <b>I. Svevo:</b> vita poetica e opere: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno.</li><li>• <b>L. Pirandello:</b> vita, poetica opere. I Romanzi: Il Fu Mattia Pascal , Uno, nessuno e centomila. Le novelle: La Patente, Ciaula scopre la luna, Il treno ha fischiato. Il Teatro: Sei personaggi in cerca di autore, Enrico IV. L'Umorismo, Il sentimento del contrario.</li> <li>• I grandi lirici del Novecento: L' ermetismo.</li><li>• <b>G. Ungaretti:</b> vita, poetica, opere. Allegria di naufragi: Soldati. Da Porto Sepolto: San Martino del Carso, Veglia, I Fiumi.</li></ul>
------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 1. Storia

<b>CONTENUTI SVOLTI</b>	<p>L'unificazione italiana e l'età giolittiana</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'unificazione italiana (la Destra storica al potere, il completamento dell'unità d'Italia con la Terza guerra d'indipendenza e Roma capitale d'Italia; la Sinistra storica al potere: da Depretis a Crispi, il trasformismo, la politica estera e la “crisi di fine secolo”)</li><li>- Colonialismo, Imperialismo e Nazionalismo</li><li>- L'età giolittiana</li><li>- La Seconda rivoluzione industriale e la Belle époque</li></ul> <p>Prima e Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La Prima guerra mondiale (genesì del conflitto, il dibattito italiano tra Interventisti e neutralisti, l'entrata in guerra dell'Italia)</li><li>- L'Europa al termine del conflitto (i trattati di pace, i 14 punti di Wilson, la “vittoria mutilata” dell'Italia)</li><li>- La Rivoluzione sovietica - La Russia di Lenin e lo Stalinismo</li><li>- La crisi del '29 e il New Deal</li><li>- L'Italia sotto il Fascismo (la situazione italiana al termine della Prima guerra mondiale, il Biennio rosso, l'avvento del Fascismo, l'Italia e il regime fascista)</li><li>- Il Nazismo (la situazione della Germania al termine della Prima guerra mondiale, la Repubblica di Weimar, il Nazismo al potere, l'organizzazione dello stato nazista)</li><li>- La Seconda guerra mondiale (le cause del conflitto, i principali eventi bellici, l'entrata in guerra degli Stati Uniti, la conclusione della guerra e i trattati di pace)</li><li>- la Shoah</li><li>- La Resistenza italiana</li></ul> <p>La Guerra fredda e il Boom economico italiano</p> <p>Cenni sulle vicende dell'Italia, dell'Europa e del mondo nel secondo dopoguerra:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La Guerra fredda (la rivalità tra URSS e Stati Uniti, la</li></ul>
-------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



# Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Nicola Stefanelli"

via Rocca dei Dragoni, 108 tel/fax 0823 970718 -81034- Mondragone (Ce)

c.f. 95017550617 e-mail ceis04100d@istruzione.it www.isisstefanelli.edu.it

PEC ceis04100d@pec.istruzione.it

<b>MATERIA DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE 5AA A.S. 2023/2024</b>	
<b>CONTENUTI</b>	<p><b>Unità 1 Dinamiche del mercato turistico :</b> 1) Le dinamiche del turismo; 2) abitudini alimentari ed economia del territorio</p> <p><b>Unità 2 Il Marketing :</b> 1) Tecniche e marketing turistico; 2) Il piano di marketing</p> <p><b>Unità 3 Il Marketing territoriale :</b> 2) i prodotti a chilometro zero; 3) il piano di marketing territoriale</p> <p><b>Unità 4 Gestione strategica, budget e business plan:</b> 2) Il budget; 3) il business plan.</p> <p><b>Unità 6 La disciplina dei contratti :</b> 1) Il contratto in generale e gli elementi essenziali; 2) I contratti delle imprese ricettive e ristorative; 3) I contratti di trasporto; 4) Altri contratti del settore</p>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Le nuove tendenze del turismo. La ristorazione moderna. I contenuti di una ricerca di marketing. la segmentazione del mercato. Il marketing mix. Prodotti a chilometro zero. L'igiene alimentare e la tutela del consumatore. La normativa di settore nazionale ed internazionale</p> <p><b>Competenze:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.. Applicare le normative vigenti i fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionale. Saper distinguere le varie tipologie di contratti</p> <p><b>Capacità:</b> Distinguere le nuove tendenze del turismo. Riconoscere gli elementi del marketing. Importanza dei prodotti a chilometro zero. Elementi costitutivi di una filiera. Saper distinguere le caratteristiche dei marchi di qualità. La normativa di settore nazionale e internazionale . La disciplina dei contratti</p>



## Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Nicola Stefanelli"

via Rocca dei Dragoni, 108 tel/fax 0823 970718 -81034- Mondragone (Ce)

c.f. 95017550617 e-mail ceis04100d@istruzione.it www.isisstefanelli.edu.it

PEC ceis04100d@pec.istruzione.it

CLASSE 5 AA LABORATORIO SERV. ENOG. SALA E VENDITA	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il mondo della ristorazione</li><li>- La carta come strumento di vendita</li><li>- La vite e il vino</li><li>- Distillati e liquori</li><li>- Banchetti- catering e banqueting</li></ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e /o servizi.</p> <p><b>Competenze :</b> - Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute. - 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. -Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting. - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</p> <p><b>Capacità:</b> -Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione di prodotti e servizi. - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p>
<b>Mezzi e metodi:</b>	<p>Le attività, sono state presentate, secondo le modalità dell'approccio comunicativo, mediante discussioni guidate e dialoghi. La lezione frontale è stata utilizzata per la presentazione degli argomenti da trattare. Mentre le esercitazioni pratiche di laboratorio (Didattica laboratoriale) hanno permesso di consolidare le competenze tecnico professionali. Oltre al testo scolastico, agli allievi è stato presentato materiale autentico scaricato dalla rete e materiale aggiuntivo proposto dall'insegnante (power point e video pubblicati su classroom)</p> <p>I.S.I.S.S. "Nicola Stefanelli" - Mondragone (CE)</p>



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Nicola Stefanelli"

via Rocca dei Dragoni, 108 tel/fax 0823 970718 -81034- Mondragone (Ce)

c.f. 95017550617 e-mail ceis04100d@istruzione.it www.isisstefanelli.edu.it

PEC ceis04100d@pec.istruzione.it

<b>MATERIA TEDESCO CLASSE 5°AA A.S. 2023/2024</b>	
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Inhaltstoffe von Lebensmittel: Kohlenhydrate , Fette, Eiweiss , Mineralstoffe , Vitamine , Ballaststoffe .</li><li>-Ernährungsformen: Kostformen; Nahrungspyramide;</li><li>- Beispiele von Gerichte der Menüreihenfolg : ein vegetarisches Menü.</li><li>-Typische deutsche und internationale Rezepte.</li><li>-Hygiene: Grundlage der Hygiene ; Personalhygiene; Betriebshygiene; Produkthygiene ; Der HACCP.</li><li>-Die Werbung : Anzeigen von Restaurant in Tageszeitung; Werbanzeige in Internet von Restaurant und Gaststätten ; Ratschschläge zur Erarbeitung einer Werbanzeige eines Restaurants .</li><li>-Erste Kontakte mit dem Arbeitswelt : Der europäische Lebenslauf ; Die Bewerbung ; Das Vorstellungsgespräch .</li></ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Lessico, strutture e funzioni comunicative di base del linguaggio settoriale relativo all'industria enogastronomica.</p> <p><b>Competenze:</b> utilizzo della lingua tedesca per i principali scopi comunicativi ed operativi nell'ambito personale e professionale.</p> <p><b>Capacità:</b> comprendere informazioni essenziali in testi di interesse professionale - esprimere funzioni linguistiche relative al linguaggio settoriale dell'industria enogastronomica in contesti significativi</p>

I.S.I.S.S. "Nicola Stefanelli" - Mondragone (CE)



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Nicola Stefanelli"**

via Rocca dei Dragoni, 108 tel/fax 0823 970718 -81034- Mondragone (Ce)  
c.f. 95017550617 e-mail ceis04100d@istruzione.it www.isisstefanelli.edu.it  
PEC ceis04100d@pec.istruzione.it

## **Tecniche ed esercitazione pratica di cucina.5 AA**

<b>Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina.</b>	<b>Competenze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Garantire ai clienti un cibo sano e sicuro attuando le regole di igiene e salubrità.</li><li>- Applicare correttamente il sistema HACCP</li><li>- Applicare la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</li><li>- Applicare procedure organizzative e un corretto layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li><li>- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci.</li><li>- Riconoscere i cibi di qualità e le certificazioni utilizzate<ul style="list-style-type: none"><li>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di sostenibili ed equilibrati.</li><li>- Definire menù idonei per specifici regimi dietetici e stili alimentari.</li></ul></li><li>- Definire i costi di produzione e i prezzi di vendita.</li><li>- Organizzare servizi di Catering in base alle esigenze del committente.</li><li>- Definire la progettazione per l'esecuzione di un servizio di Banqueting.</li></ul>
<b>Conoscenze o Contenuti trattati.</b>	Modulo 1

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5^AA

### Contenuti

#### **CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI**

##### **Cibo e religioni**

Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam.

#### **LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

##### **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

La dieta nell'età evolutiva e dell'adulto. La dieta in gravidanza, della nutrice e nella terza età.

##### **Diete e stili alimentari**

Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, dieta sostenibile e dieta e sport.

##### **L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

Tipologie di ristorazione, formulazione dei menu, mensa scolastica, aziendale e ospedaliera.

#### **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

##### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

Iperensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

##### **La dieta nelle malattie metaboliche**

Diabete mellito, obesità.

##### **Allergie e intolleranze alimentari.**

Allergie alimentari e intolleranze (favismo, celiachia, intolleranza al lattosio).

##### **Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.**

I tumori e i disturbi alimentari (anoressia, bulimia e Binge Eating Disorder)

#### **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Contaminazione biologica degli alimenti.

Sistema HACCP

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

#### **Conoscenze:**

- ✓ Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- ✓ Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
- ✓ Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- ✓ Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.
- ✓ Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- ✓ Relazione tra alimentazione e tumori.
- ✓ Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.
- ✓ Certificazioni di qualità e sistema HACCP.

#### **Competenze:**

**Competenza n. 1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei

## **PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE**

MATERIA: MATEMATICA      CLASSE: 5 AA

DOCENTE: PROF.SSA Rosa Cuomo      A.S. 2023/2024

### **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

**MODULO 1** Ripasso prerequisiti per programma di quinta. Le equazioni di primo e secondo grado.

Disuguaglianze e disequazioni di primo grado. Cenni sulle relazioni. Funzioni e funzioni reali di variabile reale.

Espressione analitica di una funzione. Le funzioni sul piano cartesiano. Disegnare il grafico per punti a partire dall'equazione assegnata. Disegnare una funzione su Geogebra. Definizione di dominio, dominio di una funzione razionale intera, fratta, irrazionale, lettura del dominio su Geogebra

### **MODULO 2 Limiti**

Introduzione al concetto di limite a livello intuitivo. Limite destro e limite sinistro.

Asintoti verticali e orizzontali.

Cenni sull'algebra dei limiti.

Limiti di una funzione intera con forme di indecisione più infinito, meno infinito.

Limiti di funzioni razionali fratte con forme di indecisione del tipo infinito su infinito.

### **MODULO 3 Derivate**

Concetto di derivata

Derivate fondamentali

Operazioni con le derivate, derivate delle funzioni composte,

### **Modulo 4 Economia e funzioni di una variabile.**

Funzione di domanda

Funzione di offerta

Prezzo di equilibrio calcolo algebrico del prezzo di equilibrio

Funzione dei costi: costi fissi, costi variabili, costi totali, costo marginale come derivata del costo totale.

Funzione dei ricavi: ricavi totali, ricavi marginali come derivata dei ricavi totali.

Funzione del profitto o utile netto.

Prezzo in un mercato di concorrenza perfetta e in un mercato monopolista.

Break Even Point (BEP) o Punto di Pareggio.

### **TESTI DI RIFERIMENTO**

Sasso L. - MATEMATICA A COLORI (LA) EDIZIONE GIALLA VOLUME 4 + EBOOK - SECONDO BIENNIO E QUINTO

<b>SCIENZE MOTORIE</b>	
<b>Contenuti</b>	I contenuti vengono divisi per delle unità di apprendimento che diventeranno dei mezzi attraverso cui lo studente costruirà il proprio percorso formativo .
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Il corpo umano e movimento  Potenziamento fisiologico  Sport di squadra ed individuali  Alimentazione dello sportivo  Primo Soccorso; Educazione Civica; Etica sportiva (ricerca); Art. 3 della Costituzione</p> <p><b>Competenze:</b> Socializzazione e amicizia tra i compagni.  Conoscere la tecnica delle discipline praticate e le norme comportamentali.  Rispetto dell’ambiente. Rispetto delle regole. Rispetto della puntualità.  Collaborazione a piccoli gruppi.  Movimento come benessere. Gestire le capacità logico-motorie in modo finalizzato</p> <p><b>Capacità:</b> Presa di coscienza di sé e del proprio corpo.  Capacità di impegnarsi nell’attività.  Capacità di autocontrollo in situazioni di gioco. Capacità di superare difficoltà mostrando tenacia e coraggio.  . Organizzazione di una seduta di allenamento.</p>
<b>Mezzi:</b>	Attrezzi sportivi, libri, video lezioni, strumenti digitali
<b>Metodi:</b> <b>Spazi:</b> <b>Tempi:</b>	Lezioni frontali, attività pratica, Palestra - Ore curricolari
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Test – verifiche orali e pratiche
<b>Libri di testo adottati</b>	Allenamento –Salute e Benessere + Ebook Autori vari Editore Marietti

## **7. CRITERI E STRUMENTI DELLA VALUTAZIONE E DELLA MISURAZIONE**

Sono stati utilizzati strumenti e strategie di verifica adeguati per assumere puntuali e obiettive informazioni e delineare una visione costante e precisa del rendimento complessivo della classe e del profitto maturato da ciascun alunno, con riferimento agli obiettivi disciplinari ed educativi generali e disciplinari prefissati. I docenti hanno fatto ricorso ai seguenti strumenti e strategie per la verifica e la valutazione:

- colloqui;
- problemi, esercizi, testi argomentativi, analisi di testi, elaborati scritti ed esercitazioni di varia impostazione e tipologia;
- prove scritte strutturate e semi-strutturate;
- piattaforme per allenamento alle Prove INVALSI;
- test con autovalutazione;
- relazioni ed esercizi di vario genere;
- ricerche e letture;
- discussioni guidate con interventi individuali;
- prove grafiche e pratiche;
- controllo del lavoro assegnato e svolto a casa.

La valutazione periodica e finale, volta ad accertare il profitto degli studenti, si è basata sulla osservazione sistematica del modo di partecipazione degli studenti al dialogo formativo nel corso dell'anno scolastico e ha anche tenuto conto di vari fattori determinanti, come l'impegno e l'interesse manifestati, il metodo di studio, i sistemi di apprendimento, gli atteggiamenti e gli stili cognitivi individuali, la situazione di partenza e la progressione dell'apprendimento e del profitto maturato nel corso dell'anno scolastico, nonché particolari situazioni problematiche. Le strategie di verifica sono state rivolte a seguire in modo sistematico i processi di apprendimento di ciascuno studente e ad accertare il profitto progressivamente maturato dagli alunni e il livello del conseguimento degli obiettivi formativi

programmati; sono anche servite a valutare in itinere lo svolgimento dell'attività didattica programmata e a controllarne l'efficacia, così da apportare, se è apparso necessario, opportune revisioni e modifiche qualitative e quantitative alle strategie del dialogo educativo, ai contenuti e/o all'impostazione metodologica della programmazione disciplinare annuale. La valutazione sommativa, volta ad accertare il livello di raggiungimento dei traguardi didattico-formativi pianificati, ha assunto anche la funzione di bilancio dell'attività scolastica svolta.

### Tipologie di verifiche effettuate durante l'anno scolastico

#### VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione degli studenti ha avuto carattere di trasparenza e tempestività, volta ad attivare un processo di autovalutazione che li potesse condurre ad individuare i propri punti di forza e debolezza e a migliorare il proprio rendimento.

Nella valutazione finale per l'ammissione dei singoli discenti all'Esame di Stato i relativi Consigli di classe, hanno tenuto conto dei risultati conseguiti nelle verifiche orali, scritte e pratiche effettuate, del progresso, dell'autonomia, della partecipazione, dell'impegno e l'interesse dimostrati dallo studente e la progressione rispetto ai livelli di partenza.

Disciplina	Prova orale	Prova semi strutturata	Prova strutturata	Problemi, Esercizi pratici, grafiche, laboratorio, comprensione del testo
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	X	X	X	
ITALIANO	X	X	X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	X		X	X
LINGUA INGLESE	X	X	X	
MATEMATICA	X	X	X	
RELIGIONE CATTOLICA	X	X	X	

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X	X
SECONDA LINGUA: TEDESCO	X	X	X	
STORIA	X	X	X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	X		X	X

### 7.1 Criteri:

- adeguatezza della risposta rispetto alla consegna;
- conoscenza e comprensione dei contenuti;
- analisi e sintesi;
- uso del linguaggio specifico;
- correttezza formale;

### 7.2 Punteggi:

In ventesimi per la valutazione dell'orale e dello scritto

### 7.3. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato (es. simulazioni colloquio)

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto attività incentrate sulla trasversalità al fine di favorire nello studente la capacità di operare collegamenti interdisciplinari e di esplicitare le proprie conoscenze in una visione unitaria e globale.

Considerato il profilo d'uscita dell'Istituto e la vocazione professionizzante, si è cercato di guidare gli alunni ad una contestualizzazione degli argomenti oggetto di studio, calando cioè le conoscenze acquisite nel tessuto culturale, economico e sociale in cui essi stessi vivono e operano e, pertanto, i ragazzi sono stati condotti ad individuare collegamenti e considerazioni multidisciplinari analizzando, mediante immagini o testi.

La classe ha sostenuto la simulazione della prima prova (italiano) in data 10 aprile e la simulazione della seconda prova scritta (scienze e cultura degli alimenti ) in data 15 aprile.

La simulazione del colloquio sarà svolta nell'ultima settimana del mese di maggio e verterà sui seguenti nuclei tematici scelti dal consiglio di classe:

- Il Made in Italy

- L'ecosostenibilità
- La promozione del territorio
- I nuovi consumatori: tendenze di acquisto e di consumo

La classe, inoltre, ha sostenuto le prove INVALSI:

- in Italiano in data 20 marzo ore 8.30 – 10.30
- in Matematica in data 22 marzo ore 8.30 – 10.30
- in Inglese reading in data 20 marzo ore 11.00 – 12.30
- in Inglese listening in data 20 marzo ore 12.30 – 13.30

### **Curriculum dello studente**

Il curriculum dello studente è un documento atto a fornire tutte le informazioni utili sullo studente e sarà tenuto in considerazione nello svolgimento del colloquio. Si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascolastiche), ed è stato compilato in formato digitale, attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell'Istruzione, [curriculumstudente.istruzione.it](http://curriculumstudente.istruzione.it).

Il Curriculum raccoglie le esperienze svolte nel percorso formativo da ciascun discente, dalle certificazioni linguistiche alle attività extrascolastiche quali ad esempio quelle culturali, sportive, artistiche e di volontariato affinché possano essere valorizzate all'interno dello stesso Esame.

### **DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

1. Elenco alunni – fascicolo personale
2. Programma svolto singole discipline
3. Verbali consiglio di classe scrutinio finale e attribuzione crediti
4. Griglia di valutazione della prima prova scritta – Allegato n.1
5. Griglia di valutazione della seconda prova – Allegato n.2
6. Griglia ministeriale di valutazione della prova orale – Allegato n. 3
7. Simulazioni delle prove scritte d'esame
8. Fascicolo riservato

### **8. ELENCO ALLEGATI**

- Allegato n.1 - Griglia di correzione della prima prova scritta
  - Allegato n.2 - Griglia di correzione della seconda prova
  - Allegato n. 3 - Griglia ministeriale di valutazione della prova orale
- I.S.I.S.S. “Nicola Stefanelli” – Mondragone (CE)

- Allegato n. 4 – Tracce simulazioni prima prova
- Allegato n. 5 - Traccia simulazione seconda prova
- Allegato n.6 – Dossier Riservato

Il C.d.C della classe VAA, elabora ed APPROVA all'unanimità il presente documento, con relativi allegati, ai sensi dell'Art. 17, comma 1 del Dlgs 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M. n. 45 del 22 marzo 2024.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Colicchio Concetta	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Runca Giovanni	
RELIGIONE CATTOLICA	Ciriello Pietro	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	Russolillo Mario	
ITALIANO E STORIA	Di Tora Brunella	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	D'Addio Ester	
SECONDA LINGUA: TEDESCO	Nicolorgio Maria	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Cariello Tiziana	
LINGUA INGLESE	Del Pezzo Mariarosaria	
MATEMATICA	Cuomo Rosa	

Mondragone, lì 13/05/2024

Il Docente coordinatore  
Prof. Tiziana Cariello

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof.ssa Giulia Di Lorenzo**

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.