



**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**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA, TECNICO  
DEI SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

**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 5<sup>^</sup> sez.BA**

**Il Coordinatore**

**Prof.ssa Anna De Biase**

**Il Dirigente Scolastico**

**Prof.ssa Giulia Di Lorenzo**

I.S.I.S.S. “Nicola Stefanelli” – Mondragone (CE)

## Sommario

INDIRIZZO IPSEOA .....	1
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	3
1. BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO E PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO .....	4
1.2 Quadro del profilo della classe .....	9
1.3 Continuità docenti.....	11
1.4 Elenco nominativo dei candidati.....	11
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO.....	12
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo ( <i>dal PTOF</i> ).....	12
2.2 Quadro orario settimanale.....	14
2.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione.....	14
3. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA .....	15
3.1 Metodologie e strategie didattiche generali .....	15
3.2 CLIL: attività e modalità insegnamento .....	16
3.3 Metodologie didattiche per discipline.....	16
3.4 PCTO (ex ASL): attività nel triennio.....	17
3.5 Educazione Civica .....	21
3.6 MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO .....	24
3.7 Ambienti di apprendimento: .....	27
4. ATTIVITÀ E PROGETTI .....	28
4.1 Interventi atti al miglioramento del metodo di studio.....	29
4.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa .....	30
4.3 Percorsi interdisciplinari .....	30
5. MODALITÀ E TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO.....	31
5.1 Criteri di attribuzione del voto in condotta .....	32
6. MODULI DISCIPLINARI .....	36
7.1 Criteri:.....	52
7.2 Punteggi: .....	52
7.3. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato (es. simulazioni colloquio) .....	52
8. ELENCO ALLEGATI.....	53

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	MATERIA	ORE SETTIMANALI	CONTINUI
RAZZINO Marianna	Lingua e Letteratura Italiana	4	Triennio
RAZZINO Marianna	Storia	2	Triennio
MELUCCI Cosmo	Lingua straniera Inglese	3	Corrente a.
DE BIASE Anna	Matematica	3	4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
NICOLORGIO Maria	Lingua straniera Tedesco	3	Triennio
RUSSOLILLO Mario	Lab. di servizi eno. – settore sala e vendita	6	Corrente a.
COLICCHIO Concetta	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
PARENTE Valeria	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	4	Corrente a.
DI GIORGIO Michele	Lab. di servizi eno.- settore cucina	3	Corrente a.
PAGLIUCA Valentina	Scienze motorie e sportive	2	Corrente a.
TRANO Loredana	IRC o attività alternative	1	Corrente a.

\* 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.	Lingua e Letteratura Italiana	no	no	no
2.	Storia	no	no	no
3.	Lingua straniera Inglese	no	no	si
4.	Matematica	no	si	no
5.	Lingua straniera Tedesco	no	no	no
6.	Lab. di servizi eno. – settore sala e vendita	si	si	si
7.	Scienza e cultura dell'alimentazione	si	no	no
8.	Diritto e tecniche amm. della strut. ricettiva	si	si	si
9.	Lab. di servizi eno. - settore cucina	si	si	si
10.	Scienze motorie e sportive	no	no	si
11.	IRC o attività alternative	no	no	si

Rappresentante dei genitori: Non eletti.

Rappresentante degli studenti: Buonanno Alessio – Natale Federica

## **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 5<sup>^</sup>BA** 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 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 socioeconomico 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 vocato 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), Sala ricevimento (n.1), Bar (n.1), Trasformazione e produzione (n.1), Laboratorio di Navigazione e Carteggio (n.1), Simulatore di coperta e macchina (n.1), Planetario astronomico(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 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 "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. 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 e finalizzate 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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e



servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", 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 menù 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

Il gruppo classe è formato da 13 alunni di cui 8 femmine e 5 maschi. 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	13
2022/2023	14	0	1	0	13
2023/2024	13	0	0	0	0

### Composizione della Classe e Osservazioni.

Nel gruppo classe, nel corso del quinquennio, con la graduale maturazione, si sono viste prendere forma le diverse personalità, alcuni discenti si sono mostrati più vivaci e propositivi, altri più pacati e metodici o hanno semplicemente mantenuto atteggiamenti piuttosto riservati ma sempre nel rispetto gli uni degli altri. Il comportamento è stato generalmente corretto e adeguato al contesto, in particolare, in questo ultimo anno, il rapporto con gli insegnanti è stato improntato alla chiarezza e alla collaborazione. La composizione della classe è piuttosto eterogenea per estrazione socio – culturale, per formazione didattica e 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 corrente anno scolastico alcuni discenti hanno mostrato una certa superficialità nello studio in quasi tutte le discipline, scarsa disponibilità al dialogo educativo e inadeguata motivazione. I docenti hanno svolto una continua opera di stimolazione e coinvolgimento delle famiglie per rendere gli studenti più partecipi al dialogo educativo. Inoltre, lavorando per competenze, il Consiglio ha promosso la 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 poter sviluppare le competenze attese alla fine del percorso formativo. 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. La maggior parte degli studenti ha maturato discrete competenze logico-espressive, un metodo di lavoro adeguato alle proposte didattiche, sufficiente attitudine allo studio individuale e guidato. Alcuni studenti si sono particolarmente distinti per l'assiduità, l'impegno e la partecipazione alle attività didattiche, contribuendo in modo responsabile alla propria crescita personale e culturale e all'evoluzione positiva della classe. Non sono mancati, infatti, riconoscimenti e premi per i progetti che li hanno visti partecipare, tra cui si annoverano il concorso letterario V.E.R.I, il convegno sulle "Madri Costituenti" e il progetto "Generazione Zeta". La fisionomia della classe è quella di una comunità che, si è progressivamente consolidata e si è sempre relazionata nei confronti dei docenti in modo appropriato, instaurando un dialogo costruttivo e chiaro a raggiungere comunione d'intenti e grande intesa, maturando un livello di coesione e socializzazione molto adeguato. Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente: Il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è stato sempre adeguato; ha assunto un comportamento corretto e rispettoso delle regole della convivenza scolastica, nonché collaborativo e cordiale nei confronti dei docenti.

La classe ha partecipato con entusiasmo alle varie attività programmate in Istituto. Inoltre, questa partecipazione alle numerose attività, se da un lato ha certamente arricchito il bagaglio di esperienze dell'alunno, dall'altro ha causato ripetute interruzioni nel percorso di apprendimento. 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**:

- **Il 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.
- **Il secondo gruppo** invece, ha manifestato impegno ed interesse incostante 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. Il grado di maturazione umana e culturale raggiunto è complessivamente sufficiente.

Nella classe non sono presenti alunni BES nè diversamente abili.

### **Provenienza territoriale**

Gli alunni risiedono nella città di Mondragone e comuni limitrofi.

### **1.3 Continuità docenti**

<b>Disciplina</b>	<b>3° Classe</b>	<b>4° Classe</b>	<b>5° Classe</b>
Lingua e Letteratura Italiana	x	x	x
Storia	x	x	x
Lingua straniera Tedesco	x	x	x

### **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 15 maggio" 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.

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

**TABELLA CON CREDITI CLASSE 5<sup>^</sup>BA**

<b>STUDENTE (n. registro elettronico)</b>	<b>Credito 3° anno</b>	<b>Credito 4° anno</b>	<b>TOTALE CREDITO</b>
<b>1.</b>	9	10	19
<b>2.</b>	11	13	24
<b>3.</b>	9	9	18
<b>4.</b>	9	10	19
<b>5.</b>	8	9	17
<b>6.</b>	9	10	19
<b>7.</b>	9	10	19
<b>8.</b>	9	11	20
<b>9.</b>	9	11	20
<b>10.</b>	11	11	22
<b>11.</b>	11	13	24
<b>12.</b>	9	10	19
<b>13.</b>	8	10	18

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

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

Il Profilo professionale di tecnico di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” prevede a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere

la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di Competenze:

- ✓ 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;
- ✓ 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;
- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

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 sala e vendita" 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

Materia	Classe 1^	Classe 2^	Classe 3^	Classe 4^	Classe 5^
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 (Sc. 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 eno. – sett. cucina	5*	5*		2	3*
Laboratorio di servizi eno. – sett. 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>

\* ore di compresenza

## 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.

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

### 3.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Nella classe non è stata attivata la metodologia CLIL perché nessun docente della classe aveva le competenze previste dalla normativa vigente.

### 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. Per le attività a distanza la classe, nel periodo di Covid 19, ha utilizzato le piattaforme di Google G-Suite: Meet per le video-lezioni e Classroom per la condivisione dei link, delle verifiche e dei materiali.

Discipline	Lezione frontale	Lezione multimediale	Lezione pratica	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Simulazioni
Lingua e Letteratura Italiana	X	X			X	X
Storia	X	X			X	
Lingua straniera Inglese	X	X			X	
Matematica	X	X			X	
Lingua straniera Tedesco	X	X	X		X	
Lab. di servizi eno. sett. Sala e Vendita	X	X	X	X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X		X	X
Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	X	X	X		X	
Lab. di servizi eno. settore cucina	X	X	X		X	
Scienze motorie e sportive	X	X	X		X	
IRC o attività alternative	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, 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	Confao: Impresa formativa simulata: "GOLDEN SEA"	Piattaforma online	100	Business Idea e Business Plan: ideazione e formulazione.	Acquisire una cultura aziendale Sviluppare l'imprenditorialità individuale Individualizzare il processo formativo Decidere ed assumere delle responsabilità Acquisire esperienza pratica
	Incontri formativi in materia di igiene e HACCP	ISISS "N. Stefanelli"	8	Formazione	Prevenzione del rischio di contaminazioni.
	Progetto "Stef ristorò"	ISISS "N. Stefanelli"	80	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche. L'allestimento dei

					tavoli.
	Progetto “Coltura e Cultura”	ISISS “N. Stefanelli”	6	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche. L’allestimento dei tavoli.
	Attività di PCTO presso struttura convenzionata	Magic Garden	36	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Attività di PCTO presso struttura convenzionata	Civico 120	12	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Le madri costituenti d’Italia	ISISS “N. Stefanelli”	12	Allestimento e servizio al buffet	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
2022/2023	Attività di PCTO su navi Grimaldi Lines a Barcellona	Grimaldi Lines	32	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Seminari formativi	Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli” (Piattaforma online)	24	Formazione	Ingresso consapevole nella realtà lavorativa.
	Concorso “SUSTAINABLEATY CUP” Città della Scienza	Città della Scienza Napoli	16	Allestimento	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Natale Mondragonese	Città di Mondragone	5	Allestimento	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Open-Day e Open-Lab	ISISS	10	Allestimento e	Competenze

		“N. Stefanelli”		servizio	professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Convegno “Fish e Fishing”	Palazzo Ducale di Mondragone	7	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Formazione Professionale	Antica Distilleria Petrone Mondragone	3	Formazione	Competenze professionali.
	Convegno “Gender Gap” Sfida di parità di genere	ISISS “N. Stefanelli”	2	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
2023/2024	Attività di PCTO presso struttura convenzionata	Civico 120	38	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Attività di PCTO presso struttura convenzionata	Zanzibar	42	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.
	Seminari formativi	Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli” (Piattaforma online)	12	Formazione	Cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell’educazione interculturale e alla pace Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità
	Progetto “Mettiamoci in proprio” Camera di Commercio di Caserta	ISISS “N. Stefanelli”	9	Formazione	Acquisire una cultura aziendale. Sviluppare l’imprenditorialità.
	Open-Day e Open-Lab	ISISS “N. Stefanelli”	8	Allestimento e servizio	Competenze professionali. Il rispetto delle norme igieniche.

	AIC (Associazione Italiana Celiachia)	ISISS “N.Stefanelli”	6	Formazione	Competenze professionali
--	---	----------------------	---	------------	-----------------------------

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 on line di numero 4 ore** sulla sicurezza dei luoghi di lavoro PIATTAFORMA INAIL/MIUR DLgs 81/2008 **Corso di numero 8 ore** sulla sicurezza dei luoghi di lavoro DLgs 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

<b>Classe 5^BA</b>	<b>Titolo UDA n. 1: “Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili” (Goal 12)</b>			
Competenze (Allegato C - Linee guida DM 35/2020) Promuovere l’attuazione del programma dell’ONU per un modello di consumo e di produzione sostenibile				
<b>Ambito</b>	<b>Costituzione</b>	<b>Sviluppo sostenibile</b>	<b>Cittadinanza digitale</b>	<b>N. di ore</b>

<b>DTA</b>	Chi è il consumatore	Consumatore responsabile		6
<b>Tedesco</b>	Die Ziele der Europäische Union für die Nachhaltigkeit	Die Nachhaltigkeit in der Nahrung	Ricerca su siti internet di riferimento	2
<b>Italiano/STORIA</b>	Dal referendum del 2 giugno 1946 alla nascita della Costituzione Italiana		Lo SPID- la nascita dell'identità digitale unica	3
<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	Art.32 "La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività"	Le basi di una dieta sana: ambiente e sostenibilità.	Sito della Società Italiana Nutrizione Umana.	2
<b>Scienze motorie</b>	Attività fisica sostenibile		Utilizzo di app. per la creazione di manifesto	2
<b>IRC</b>		Cibo per la vita, giustizia alimentare, cibo per tutti".		2
<b>Totale ore Primo quadrimestre</b>				17 h

<b>Classe 5^BA</b>	<b>Titolo UDA n. 2: "Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e</b>
--------------------	---

e loro conseguenze” (Goal 13)				
Competenze (Allegato C - Linee guida DM 35/2020 ✓ Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico				
Ambito	Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale	N. di ore
<b>DTA</b>	Cittadini attivi verso l'ambiente e il territorio e tutela de patrimonio artistico culturale		Corretto utilizzo i internet :app e innovazioni che aiutano a combattere sprechi e cambiamento climatico	5
<b>Italiano/Storia</b>		Obiettivo 16- Pace, giustizia e istituzioni forti:L. Sciascia, “Il giorno della civetta”  Le“Leggi Fascistissime” e l’art.18 della Costituzione italiana	Esprimere il proprio pensiero su un social media	3
<b>Matematica</b>		La matematica per comprendere l'ambiente.	.	2
<b>Sala</b>	Utilizzo di sistemi informatici innovativi per la gestione della sala.	Adottare un metodo di lavoro più sostenibile evitando gli sprechi nella gestione delle attività specifiche.	Effettuare una gestione della cantina e delle risorse di sala oculata e priva di sprechi.	2

<b>Cucina</b>		Sprechi alimentari		2
Religione			Ecologia Integrale	2
<b>Totale ore Secondo quadrimestre</b>				16 h

### 3.6 MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

L'orientarsi è l'elemento essenziale durante tutto l'arco dell'esperienza formativa e professionale della persona: è un processo di lifelong learning diretto a favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per definire (o ridefinire) i propri obiettivi personali e professionali in rapporto al contesto sociale, economico e culturale in cui si è inseriti e per elaborare un progetto di vita con la capacità di sostenere le scelte che esso comporta. Le attività, in coerenza con Linee guida emanate dal MIM, sono state organizzate superando la sola dimensione trasmissiva delle conoscenze, valorizzando la didattica laboratoriale, nonché ricorrendo a tempi e spazi flessibili e alle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia scolastica. In particolare e sono state svolte le seguenti attività:

<b>Classe 5<sup>^</sup> BA</b>	<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>	
Articolazione attività:	
<b>(11h): Didattica orientativa – N. 1 intervento a docente:</b> L'obiettivo delle attività è	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ lavorare sullo spirito di iniziativa, sulle capacità imprenditoriali e sulle capacità comunicative attraverso dibattiti su temi di interesse generali o su temi specialistici.</li> <li>✓ Lavorare su se stessi e sulla motivazione attraverso eventi con esperti esterni ,incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.</li> </ul>	
<b>(5h): Conoscere la formazione superiore:</b> L'offerta universitaria, la formazione presso gli Its, agenzie formative, le professioni militari.	
<b>(8h): Attività integrate PCTO</b>	
<b>(6h): Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio. Incontri con il</b>	



**tutor dell'orientamento.**

	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	N. di ore
		<p>Leggere e interpretare il mondo del lavoro.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>Comprendere la pluralità di contesti degli ambienti di vita.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>Leggere comprendere e interpretare annunci di lavoro, contratti, strumenti e materiali inerenti al contesto lavorativo</p> <p>Scrivere un annuncio di auto promozione lavorativa</p> <p>Saper utilizzare le principali risorse on line relative alla ricerca di lavoro</p> <p>Orientarsi nel mondo del lavoro in relazione a opportunità, problematiche, diritti e doveri, sapendo riconoscere e promuovere le proprie competenze di lavoratore</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete</p> <p>Sapere usufruire delle risorse del territorio e dei servizi al cittadino (previamente cercati online)</p> <p>Sapere usare la e-mail</p>	

<b>Italiano</b>	Saper interpretare correttamente testi specifici e letterari. Comprendere e usare in modo appropriato le strutture morfo-sintattiche della lingua italiana. Saper produrre testi scritti a seconda dei contesti di riferimento.			1 ora
<b>Storia</b>	Sapersi orientare con sicurezza nei periodi storici. Conoscere il patrimonio storico-artistico e le risorse del territorio.			1 ora
<b>Matematica</b>	Matematica in cucina			1 ora
<b>Inglese</b>	The job interview - scambi e progetti europei, saper sostenere un colloquio in lingua			1 ora
<b>Seconda Lingua - Tedesco</b>	Das Vorstellungsgespräch - Scambi e progetti europei - Saper sostenere un colloquio in lingua			1 ora
<b>Diritto e Tecniche Amministrative</b>	Sapere ricercare e utilizzare le informazioni riguardanti l'offerta formativa del territorio, ed orientare consapevolmente le proprie scelte.			1 ora
<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	Il concetto di sostenibilità e il mondo del lavoro.			1 ora
<b>Lab. Sala e Vendita</b>	Gestione di un'azienda enogastronomica e la sostenibilità delle procedure di approvvigionamento			1 ora
<b>Lab. Enogastronomia</b>	Gestione di un'azienda enogastronomica e la sostenibilità delle procedure di approvvigionamento			1 ora

<b>Sc. Motorie e Sportive</b>	Sport e lavoro, come aumentare la produttività			1 ora
<b>Religione</b>	Essere credente oggi			1 ora
<b>Attività integrate PCTO (PCTO-OpenDay-OpenLab)</b>	Attività integrate di PCTO quali Open-day e Open-LAB, eventi sul territorio, incontri formativi per mettersi in proprio.			8 ore
<b>Orientamento (ITSUniversità-Esperti aziendali)</b>	Incontri di Orientamento (ITS , esperti aziendali) e altre offerte formative sul territorio.			5 ore
<b>Compilazione E-Portfolio</b>	Presentazione Piattaforma UNICA, funzionalità, Capolavoro.			6 ore
<b>Tempi</b>	A.S. 2023/2024			
<b>Metodologia</b>	Laboratorio Lezione Frontale Debriefing Esercitazioni Di Carteggio Dialogo Formativo Problem solving Alternanza Project Work Simulazione – Virtual Lab E-Learning Brain – Storming Didattica Breve Apprendimento Cooperativo Flipped Classroom Debate			

### 3.7 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>		
<input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo	<input checked="" type="checkbox"/> Lavagna	<input type="checkbox"/> Laboratori
<input type="checkbox"/> Riviste	<input checked="" type="checkbox"/> Personal computer/tablet	<input type="checkbox"/> Biblioteca
<input checked="" type="checkbox"/> Dispense, schemi	<input type="checkbox"/> Videoproiettore	<input type="checkbox"/> Conferenze/seminari
<input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme	<input checked="" type="checkbox"/> LIM	<input checked="" type="checkbox"/> Visite guidate

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

#### **4. ATTIVITÀ E PROGETTI**

<b>Elementi didattici educativi</b>	Sviluppare e consolidare il senso: - di solidarietà e di responsabilità sia individuale che collettivo; 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.
<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 smart phone 2^ quadrimestre: Laboratori Attività multimediali con PC o Tablet e/o smart phone
<b>Partecipanti</b>	TUTTI

<b>Obiettivi</b>	Comprendere e produrre testi orali e descrittivi; saper intervenire nel lavoro collettivo con una partecipazione attiva; sviluppare capacità e competenze comunicative utilizzando linguaggi settoriali; sapersi esprimere in maniera efficace in lingua straniera
------------------	--

#### **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 curriculari, 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 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 curriculari 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**

Gli allievi hanno 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 il Referente dell'Associazione “LIBERA” per commemorare le Vittime innocenti delle mafie.
- Commemorazione Vittime delle mafie attraverso visione del video sul convegno organizzato da Global Initiative 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 videoconferenza STOP BULLYING nell'ambito del progetto “mai più da soli contro il Cyberbullismo”
- Progetto : Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)
  - a. Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento Focus INVALSI
  - b. Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento ITALIANO

#### **4.3 Percorsi interdisciplinari**

UDA di Educazione Civica

## 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.

Il Consiglio di classe quindi, una volta definita la media dei voti, opera all'interno della relativa banda di oscillazione: si procede all'attribuzione del punto di incremento in presenza di almeno due dei seguenti indicatori:

- Parte decimale della media dei voti superiore a 5 (decimale  $\geq 0,5$ )
- Frequenza scolastica assidua
- Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo

Partecipazione alle attività complementari ed integrative dell'offerta formativa (Progetti PTOF, PON ecc. come da tabella - *Credito scolastico classi terze e quarte*) **Per la frequenza si tiene conto del seguente prospetto:**

Irregolare	Se le ore di assenza non superano il 25% del totale ore svolte
Regolare	Se le ore di assenza non superano il 15% del totale ore svolte
Assidua	Se le ore di assenza non superano il 10% del totale ore svolte

Il punto di credito scolastico non sarà aggiunto al punteggio di base della banda d'oscillazione individuata dalla media aritmetica dei voti conseguita nello stesso scrutinio, nei casi seguenti, indipendentemente dall'espressione del giudizio di ammissione all'unanimità o a maggioranza:

- promozione per voto di Consiglio anche in una sola disciplina
- promozione con più di due mediocrità presenti nei voti proposti
- sospensione del giudizio nello scrutinio finale di giugno in classi terze o quarte
- ammissione agli esami di Stato per voto di Consiglio nello scrutinio finale in classi quinte

## 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

#### 5.1 Criteri di attribuzione del voto in condotta

##### CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

“La valutazione del comportamento degli alunni nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado [...] si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare.” (DPR 122/2009, Art. 7 comma 1).

La valutazione del comportamento e degli esiti degli apprendimenti rientra dunque nel processo delle azioni strategiche messe in essere dall'Istituto, poiché valutare è un atto fortemente educativo, che deve garantire a ciascun alunno lo sviluppo delle proprie potenzialità. La valutazione del comportamento incide fortemente sulla valutazione complessiva dello studente, ai sensi della normativa (L. 169/2008, C.M. 100/2008, C.M. 46/2009, DPR 122/2009 Regolamento sulla valutazione degli studenti, CM 20/2011). Nell'elaborazione dei criteri per l'attribuzione del voto di condotta si è tenuto conto della normativa di riferimento (Statuto delle studentesse e degli studenti e legge 169/2008), degli atti interni alla scuola (Regolamento di Istituto e Patto Educativo di Corresponsabilità), del Decreto Ministeriale



n.5 del 16 gennaio 2008, (attuativo del comma 3 dell'art.2 della legge 169 del 30 ottobre 2008) e dei seguenti elementi:

- Comportamento nel rapporto con i docenti, il personale ed i compagni;
- Uso delle strutture, delle attrezzature e del materiale della scuola;
- Rispetto del regolamento di istituto con particolare riferimento alla frequenza delle lezioni e al rispetto degli orari;
- Partecipazione alle attività educative, formative e di istruzione;
- Rispetto delle consegne;
- Rapporto con lo svolgimento delle lezioni e delle attività didattiche;
- Rispetto delle norme di sicurezza;

Il **voto 10** rappresenta la completa acquisizione e interiorizzazione delle norme che regolano la vita scolastica e un livello eccellente di partecipazione attiva e propositiva all'esperienza scolastica.

Il **voto 9** rappresenta una buona acquisizione e interiorizzazione delle norme che regolano la vita scolastica e un buon livello di partecipazione all'esperienza scolastica, in assenza di richiami al rispetto delle regole.

Il **voto 8** rappresenta una valutazione positiva della condotta, pur in presenza di lievi mancanze e della possibilità di miglioramento.

Il **voto 7** rappresenta una valutazione non sempre positiva della condotta e denota un'acquisizione parziale delle norme che regolano la vita scolastica, una partecipazione non attiva all'esperienza scolastica e l'esigenza di crescita della consapevolezza della importanza dell'integrazione nel sistema scolastico.

Il **voto 6** rappresenta la necessità di un notevole miglioramento della condotta e denota la difficoltà dell'alunno ad interiorizzare anche le più semplici norme della vita scolastica e delle relazioni interpersonali e l'incapacità a relazionarsi con l'ambiente circostante.

Il **voto 5** rappresenta una valutazione negativa della condotta e denota la presenza di un atteggiamento di rifiuto delle regole scolastiche e del dialogo educativo. Viene attribuito in caso di gravi e reiterate violazioni del regolamento disciplinare, che hanno comportato l'allontanamento temporaneo per periodi superiori a 15 giorni, e dell'accertamento di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o nel caso vi sia pericolo per l'incolumità delle persone e non consente l'ammissione alla classe successiva o agli esami di Stato.

La correlazione tra l'attribuzione del voto di condotta e le sanzioni disciplinari non è automatica anche se, in presenza di richiami verbali, non è possibile assegnare il voto massimo. In caso di presenza di una sanzione disciplinare per violazioni non gravi, il consiglio di classe, nel determinare il voto di condotta, dovrà tener conto anche dei progressi ottenuti dall'alunno nel recupero di un comportamento corretto. Non è naturalmente prevedibile la presenza di tutti gli indicatori per la situazione di ogni alunno. Il Consiglio di classe valuterà l'insieme dei comportamenti e della presenza /assenza degli indicatori.

**Si individuano pertanto i seguenti profili di riferimento per l'assegnazione del voto di condotta:**

**Voto: 10**

Lo/a studente/ssa è sempre molto corretto/a con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Utilizza in maniera responsabile ed appropriata il materiale didattico, le attrezzature e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento di istituto. Non ha a suo carico richiami o provvedimenti disciplinari. Ha frequentato con assiduità le lezioni e ha rispettato gli orari. Nel caso di assenze ha giustificato con tempestività. Ha seguito con interesse continuo e partecipa le proposte didattiche, ha un ruolo propositivo e di aiuto all'interno della classe e ha collaborato attivamente alla vita scolastica. Adempie alle consegne in maniera puntuale e continua. È sempre fornito/a del materiale necessario. Collabora attivamente al regolare e proficuo svolgimento delle lezioni. Rispetta e fa rispettare le prescrizioni relative alla sicurezza.

**Voto: 9**

Lo/a studente/ssa è sempre corretto/a con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Utilizza in maniera responsabile il materiale didattico, le attrezzature e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento di istituto. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari. Ha frequentato con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Nel caso di assenze ha giustificato con tempestività. Ha seguito con interesse continuo le proposte didattiche, ha un ruolo propositivo all'interno della classe e ha collaborato attivamente alla vita scolastica. Collabora al regolare e proficuo svolgimento delle lezioni. Adempie alle consegne in maniera puntuale e continua. sempre fornito/a del materiale necessario. Rispetta e fa rispettare le prescrizioni relative alla sicurezza.

**Voto: 8**

Lo/a studente/ssa, nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, è sostanzialmente corretto/a. Non sempre utilizza al meglio il materiale didattico, le attrezzature e le strutture della scuola. Rispetta il regolamento di istituto, ma ha ricevuto alcuni solleciti verbali a migliorare. Rispetta le prescrizioni relative alla sicurezza. Ha frequentato con regolarità le lezioni, ma talvolta non ha rispettato gli orari. Non sempre ha giustificato con tempestività le assenze. Ha seguito con sufficiente partecipazione le proposte didattiche e generalmente collabora alla vita scolastica. Non crea ostacoli al regolare e proficuo svolgimento delle lezioni. Nella maggioranza dei casi rispetta le consegne ed è solitamente fornito/a del materiale necessario.

**Voto: 7**

Il comportamento dello/a studente/ssa nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola non è sempre corretto. Utilizza in maniera non appropriata il materiale, le attrezzature e le

strutture della scuola. Talvolta non ha rispettato il regolamento di istituto, ha ricevuto richiami verbali e ha a suo carico richiami scritti o sanzioni disciplinari. Si è assentato frequentemente e non ha giustificato con regolarità. Ha accumulato molti ritardi. Ha seguito in modo passivo e marginale l'attività scolastica. Collabora raramente alla vita della classe e dell'istituto. Crea episodicamente disturbo e ostacolo al regolare e proficuo svolgimento delle lezioni. Molte volte non rispetta le consegne e non è fornito/a del materiale scolastico. Non è continuo/a nel rispetto delle prescrizioni sulla sicurezza.

## **Voto 6**

Il comportamento dello/a studente/ssa nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso non corretto. Utilizza in maniera trascurata ed impropria il materiale, le attrezzature e le strutture della scuola. Ha violato frequentemente il regolamento di istituto. Ha ricevuto ammonizioni verbali e scritte ed è stato sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica. Ha accumulato un alto numero di assenze e ritardi finalizzati ad evitare alcune attività didattiche. Non ha giustificato regolarmente. Ha partecipato con scarso interesse alle attività didattiche ed è spesso stato/a causa di disturbo durante le lezioni. Ha rispettato solo saltuariamente le consegne scolastiche. Spesso non è fornito/a del materiale scolastico. Crea spesso disturbo e ostacolo al regolare e proficuo svolgimento delle lezioni. Ha violato in più occasioni le prescrizioni relative alla sicurezza. Non ha mostrato miglioramenti nel comportamento.

## **Voto 5**

Il comportamento dello/a studente/ssa nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è molto scorretto e non rispettoso delle persone. Utilizza in maniera trascurata ed irresponsabile il materiale, le attrezzature e le strutture della scuola. Ha violato ripetutamente il regolamento. Ha ricevuto ammonizioni verbali e scritte ed è stato/a sanzionato/a con l'allontanamento dalla comunità scolastica per periodi superiori a 15 giorni in conseguenza di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o nel caso vi sia pericolo per l'incolumità delle persone. Ha accumulato un alto numero di assenze rimaste per la maggior parte ingiustificate. Non ha mostrato alcun interesse per le attività didattiche ed è stato/a sistematicamente causa di disturbo durante le lezioni. Non ha rispettato le consegne scolastiche ed è stato/a sistematicamente privo/a del materiale scolastico. Crea sistematicamente disturbo e ostacolo al regolare e proficuo svolgimento delle lezioni. Ha violato continuamente le prescrizioni relative alla sicurezza. Non ha mostrato miglioramenti apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione.

Si ricorda che:

- il Consiglio di Classe è responsabile dell'attribuzione del voto relativo al comportamento, che non può prescindere dalla valutazione degli apprendimenti;
- la valutazione 5 del comportamento scaturisce da un attento e meditato giudizio del Consiglio di Classe di fronte ad atti gravissimi, secondo quanto stabilito dal Patto Educativo di Corresponsabilità e dal Regolamento d'Istituto. (cfr. Tabella di valutazione del comportamento inserita nel PTOF)

## 6. MODULI DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Contenuti	<p>Quadro di riferimento storico-culturale della società europea tra il XIX e il XX secolo.</p> <p>IL Positivismo, e il Naturalismo</p> <p>La Scapigliatura</p> <p>Il Verismo.</p> <p><b>Giovanni Verga</b></p> <p>Da Vita dei campi: Rosso Malpelo</p> <p>Da i Malavoglia: Prefazione ai Malavoglia</p> <p>Da i Malavoglia: Il naufragio della Provvidenza</p> <p>Lecture critiche: lo sfruttamento del lavoro minorile nelle società moderne.</p> <p>Oppressi e oppressori, i vinti negli scritti di Verga</p> <p>Il Decadentismo e il primo Novecento</p> <p>La belle époque e l'ombra della prima guerra mondiale</p> <p><b>Gabriele D'Annunzio</b></p> <p>Da Alcyone: La pioggia nel pineto</p> <p>Elementi di critica letteraria: D'Annunzio il primo influencer della storia</p> <p>G. Pascoli</p> <p>Da Mirycae: X Agosto</p> <p>Da Canti di Castelvecchio: La mia sera - Il Gelsomino notturno</p> <p>Elementi di critica letteraria: Pascoli ultimo dei classici o primo dei moderni?</p> <p>P.P.Pasolini, Pascoli inaugura la poesia del Novecento.</p> <p>L'età delle Avanguardie e il ruolo delle riviste letterarie.</p> <p>Il cambiamento della società a seguito delle rivoluzioni industriali, la società di massa. (lettura critica)</p> <p>F.T. Marinetti, il manifesto del futurismo</p> <p>L'Ermetismo e le correnti culturali della prima metà del '900</p> <p><b>Giuseppe Ungaretti</b></p> <p>Da Allegria: I fiumi; Veglia; Soldati</p> <p><b>Eugenio Montale</b></p> <p>da Ossi di Seppia: I limoni</p> <p>Spesso il mal di vivere ho incontrato</p> <p>da le Occasioni: Non recidere, forbice, quel volto</p> <p>da Satura: Ho sceso dandoti il braccio milioni di scale</p> <p>L' Europa tra le due guerre panorama storico-culturale</p> <p><b>Luigi Pirandello</b></p> <p>Dalle Novelle: il treno ha fischiato</p> <p>Certi obblighi</p> <p>da L'Umore: La vecchia imbellettata</p> <p>da Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis e la sua ombra;</p> <p>Pascal porta i fiori alla sua tomba</p> <p>Da I sei Personaggi in cerca d'autore: i personaggi e l'autore</p> <p>Da uno nessuno e centomila: tutta colpa del naso</p> <p>La vita non conclude</p>

	<b>Italo Svevo</b> Da La coscienza di Zeno: lo schiaffo del padre Il vizio del fumo
<b>Obiettivi Raggiunti in Termini di:</b>	<b>Conoscenze:</b> il ruolo degli intellettuali e i movimenti culturali nella società moderna. <b>Competenze:</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo <b>Capacità:</b> Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista.
<b>Mezzi:</b>	Libro di Testo, Dispense, Appunti, Filmati.
<b>Metodi:</b> <b>Spazi:</b> <b>Tempi:</b>	- Lezioni frontali, multimediali, dialogiche e partecipate, gruppi di lavoro in classe; - Attività individualizzata – Esercitazioni on line - Aula fisica e virtuale su piattaforma G-suite classroom  (I quadrimestre 64 ore, II quadrimestre 64 ore)
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Tema di ordine generale, verifiche strutturate e semistrutturate, colloqui orali.
<b>Libro di testo</b>	LETTERATURA VIVA VOL.3

<b>STORIA</b>	
<b>Contenuti</b>	<p>La Questione Postunitaria            La Seconda Rivoluzione Industriale            Il Primo Novecento e l'avvento della Prima Guerra Mondiale            Il Primo Dopoguerra e la crisi dei partiti liberali            La Questione Russa e l'ascesa di Stalin            La Costituzione del Fascismo e l'ascesa Di Mussolini            La Nascita dei Totalitarismi e La Psicologia Di Massa            L'omicidio Matteotti e l'inizio del Regime            La Crisi Tedesca del Partito Socialdemocratico e l'ascesa di Hitler            La Costituzione del Terzo Reich            La Seconda Guerra Mondiale</p>
<b>Obiettivi Raggiunti in Termini di:</b>	<p><b>Conoscenze:</b> le società moderne e gli scenari del presente.  <b>Competenze:</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.            Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  <b>Capacità:</b> Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.            Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.            Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista.</p>
<b>Mezzi:</b>	Libro di Testo, Dispense, Appunti, Filmati.
<b>Metodi:</b> <b>Spazi:</b> <b>Tempi:</b>	<p>Lezioni frontali, multimediali, dialogiche e partecipate, gruppi di lavoro in classe;            - Attività individualizzata – Esercitazioni on line            Aula fisica e virtuale su piattaforma weschool            (I quadrimestre 25 ore, II quadrimestre 40 ore)</p>
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Tema di ordine storico, verifiche strutturate e semistrutturate. Colloqui orali
<b>Libro di testo</b>	<b>Storia e progetto vol.5</b>

## LINGUA STRANIERA INGLESE

<b>Contenuti</b>	<p>Allergies and intolerances, gluten intolerance: Celiac Disease.          New Law on Food Information on Consumers. Best Practice management and some guidelines of the catering industry for guests with special requirements.          The Mediterranean Diet, the Food Pyramid.          The Gueridon Service: Flambéing.          HACCP: the seven principles.          Food Contamination: Bacteria and Viruses.          The Sommelier's job: Wine making techniques, wine appellation, wine tasting steps, Food and wine matching, wine service etiquette.          The Bar Service: Bartending techniques, Mixing Techniques, Cocktail recipes, Non-alcoholic cocktails.          British Meals: Breakfast, Lunch, Tea-Time, Dinner.          British Food: some traditional dishes.          Campania: Some traditional dishes. Presenting a local or a regional recipe.          Exploring some regions of Italy with their products and dishes (Tuscany and Sicily).          *Sustainable Food: the slow food movement (Ed. Civica).          *The EUROPEAN UNION (Ed. Civica).          * The Job Interview (Percorso di Orientamento).          Banqueting and Catering.          Wedding banquet organization; Arranging a function; Dining service style.</p>
<b>Obiettivi raggiunti in termini di:</b>	<p><b>Conoscenze:</b>          Conoscenza del lessico settoriale riferito al cibo e ai pasti in generale, ai diversi tipi di servizio nel mondo della ristorazione, alle tecniche di bartending. Conoscere i principi dell'HACCP, la loro applicazione, i rischi di contaminazione, le allergie e le intolleranze e le linee guida della ristorazione per clienti con speciali diete. Conoscere e saper parlare di abitudini alimentari e dei prodotti tipici delle regioni italiane e del mondo anglofono.</p> <p><b>Competenze:</b>          Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.          Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.          Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, regionali ed internazionali.</p> <p><b>Capacità:</b>          Saper comprendere idee principali in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;          Saper produrre, nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti, coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;          Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore;          Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

<b>Mezzi:</b>	Libro di testo, dispense, PC, LIM, risorse multimediali dell'e-book.
<b>Metodi:</b>	Lezione frontale, esercitazioni, problem-solving, role-playing, brainstorming, pair work, team work.
<b>Spazi:</b>	Classroom, laboratorio linguistico multimediale, e-learning.
<b>Tempi:</b>	I moduli sono suddivisi per unità di apprendimento (U.d.A.) specifiche per aree tematiche volte a facilitare l'apprendimento dei contenuti e delle competenze, articolate in primo e secondo quadrimestre per un totale di 64 ore
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Verifiche orali e scritte in itinere e a fine modulo volte a valutare il percorso di apprendimento e l'acquisizione delle competenze previste, comprendenti prove strutturate e prove semi-strutturate, comprensione del testo, esposizione orale.
<b>Libro di testo</b>	DAILY SPECIALS –Editore LE MONNIER, Autore CARUSO PIERA ANGELA



## MATEMATICA

<p><b>Contenuti</b></p>	<p><b>Modulo 1</b> Ripasso di equazioni di 2° grado complete pure e spurie - disequazioni 2° grado intere e fratte</p> <p><b>Modulo 2</b> Funzione reale di variabile reale- Classificazione e Dominio. Intersezione con assi -Segno di una funzione razionale intera e fratta</p> <p><b>Modulo 3</b> Funzione reale di variabile reale-Limiti di una funzione razionale intera e fratta</p> <p><b>Modulo 4</b> Funzione continua- discontinuità - Teorema degli zeri - teorema di Weierstrass</p> <p><b>Modulo 5</b> Funzione reale di variabile reale-Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione razionale fratta</p> <p><b>Modulo 6</b> Teorema di Rolle, Cauchy, Lagrange, Teorema di de L'Hopital</p> <p><b>Modulo 7</b> Derivata di una funzione intera e fratta</p> <p><b>Modulo 8</b> Funzione reale di variabile reale-Grafico approssimato di funzioni razionali intere e fratte. Monotonia della funzione, ricerca dei punti di massimo e minimo. Concavità e convessità</p> <p><b>Modulo 9</b> Integrali definiti e indefiniti di semplici funzioni</p> <p><b>Modulo 10</b> Simulazioni Invalsi</p>
<p><b>Obiettivi raggiunti in termini di:</b></p>	<p><b>Conoscenze:</b>            Saper determinare il dominio di una funzione            Saper stabilire se una funzione è pari o dispari            Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione con gli assi del grafico di una funzione            Saper studiare il segno di una funzione            Saper calcolare i limiti nelle forme indeterminate <math>\infty/\infty</math>; <math>0/0</math>            Saper individuare gli asintoti del grafico di una funzione.            Saper calcolare la derivata di una funzione intera e fratta            Saper disegnare il grafico di una funzione razionale intera e fratta            Saper calcolare l'integrale indefinito e definito di una semplice funzione intera</p> <p><b>Competenze:</b>            Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.            Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p><b>Capacità:</b>            Studiare qualitativamente e quantitativamente l'andamento del grafico di funzioni polinomiali, razionali fratte.</p>
<p><b>Mezzi:</b></p>	<p>Libri di testo            Fotocopie            Appunti            Schemi, Sintesi            Mappe concettuali</p>

	PC
<b>Metodi:</b>	Lezioni frontali, dialogate, Esercitazioni guidate e autonome Problem solving Lavori di ricerca individuali e di gruppo
<b>Spazi:</b>	Aula – Laboratorio di Matematica
<b>Tempi:</b>	I e II quadrimestre: 99 ore
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Prove strutturate e semistrutturate, verifiche orali.
<b>Libro di testo</b>	MATEMATICA A COLORI (LA) EDIZIONE GIALLALEGGERA VOLUME 5 + EBOOK SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – Autore: Sasso Leonardo – Editore: Petrini

### LINGUA STRANIERA TEDESCO

<b>Contenuti</b>	<p>Typische Lokale in den deutschsprachigen Länder: Das Caffè - Die Kneipe Der Biergarten .</p> <p>Getränke auf der Welt: Alkoholische Getränke: Liqöre , Drinks und Cocktails</p> <p>Ernährungsformen: Kostformen -Nahrungspyramide.</p> <p>Hygiene: Grundlage der Hygiene – Personalhygiene - Betriebshygiene Produkthygiene - HACCP.</p> <p>Erste Kontakte mit dem Arbeitswelt: Der Lebenslauf - Die Bewerbung Das Vorstellungsgespräch .</p>
<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 ( indirizzo sala e vendita)</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 ( indirizzo sala e vendita ) in contesti significativi.</p>
<b>Mezzi:</b>	Libri di testo, video, schede predisposte dal docente, sussidi audiovisivi (computer, LIM).
<b>Metodi:</b>	Lezioni frontali dialogiche ( discussione guidata , dialogo , brain storming ) e di gruppi di lavoro ( tutoring - cooperative learning). Privilegio dell'aspetto comunicativo e della dimensione operativa e pragmatica della lingua

	<p>Videolezioni.</p> <p>Le attività, le funzioni e le strutture linguistiche 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. Oltre al testo scolastico, agli allievi è stato presentato anche materiale autentico scaricato dalla rete e fotocopie/immagini di materiale aggiuntivo proposto dall'insegnante.</p>
<b>Tempi:</b>	Primo e secondo quadrimestre 68 ore
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Le verifiche scritte sono state di tipo strutturate e semi-strutturate con comprensione di testi scritti , esercizi di completamento e domande a risposte aperte e a scelta multipla. Le verifiche orali, con conversazioni sugli argomenti trattati, hanno consentito di valutare le conoscenze acquisite, le abilità di utilizzare il lessico inerente la microlingua e infine le competenze raggiunte a livello linguistico. Test strutturati e semistrutturati. Conversazioni su topics concordati.
<b>Libro di testo</b>	Claudio Brigliano, Fiorenza Doni , Daniela Strano, Giuseppina Venturini-Paprika Neu Extra - Hoepli

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<b>Contenuti</b>	<p><b>CONSUEUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI</b></p> <p><b>Cibo e religioni</b> Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam.</p> <p><b>LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b></p> <p><b>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b> La dieta nell'età evolutiva e dell'adulto. La dieta in gravidanza, della nutrice e nella terza età.</p> <p><b>Diete e stili alimentari</b> Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, dieta sostenibile e dieta e sport.</p> <p><b>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</b> Tipologie di ristorazione, formulazione dei menu, mensa scolastica, aziendale e ospedaliera.</p> <p><b>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b></p> <p><b>La dieta nelle malattie cardiovascolari</b> Ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.</p> <p><b>La dieta nelle malattie metaboliche</b> Diabete mellito, obesità.</p> <p><b>Allergie e intolleranze alimentari.</b> Allergie alimentari e intolleranze (favismo, celiachia, intolleranza al lattosio).</p> <p><b>Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.</b> I tumori e i disturbi alimentari (anoressia, bulimia e Binge Eating Disorder)</p> <p><b>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b></p> <p>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Contaminazione biologica degli alimenti.</p>
------------------	--

	Sistema HACCP
<b>Obiettivi raggiunti in termini di:</b>	<p><b>Conoscenze:</b>  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.</p> <p><b>Competenze:</b>  Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.  Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita.  Applicare correttamente il sistema HACCP.  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.  Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>Capacità:</b>  Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile.  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.  Rilevare i mutamenti culturali e sociali.  Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze.  Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero.  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>
<b>Mezzi</b>	Libro di testo - Dispense, schemi - Mappe concettuali - LIM
<b>Metodi</b>	Lezione frontale Brainstorming Lezione multimediale Flipped Classroom
<b>Tempi</b>	I Quadrimestre: 74 ore II Quadrimestre: 51 ore
<b>Tipi di verifiche</b>	Interrogazioni Verifiche orali

<b>effettuate</b>	Discussioni guidate
<b>Libro di testo</b>	ALIMENTAZIONE C - ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA Alma Edizioni Plan

<b>DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	
<b>Contenuti</b>	<p><b>Unità 1 Dinamiche del mercato turistico</b> Le dinamiche del turismo Abitudini alimentari ed economia del territorio</p> <p><b>Unità 2 Il Marketing</b> Tecniche e marketing turistico Il piano di marketing</p> <p><b>Unità 3 Il Marketing territoriale</b> Il marketing turistico territoriale I prodotti a chilometro zero Il piano di marketing territoriale</p> <p><b>Unità 5 La normativa di settore</b> La normativa nazionale La normativa europea L'igiene alimentare e la tutela del consumatore</p> <p><b>Unità 6 La disciplina dei contratti</b> Il contratto in generale e gli elementi essenziali I contratti delle imprese ricettive e ristorative I contratti di trasporto 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 . I contratti</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 in 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>

<b>Mezzi:</b>	Libro di Testo. Appunti.
<b>Metodi:</b>	Lezione frontale. Discussioni collettive. Problem solving
<b>Spazi:</b>	Aula
<b>Tempi:</b>	4 ore settimanali
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Verifiche orali Verifiche scritte con quesiti a risposta aperta e quesiti a risposta multipla.
<b>Libro di testo</b>	“Tutto Compreso” Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiv. Autori: F. Cammisa- P. Matrisciano- M. Micelli. Casa editrice: Scuola e Azienda

### LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

<b>Contenuti</b>	L' H.A.C.C.P. Il cook&chill, cook&freeze L'organizzazione del lavoro in cucina(nuove tecniche di cottura a bassa temperatura) Catering e banqueting I prodotti biologici, i prodotti OGM I marchi: DOP, IGP, STG, PAT Le gamme alimentari
<b>Obiettivi Raggiunti in termini di:</b>	<b>Conoscenze:</b> le nuove tecniche di cottura e la diversificazione dei prodotti alimentari. <b>Competenze:</b> Padroneggiare gli strumenti argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti. <b>Capacità:</b> Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista.
<b>Mezzi:</b>	Libro di Testo, Dispense, Appunti, Filmati.
<b>Metodi:</b> <b>Spazi:</b>	Lezioni frontali, multimediali, gruppi di lavoro in classe; - Attività individualizzata Aula fisica
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Colloqui orali
	In Cucina – 5 anno Santini Poseidonia

Libro di testo	
----------------	--

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA	
<p><b>Contenuti</b></p>	<p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.  Regole per una corretta mise en place e le varie tecniche di servizio.  Sicurezza e igiene nelle aziende enogastronomiche (Il sistema HACCP). -  Allergeni alimentari normativa.  L'attività di Banqueting e di Catering.  Definizione di Catering.  Il contratto di catering  Forme di catering (diretto e indiretto)  Definizione di Banqueting.  Il ruolo del Banqueting manager.  La preparazione di un evento speciale.  La Pianificazione del lavoro.  Organizzazione della sala.  Pianificare l'offerta enogastronomica (tipologie di menu e carte, redazione del menu).  Programmare l'offerta gastronomica.  I fattori che influenzano le scelte gastronomiche (fattori dietetici, fattori culturali).  Qualità e la tutela della tipicità (I prodotti di qualità).  Comunicare il territorio (Le DOC e le DOCG della Campania)  La produzione vitivinicola.  I vini passiti e vini speciali.  La normativa del settore vitivinicolo (Classificazione dei vini)  Come leggere l'etichetta di una bottiglia di vino (informazioni obbligatorie e facoltative).  Il servizio del vino  La degustazione e l'abbinamento. Distillati e liquori.  Operare davanti al cliente. - I cocktails IBA  La classificazione dei cocktail. La cucina di sala.  La tecnica di miscelazione e preparazione.  Educazione civica: La sostenibilità nel mondo del vino  I menu nella ristorazione collettiva.  Stesura ed elaborazione del percorso PCTO</p>
<p><b>Obiettivi raggiunti in termini di:</b></p>	<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,</p>

	operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti  <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.
<b>Mezzi e Metodi</b>	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)
<b>Spazi: Tempi:</b>	Aula. Laboratorio di sala 1 quadrimestre 60 ore 2 quadrimestre 64 ore
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Verifiche orali. Prova autentica di laboratorio.
<b>Libri di testo adottati</b>	Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommellerie – volume unico III-IV-V EDIZIONI: Bulgarini AUTORE: Luigi Manzo

<b>SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE</b>	
<b>Contenuti</b>	Schemi motori e apprendimento motorio Alimentazione dello sportivo Attività fisica sostenibile Pallavolo: fondamentali, schemi e tattica Esercizi a corpo libero di stretching e potenziamento muscolare Il gioco degli scacchi
<b>Obiettivi raggiunti in termini di:</b>	<b>Conoscenze:</b> Sapere come nasce il movimento. Conoscere i fondamentali della dieta sportiva. Conoscere gli sport ecologici. Conoscere la corretta tecnica di esecuzione degli esercizi a carico naturale. Conoscere la corretta tecnica di esecuzione dei fondamentali individuali della pallavolo. <b>Competenze:</b> lavorare in gruppo in maniera costruttiva ed empatizzare, adattare il proprio modo di comunicare alle diverse situazioni, conoscere come le idee si possono trasformare in azioni, agire in modo responsabile come cittadini, saper creare contenuti digitali. <b>Capacità:</b> consapevolezza di sé, prendere decisioni, gestione delle emozioni, comunicazione efficace, Empatia, pensiero logico, pensiero creativo, pensiero critico.
<b>Mezzi e Metodi</b>	Attrezzature sportive, Lim, strumentazione informatica Learning by doing, cooperative learning, problem solving, didattica laboratoriale, didattica digitale
<b>Spazi Tempi</b>	Palestra, aula Da settembre a maggio



<b>Tipi di Verifica</b>	Pratiche e orali
<b>Libri di Testo adottati</b>	Attivi! Sport e sane abitudini

<b>IRC</b>	
<b>Contenuti</b>	Riflessi di Dio sull'uomo Un libro della Parola Il Messia tra storia e storia della Salvezza.
<b>Obiettivi raggiunti in termini di:</b>	<b>Conoscenze:</b> Cogliere nelle cose che ci circondano il significato profondo del religioso. <b>Competenze:</b> Individuare gli aspetti principali della Bibbia sapendo cogliere l'aspetto storico e culturale dei suoi contenuti. <b>Capacità:</b> Individuare il legame tra norma sociale e la morale cristiana.
<b>Mezzi e metodi</b>	Lezione frontale; lezione interattiva con utilizzo della LIM; lavori di gruppo
<b>Spazi e tempi</b>	I Quadrimestre: La Chiesa nell' antichita', nel Medioevo, moderna e contemporanea con i vari documenti II Quadrimestre: L'uomo tra il bene e il male, il rapporto con le altre Religioni, il rapporto tra Fede e Scienza.
<b>Tipi di verifiche effettuate</b>	Verifiche scritte con questionari Verifiche orali.
<b>Libri di testo adottati</b>	Libro di testo, fotocopie e powerpoint

## 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.

<b>Disciplina</b>	<b>Prova orale</b>	<b>Prova semi strutturata</b>	<b>Prova strutturata</b>	<b>Problemi, Esercizi pratici, grafiche, laboratorio, comprensione del testo</b>
Lingua e Letteratura Italiana	x		x	
Storia	x			
Lingua Inglese	x		x	
Matematica	x		x	
Lingua straniera Tedesco	x		x	
Lab. di servizi eno. settore Sala e Vendita	x			x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x		x	
Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	x		x	x
Lab. di servizi eno. - settore cucina	x			x
Scienze motorie e sportive	x			x
IRC o attività alternative	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 decimi 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 professionalizzante, 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. In base al D.L. 62/17, e alla Nota Ministeriale N.55 del 22 03.2024, relativa alle prove scritte dell'Esame di Stato conclusivo del II ciclo di istruzione, gli studenti hanno sostenuto le simulazioni della PRIMA e della SECONDA prova scritta in preparazione all'Esame di Stato conclusivo del II ciclo di istruzione a.s. 2023/24 secondo il seguente calendario: - Prima prova mercoledì 10 aprile 2024 - Seconda prova lunedì 15 aprile 2024. Inoltre allo scopo di accompagnare i maturandi nella nuova esperienza dell'Esame di Stato a fine maggio saranno effettuate delle simulazioni del colloquio orale. I nodi concettuali scelti dal Consiglio sono:

- ✓ Made in Italy
- ✓ Ecosostenibilità
- ✓ Promozione del territorio
- ✓ I nuovi consumatori
- ✓ Tendenze di acquisto e di consumo.

La classe, inoltre, ha sostenuto regolarmente le prove INVALSI di Italiano, Matematica e Inglese secondo il calendario predisposto.

## **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.

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 correzione della prima prova scritta – Allegato n.1
5. Griglia di correzione 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. 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

Il C.d.C della classe 5<sup>^</sup>BA, 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. 55 del 22 marzo 2024.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Lingua e Letteratura Italiana	RAZZINO Marianna	
Storia	RAZZINO Marianna	
Lingua straniera Inglese	MELUCCI Cosmo	
Lingua straniera Tedesco	NICOLORGIO Maria	
Matematica	DE BIASE Anna	
Lab. di servizi eno. – settore sala e	RUSSOLILLO Mario	
Scienza e cultura dell'alimentazione	COLICCHIO Concetta	
Diritto e tecniche amm. della struttura	PARENTE Valeria	
Lab. di servizi eno.- settore cucina	DI GIORGIO Michele	
Scienze motorie e sportive	PAGLIUCA Valentina	
IRC o attività alternative	TRANO Loredana	

Mondragone, lì 13.05.2024

Il Docente coordinatore

Prof.ssa Anna De Biase

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof.ssa Giulia Di Lorenzo**

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