



## ***Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"***

*Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)*

**☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597**

PEC: [bnis02600a@pec.istruzione.it](mailto:bnis02600a@pec.istruzione.it) - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) - Sito Web [www.ipssctamoro.gov.it](http://www.ipssctamoro.gov.it) C.F.80006750626

# ***Documento del Consiglio di Classe***

## ***CLASSE V B enogastronomia***

### ***INDIRIZZO***

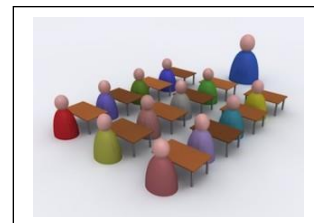
### ***Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera***

**Anno scolastico 2018-2019**



| <i>Indice</i>                                                                            | <i>Pag.</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| PRESENTAZIONE DELLA CLASSE                                                               | 3           |
| ELENCO ALUNNI                                                                            | 4           |
| RAPPORTI CON LE FAMIGLIE                                                                 | 5           |
| PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE                                                    | 5           |
| IL PROFILO PROFESSIONALE                                                                 | 6           |
| OBIETTIVI DEL CURRICOLO                                                                  | 7           |
| CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO                           | 8           |
| ATTIVITÀ LABORATORIALI                                                                   | 13          |
| VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA                                  | 13          |
| CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO                               | 16          |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO<br>(EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) | 17          |
| ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"                  | 19          |
| ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI                                     | 20          |
| INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO                                                | 20          |

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE



La classe V B enogastronomia è composta da 17 alunni (15 maschi e 2 femmine), provenienti dalla classe IV B enogastronomia tranne due alunni ripetenti la classe V. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di qualche studente, la cui frequenza non è stata costante durante l'anno scolastico.

Gli allievi, di diversa estrazione socio-culturale, hanno un diverso modo di porsi rispetto alla scuola, evidenziando qualche disagio in alcuni casi.

La classe ha saputo mantenere nel corso del Triennio un atteggiamento generalmente educato e collaborativo con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche. Solo in singoli casi la condotta ha risentito di una mancanza di responsabilità.

Dal punto di vista didattico, la classe ha manifestato un interesse complessivamente soddisfacente per le attività proposte. Tuttavia, l'impegno nell'apprendimento dei contenuti disciplinari è stato molto differenziato, durante l'intero Triennio. Numerose sono state le sospensioni di giudizio per consentire il recupero dei saperi minimi richiesti. Non sempre, infatti, al dialogo e alla partecipazione in classe si è accompagnato per tutti un'adeguata ed efficace applicazione a domicilio, spesso finalizzata ai soli momenti di verifica.

A causa della mancata continuità didattica di alcune discipline nel corso del Triennio, in particolare nell'ultimo anno la composizione del Consiglio di Classe è stata modificata dall'ingresso dei proff. di laboratorio di Cucina, Francese e di Sala e Vendita, gli allievi hanno dovuto adattarsi in poco tempo, ad approcci metodologici diversi. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, *cooperative learning*, esercitazioni, presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e con responsabilità alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescente interesse e serietà. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Per quanto concerne le attività PCTO (ex-Alternanza Scuola-Lavoro) gli studenti hanno mostrato un impegno costante e una capacità di interagire efficacemente con gli utenti, gli operatori dei servizi e le strutture di riferimento dimostrando, così, di saper applicare le competenze professionali acquisite nel corso delle attività programmate.

Il percorso didattico-educativo ha privilegiato l'aspetto qualitativo della formazione; valorizzando i diversi stili di apprendimento; i docenti si sono coordinati per:

- a) consolidare un corretto metodo di studio;
- b) potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi;
- c) sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse;
- d) potenziare la capacità di giudizio critico;
- e) dotare gli allievi degli stimoli logico-operativi utili alla costruzione di una professionalità flessibile che favorisca l'inserimento nei modelli di vita del domani.

Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: un esiguo gruppo di allievi ha incontrato difficoltà di ordine metodologico, non è riuscito a colmare tutte le incertezze presenti nelle proprie conoscenze e non ha saputo cogliere le opportunità di recupero offerte nel corso dell'anno. Le cause di tali insuccessi sono riconducibili essenzialmente alla mancanza di un metodo di lavoro autonomo ed efficace, alla discontinuità nell'impegno e alla motivazione non sempre adeguata.

Un secondo gruppo, molto più nutrito, ha palesato sufficiente/discreto interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate ed ha dato prova di studio abbastanza puntuale e continuo nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire una preparazione di livello più che sufficiente, caratterizzata da una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline. Un altro piccolo gruppo raggiunge un livello più che buono per ottima capacità di partecipazione, interesse ed impegno.

Nella classe, inoltre è presente un alunno/a DSA ed un alunno/a diversamente abile, che ha seguito una programmazione differenziata, per la quale è stata predisposto/a il relativo PEI.

Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno, durante lo svolgimento delle prove d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che l'allievo/a si senta completamente a proprio agio, considerato che il docente, negli anni, ha contribuito alla sua crescita umana, culturale e alla sua piena inclusione nel tessuto scolastico. La documentazione degli studenti BES viene allegata al presente documento. I relativi PDP e PEI sono depositati regolarmente in segreteria e disponibili alla consultazione.

Sono state svolte diverse simulazioni delle prove d'esame. La simulazione della seconda prova è stata multidisciplinare, così come da indicazione Ministeriale finalizzata a valutare le conoscenze e le competenze acquisite dagli studenti nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo di studio.

Per la seconda parte della seconda prova è stata realizzata la scheda tecnica di un piatto relativo alla parte ministeriale verso la quale gli alunni hanno mostrato maggiore interesse.

## ELENCO ALUNNI

| <i>Cognome</i> | <i>Nome</i> | <i>Data di nascita</i> | <i>Luogo di nascita</i> |
|----------------|-------------|------------------------|-------------------------|
| 1.             |             |                        |                         |
| 2.             |             |                        |                         |
| 3.             |             |                        |                         |
| 4.             |             |                        |                         |
| 5.             |             |                        |                         |
| 6.             |             |                        |                         |
| 7.             |             |                        |                         |
| 8.             |             |                        |                         |
| 9.             |             |                        |                         |
| 10.            |             |                        |                         |
| 11.            |             |                        |                         |
| 12.            |             |                        |                         |
| 13.            |             |                        |                         |
| 14.            |             |                        |                         |
| 15.            |             |                        |                         |
| 16.            |             |                        |                         |
| 17.            |             |                        |                         |

Maschi = 15    Femmine = 2    Tot = 17

La classe, complessivamente, presenta

|                                    | <b>Ottimo</b> | <b>Buono</b> | <b>Sufficiente</b> | <b>Mediocre</b> | <b>Insufficiente</b> |
|------------------------------------|---------------|--------------|--------------------|-----------------|----------------------|
| Impegno                            |               |              | X                  |                 |                      |
| Partecipazione al lavoro in classe |               | X            |                    |                 |                      |
| Autonomia nello studio e a casa    |               |              | X                  |                 |                      |
| Comportamento / disciplina         |               | X            |                    |                 |                      |

## RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Si sono svolti tre incontri con le famiglie: nel mese di novembre, febbraio ed aprile per informare sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

|                            |                                                                                                    |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frequenti</b>           | Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe |
| <b>Scarsi</b>              | X                                                                                                  |
| <b>Occasionali</b>         |                                                                                                    |
| <b>Solo se sollecitati</b> |                                                                                                    |

## PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

| <b>COGNOME</b> | <b>NOME</b>   | <b>MATERIA</b>                                                     |
|----------------|---------------|--------------------------------------------------------------------|
| PETECCA        | Antonia       | <i>Italiano e Storia</i>                                           |
| CARFORA        | Giuseppina    | <i>Matematica</i>                                                  |
| RUSSO          | Filomena      | <i>Inglese</i>                                                     |
| CECERE         | Maria Rosaria | <i>Scienze motorie e sportive</i>                                  |
| PASTORELLA     | Vitalina      | <i>IRC</i>                                                         |
| BAIANO         | Carmine       | <i>Francese</i>                                                    |
| PIGNATIELLO    | Claudia       | <i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i> |
| DE DONA        | Carmela       | <i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>   |
| DIODATO        | Rosario       | <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>                        |
| MAZZONE        | Mariagrazia   | <i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina</i>           |
| FORNI ROSSI    | Vincenzo      | <i>Sostegno</i>                                                    |

*\*Il prof. Carmine Baiano è sostituito dalla prof.ssa Rita Iuliano*

*Articolazione “ENOGASTRONOMIA” – Quadro orario settimanale*

| Discipline di studio                                                   | Anno di studio |             |              |              |              |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
|                                                                        | 1              | 2           | 3            | 4            | 5            |
| Area comune                                                            |                |             |              |              |              |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                   | <b>132</b>     | <b>132</b>  | <b>132</b>   | <b>132</b>   | <b>132</b>   |
| <b>Geografia</b>                                                       | <b>33</b>      |             |              |              |              |
| <b>Lingua inglese</b>                                                  | <b>99</b>      | <b>99</b>   | <b>99</b>    | <b>99</b>    | <b>99</b>    |
| <b>Storia</b>                                                          | <b>66</b>      | <b>66</b>   | <b>66</b>    | <b>66</b>    | <b>66</b>    |
| <b>Matematica</b>                                                      | <b>132</b>     | <b>132</b>  | <b>99</b>    | <b>99</b>    | <b>99</b>    |
| <b>Diritto ed economia</b>                                             | <b>66</b>      | <b>66</b>   |              |              |              |
| <b>Scienze integrate (Sc. della Terra e Biologia)</b>                  | <b>66</b>      | <b>66</b>   |              |              |              |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                                      | <b>66</b>      | <b>66</b>   | <b>66</b>    | <b>66</b>    | <b>66</b>    |
| <b>Religione cattolica o attività alternative</b>                      | <b>33</b>      | <b>33</b>   | <b>33</b>    | <b>33</b>    | <b>33</b>    |
| Area d'indirizzo                                                       |                |             |              |              |              |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                                      | <b>66</b>      |             |              |              |              |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                                     |                | <b>66</b>   |              |              |              |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                                          | <b>66</b>      | <b>66</b>   | <b>132</b>   | <b>99</b>    | <b>99</b>    |
| di cui in compresenza                                                  |                |             | 66 *         |              |              |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>         | <b>66*</b>     | <b>66**</b> | <b>198**</b> | <b>132**</b> | <b>132**</b> |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita</b> | <b>66*</b>     | <b>66*</b>  |              | <b>66**</b>  | <b>66**</b>  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                 | <b>66**</b>    | <b>66**</b> |              |              |              |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>     |                |             | <b>132</b>   | <b>165</b>   | <b>165</b>   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                        | <b>66</b>      | <b>66</b>   | <b>99</b>    | <b>99</b>    | <b>99</b>    |
| <b>TOTALE ORE</b>                                                      | <b>1089</b>    | <b>1056</b> | <b>1056</b>  | <b>1056</b>  | <b>1056</b>  |

## **FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO**



### **Profilo professionale**

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.

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

Competenze specifiche:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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.

### **OBIETTIVI DEL CURRICOLO**

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare quelle competenze.

#### **Obiettivi trasversali**

##### ***Sfera socio – affettiva***

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente

- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

### ***Sfera dell'apprendimento***

#### ***In termini di conoscenza***

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

#### ***In termini di competenze***

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

#### ***In termini di capacità***

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

### **CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

#### **1. Criteri di Selezione**

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

#### **2. Strutturazione**

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche

- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

### **3. Organizzazione**

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

### **Competenze disciplinari specifiche**

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza , individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

### **Asse linguistico – letterario – espressiva**

#### **Italiano**

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

#### **Inglese**

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- 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 individuando le nuove tendenze di filiera

#### **Francese**

- padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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 individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Scienze motorie e sportive**

---

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

## **Area scientifica**

### **Matematica**

- 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
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

## **Area scientifico-tecnologico**

### **Scienza e cultura dell'alimentazione**

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- 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;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

### **Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Cucina**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- 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;

- 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

### **Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Sala e Vendita**

- 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;

### **Area storico-sociale**

#### **Storia**

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

#### **IRC**

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

### **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

## Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

| Discipline                                                         | Lezione frontale | Lezione interattiva | Metodo induttivo | Lavoro di gruppo | Discussione guidata | Ricerca | Problem solving |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|------------------|------------------|---------------------|---------|-----------------|
| IRC                                                                |                  | X                   |                  |                  | X                   |         |                 |
| Italiano                                                           | X                | X                   | X                | X                | X                   | X       | X               |
| Storia                                                             | X                | X                   | X                | X                | X                   | X       |                 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                               | X                | X                   |                  | X                | X                   | X       | X               |
| Lingua straniera (Francese)                                        | X                |                     | X                | X                | X                   |         |                 |
| Matematica                                                         | X                | X                   |                  | X                | X                   | X       | X               |
| Scienze motorie                                                    | X                |                     |                  | X                |                     |         | X               |
| Lingua straniera (Inglese)                                         | X                |                     | X                | X                | X                   |         |                 |
| <i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i> | X                |                     | X                | X                | X                   | X       | X               |
| <i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>   | X                |                     | X                | X                | X                   | X       |                 |
| <i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina</i>           | X                |                     | X                | X                | X                   | X       | X               |

### Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- LIM, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi.

### Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

### Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva.

### ATTIVITÀ LABORATORIALI

La classe dall'inizio dell'anno scolastico ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

Per questo motivo, tutte le simulazioni, si sono svolte nei laboratori dell'Istituto Aldo Moro in cui ognuno ha avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite in tutto il percorso scolastico soprattutto per quanto concerne la preparazione di diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti.

Le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, attirando e mettendo in evidenza le attitudini professionali di alcuni allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la materia. Per tale motivo i risultati ottenuti sono da considerarsi più che sufficienti.

#### **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA**

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo.

#### **Iniziative di consolidamento**

Nel corso dell'anno Scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze , competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi

#### **Iniziative di potenziamento**

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

#### **Misurazione delle verifiche**

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica
- le prove semi-strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale)
- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in *items* con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta)
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)

La **valutazione sommativa** infine è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno scolastico** o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

| Discipline                                           | Colloquio            |                             |                     | Prove strutturate |                      |                        |          |          |                        | Prove semistruzzurate    |              |                      | Prove non strutturate |           |         |
|------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|------------------------|----------|----------|------------------------|--------------------------|--------------|----------------------|-----------------------|-----------|---------|
|                                                      | Interrogazione breve | Interrogazione approfonditi | Discussione guidata | Test V/F          | Test Risposta aperta | Test a scelta multipla | Esercizi | Problemi | Prove scritto-grafiche | Analisi e commento testo | Saggio breve | Articolo di giornale | Tema                  | Riassunto | Lettera |
| IRC                                                  | X                    |                             | X                   |                   |                      |                        |          |          |                        |                          |              | X                    |                       |           |         |
| Italiano                                             | X                    | X                           | X                   |                   |                      |                        |          |          |                        | X                        | X            | X                    | X                     | X         |         |
| Storia                                               | X                    | X                           |                     |                   | X                    | X                      |          |          |                        |                          |              |                      |                       |           |         |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                 |                      |                             | X                   |                   | X                    | X                      |          |          |                        |                          |              |                      | X                     |           |         |
| Lingua straniera (Francese)                          | X                    | X                           | X                   | X                 | X                    | X                      |          |          |                        |                          |              |                      |                       |           |         |
| Matematica                                           | X                    | X                           | X                   | X                 | X                    | X                      | X        | X        |                        |                          |              |                      |                       |           |         |
| Scienze Motorie                                      |                      |                             | X                   |                   |                      |                        | X        | X        |                        |                          |              |                      |                       |           |         |
| Lingua straniera (Inglese)                           | X                    | X                           | X                   | X                 | X                    | X                      | X        |          |                        |                          |              |                      |                       |           | X       |
| Diritto e tecniche ammst.e della struttura ricettiva | X                    | X                           | X                   | X                 | X                    | X                      | X        |          |                        |                          |              |                      |                       |           |         |
| Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita | X                    | X                           | X                   | X                 | X                    | X                      |          |          |                        |                          |              |                      |                       |           |         |
| Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina         | X                    | X                           | X                   | X                 | X                    | X                      |          |          |                        |                          |              |                      |                       |           |         |

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI E STRUTTURATE: CORRISPONDENZA TRA VOTI E COMPETENZE**

| <b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</b> |                                                    |                                                                                                              |                                                                                           |                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VOTO</b>                   | <b>Conoscenze</b>                                  | <b>Competenze</b>                                                                                            |                                                                                           | <b>Abilità</b>                                                                                                                                           |
| <b>10</b>                     | Complete, approfondite, ampliate e personalizzate. | Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.     | Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.         | Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali. |
| <b>9</b>                      | Complete, approfondite e ampliate                  | Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.                   | Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.     | Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.                               |
| <b>8</b>                      | Complete e approfondite                            | Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.                        | Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.                         | Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti                                               |
| <b>7</b>                      | Complete                                           | Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.                       | Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.                       | Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza                                                      |
| <b>6</b>                      | Essenziali                                         | Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.                              | Espone in modo semplice ma corretto                                                       | Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.                                  |
| <b>5</b>                      | Superficiali                                       | Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.                                        | Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.                            | Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze                                         |
| <b>4</b>                      | Frammentarie                                       | Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato. | Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.                 | Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.               |
| <b>1-3</b>                    | Pochissime o nessuna                               | Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.                                    | Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace. | Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.                             |

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

| CREDITI FORMATIVI                                                                                                                                                                   |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| ELEMENTI DI VALUTAZIONE                                                                                                                                                             | PUNTEGGIO            |
| 1 - Assiduità nella frequenza scolastica<br>a) Punti0.50 ( a 1 a 5gg di assenza)<br>b) Punti0.30 (da 6 a 25gg di assenza)<br>c) Punti0.10 (da 26 a35gg di assenza)                  | 0,50<br>0,30<br>0,10 |
| 2 - Voto comportamento<br>a) Punti0.50 (voto 10)<br>b) Punti0.30 (voto 9)<br>c) Punti0.10 (voto 8)                                                                                  | 0,50<br>0,30<br>0,10 |
| 3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative                                                                     | 0,30                 |
| 4 – Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor                                                                                                    | 0,50                 |
| 5 -Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno h 20                                                                      | 0,50                 |
| 6 -partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore) | 0,50                 |
| 7 – Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo                                                                                    | 0,20<br>per evento   |
| 8 – Partecipazione ad attività di orientamento in uscita                                                                                                                            | 0,20<br>per evento   |
| 9 – Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei                                                                                                                             | 0,50                 |
| 10 – Partecipazione concorsi e/o gare                                                                                                                                               | 0,50                 |
| 11 -Conseguimento di certificazioni:                                                                                                                                                |                      |
| a) Linguistiche                                                                                                                                                                     | 0,50                 |
| b) Informatiche                                                                                                                                                                     | 0,50                 |
| 12 – Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:                                                                                                      |                      |
| a) stage formativi non organizzati o promossi dalla scuola (per un periodo superiore ad un mese) con valutazione positiva del tutor                                                 | 0,50                 |
| b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo                                                                                                                 | 0,50                 |
| c)attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi                                                                                                                             | 0,50                 |
| d)certificazioni linguistiche e informatiche                                                                                                                                        | 0,50                 |
| e) attività di volontariato                                                                                                                                                         | 0,50                 |
| f) attività sportive                                                                                                                                                                | 0,50                 |

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.



L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo oltre agli studenti ed ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

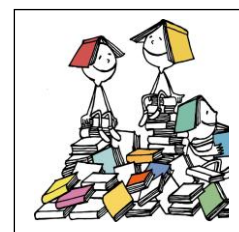
| PERCORSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | COMPETENZE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | FINALITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | STAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. | <p>Competenze Tecniche Professionali</p> <p>Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.</p> <p>Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.</p> <p>Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.</p> <p>Competenze Procedurali.</p> <p>Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi.</p> <p>Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari.</p> <p>Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi.</p> <p>Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina.</p> <p>Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina.</p> | <p>Favorire e rafforzare la motivazione allo studio.</p> <p>Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari.</p> <p>Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani.</p> <p>Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)</p> <p>Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica.</p> <p>Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro</p> <p>Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo.</p> <p>Sollecitare capacità critiche e di <i>problem solving</i>.</p> <p>Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni.</p> <p>Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera</p> <p>Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione.</p> <p>Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).</p> | <p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>ORIENTAMENTO</p> <p>VISITE AZIENDALI:<br/>Cantine:<br/>Falluto<br/>Canbello<br/>Iannella<br/>Società agricola<br/>"Fontana dei Fieri"<br/>Birrificio Saint John's<br/>Lloyd's Baia Hotel<br/>L.N. Restaurants s.r.l.<br/>GEBAR SRL<br/>Istituto Zooprofilattico<br/>Cruise EUROPA<br/>HOTEL VERGINA</p> |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ALIMENTAZIONE NEL MONDO:</b>                      | Abitudini alimentari in Italia<br>Prodotti a Km 0<br>Il made in Italy<br>Alimentazione come identità di un popolo<br>Alimentazione nelle diverse religioni                                                                                                                                                                                    |
| <b>L'UOMO E L'AMBIENTE</b>                           | Unicef "Progetto fuori dalla plastica"<br>Turismo sostenibile<br>La terra dei fuochi                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>CITTADINANZA TERRESTRE</b>                        | Problemi della globalizzazione<br>Greta Thunberg/surriscaldamento globale<br>Diseguaglianze sociali                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>LA COSTITUZIONE ITALIANA</b>                      | Caratteristiche e struttura<br>La gerarchia delle fonti<br>I principi fondamentali<br>La divisione dei poteri                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>LA DIVERSITÀ COME VALORE<br/>(art. 3, 37, 51)</b> | Giornata della memoria 27 gennaio<br>Il giorno del ricordo 10/febbraio /le foibe<br>Giornata della legalità 19 marzo<br>Giorno della liberazione 25 aprile<br>Giornata nazionale in memoria delle vittime dell'immigrazione<br>La giornata contro la violenza sulle donne/femminicidio<br>La Giornata mondiale dei diritti umani: 10 dicembre |
| <b>L'UNIONE EUROPEA E LE SUE<br/>ISTITUZIONI</b>     | La nascita dell'Unione Europea<br>Organi di governo interni e internazionali relativi al turismo                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>PROBLEMI DEL MONDO<br/>GIOVANILE</b>              | Bullismo, cyberbullismo, abuso di alcool e ludopatia                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>COSTITUZIONE E SALUTE (art. 32)</b>               | Sicurezza alimentare<br>Norme di igiene alimentare<br>Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08)<br>Contaminazione<br>DCA                                                                                                                                                                                         |
| <b>IL MIRACOLO ECONOMICO</b>                         | Turismo di massa<br>Turismo globale<br>Filiera agro-alimentare<br>I marchi di qualità                                                                                                                                                                                                                                                         |

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI – INTERVENTI DI ESPERTI – VISITE GUIDATE E VIAGGI D’ISTRUZIONE

### ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI E ORIENTAMENTO:

- Orientamento presso l’università Giustino Fortunato di Benevento
- Giorno della shoah - visione film
- Partecipazione a varie conferenze sul bullismo
- Incontri con esperti su tematiche: legalità, educazione alla salute
- Donazione del sangue AVIS
- Uscita didattica Roma -Senato “progetto sulla legalità”
- Job & Orienta –Verona
- Univexpo - Napoli
- Orientasud – Napoli
- Forze armate / forze di polizia - orientamento in sede
- Unisannio – “E. Fermi” Montesarchio
- Viaggio d’istruzione in Grecia
- Trinity
- Telecamere in classe
- Corso primo soccorso BASIC LIFE SUPPORT - DEFIBRILLATION e disostruzione delle vie aeree
- Orientamento al mercato del lavoro EURES



### INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL’ESAME DI STATO

#### ► Simulazioni

Durante l’anno scolastico sono state effettuate le due simulazioni relative alle due prove scritte rispettando i tempi e le formalità proprie delle prove d’esame.

#### ► Incontri formativi con gli studenti

Il coordinatore della classe ha curato in itinere la formazione e l’aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell’esame di Stato, sia sulle norme che lo regolano.

#### ► Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio

Durante l’intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire dei laboratori con accesso ad internet e di risorse informatiche con lo scopo di permettere l’eventuale presentazione dell’area di progetto, argomenti di approfondimento o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l’esame di Stato.

### ALLEGATI:

- ✓ Griglie di valutazione prima prova
- ✓ Griglie di valutazione seconda prova
- ✓ Griglie di valutazione colloquio
- ✓ Riepilogo ore PCTO
- ✓ Materiali dei percorsi svolti nell’ambito di “Cittadinanza e Costituzione”
- ✓ PEI e PDP

**IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. B INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

| <b>DISCIPLINA</b>                                                          | <b>DOCENTE</b>                                  | <b>FIRMA DEL DOCENTE</b> |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|
| <i>Italiano e storia</i>                                                   | <i>PETECCA Antonia</i>                          |                          |
| <i>Matematica</i>                                                          | <i>CARFORA Giuseppina</i>                       |                          |
| <i>Inglese</i>                                                             | <i>RUSSO Filomena</i>                           |                          |
| <i>Scienze motorie e sportive</i>                                          | <i>CECERE Maria Rosaria</i>                     |                          |
| <i>IRC</i>                                                                 | <i>PASTORELLA Vitalina</i>                      |                          |
| <i>Francese</i>                                                            | <i>BAIANO Carmine<br/>sost. da IULIANO Rita</i> |                          |
| <i>Diritto e tecniche<br/>amministrative della struttura<br/>ricettiva</i> | <i>PIGNATIELLO Claudia</i>                      |                          |
| <i>Laboratorio dei Servizi<br/>enogastronomici - Cucina</i>                | <i>MAZZONE Mariagrazia</i>                      |                          |
| <i>Scienza e cultura<br/>dell'alimentazione</i>                            | <i>DIODATO Rosario</i>                          |                          |
| <i>Laboratorio dei Servizi<br/>enogastronomici - Sala e<br/>vendita</i>    | <i>DE DONA Carmela</i>                          |                          |
| <i>Sostegno</i>                                                            | <i>FORNI ROSSI Vincenzo</i>                     |                          |

Montesarchio, 10/05/2019

**Il Coordinatore della Classe**

*Prof. Rosario Diodato*

**Il Dirigente Scolastico**

*Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia*

---