



Istituto d'IstruzioneSuperiore
"Aldo Moro"

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

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it C.F.80006750626

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V D

INDIRIZZO
Enogastronomia

Anno scolastico 2018-2019



<i>Indice</i>	<i>Pagina</i>
Presentazione della classe	3
Elenco Alunni, Rapporti con le famiglie	4
Presentazione del Consiglio di classe	5
Quadro orario	6
Il profilo professionale	7
Obiettivi del curriculum	8
Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo	9
Attività laboratoriali	13
Valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica	14
Criteri di attribuzione del credito formativo e scolastico	17
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento(alternanza scuola lavoro)	18
Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"	20
Attività integrative curriculari ed extracurriculari	21
Iniziative di sostegno all'esame di Stato	22
Consiglio di classe (Firme)	23

ALLEGATI:

- ✓ Griglia di valutazione della primaprova scritta,della seconda prova scritta e del colloquio orale
- ✓ Materiali dei percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"
- ✓ Riepilogo presenze PCTO

+Presentazione della classe



La classe V sez. D è composta da ventidue allievi, sedici femmine, sei maschi e un/a alunno/a diversamente abile che segue una programmazione differenziata; tutti iscritti per la prima volta all'ultimo anno di corso. La composizione del gruppo classe è variata nel corso del triennio; in terza, infatti, risultavano iscritti trentatré alunni, quattro non sono stati ammessi alla classe successiva. In quarta, invece, un'alunna si è trasferita presso un'altra scuola e sei non sono stati ammessi alla classe quinta, arrivando così all'attuale numero. Sin dall'inizio del terzo anno la classe si è sempre mostrata come gruppo eterogeneo ma compatto, all'interno del quale non si sono mai verificate particolari situazioni di conflitto tra gli studenti che, al contrario, si sono generalmente dimostrati disponibili e solidali verso i compagni e quasi tutti rispettosi e corretti nei confronti dei docenti.

Pochissimi allievi, motivati ed attivi nel dialogo educativo, impegnati nello studio autonomo ed assidui nella frequenza, hanno conseguito buoni risultati. Altri, non del tutto consapevoli dell'impegno richiesto anche per la preparazione all'esame di Stato, hanno mostrato scarso senso di responsabilità e difficoltà ad organizzare il lavoro quotidiano. L'interesse nei confronti degli argomenti affrontati nelle diverse discipline è stato non sempre costante in classe, né si è dimostrato adeguato, in molti casi, l'impegno profuso nello studio a casa, spesso finalizzato esclusivamente alle verifiche scritte e orali. In molti permangono incertezze soprattutto nelle competenze linguistiche e nella capacità di approccio critico ai contenuti, (italiano, economia aziendale, lingue straniere...); nelle materie di indirizzo gli alunni presentano maggiori capacità.

Inoltre, i docenti di alcune discipline si sono alternati nel corso dell'ultimo triennio e questa situazione altalenante di successione di insegnanti può aver costituito per i ragazzi un momento di disagio dovuto al confronto con differenti metodologie di lavoro; questo disagio si è manifestato in maniera più evidente soprattutto durante questo ultimo anno scolastico. Il Consiglio riconosce nella classe tre gruppi di livello: un primo gruppo ristretto, motivato e responsabile, che ha sempre lavorato con costanza ed impegno, acquisendo un metodo di studio sistematico ed accurato; un secondo, che raccoglie la maggior parte degli allievi, che presenta un profitto globalmente sufficiente e, in alcuni casi, discreto e che ha mostrato durante l'anno volontà di migliorare, spinto anche dalle frequenti sollecitazioni dei docenti; un terzo gruppo, più debole e discontinuo, che, anche forse a causa della precarietà estrema delle condizioni di partenza, evidenzia ancora delle incertezze nella preparazione, in relazione sia alle conoscenze sia alle competenze. Lo svolgimento delle attività nel corso della prima parte dell'anno è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato; nel corso del secondo quadrimestre la didattica ha però subito un certo rallentamento per motivi imputabili a fattori diversi, tra i quali gli interventi di recupero dettati dalla necessità di colmare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno. I rapporti con le famiglie, improntati alla massima trasparenza, cordialità e rispetto sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri scuola – famiglia mattutini e pomeridiani; occorre, dire, comunque, che sarebbe stata auspicabile una maggiore e più proficua collaborazione da parte dei genitori, sia per evitare che gli alunni si assentassero spesso o entrassero in ritardo, sia per collaborare con i docenti nello stimolare gli allievi ad impegnarsi in modo assiduo e approfondito.

I docenti hanno deciso che per la seconda parte della seconda prova scritta verrà predisposta la scheda tecnica di un piatto scaturito dalla prima parte.

Elenco Alunni

<i>Nome e Cognome</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.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		

Maschi = 6 Femmine = 16 Tot = 22

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
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, gennaio 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:

Frequenti	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe
Scarsi	
Occasionali	
Solo se sollecitati	

Il Consiglio di classe

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>Nome</i>	<i>Cognome</i>	<i>Materia</i>
<i>Antonia</i>	<i>Petecca</i>	<i>Italiano e storia</i>
<i>Giuseppina</i>	<i>Carfora</i>	<i>Matematica</i>
<i>Olimpia</i>	<i>Cioffi</i>	<i>Inglese</i>
<i>Andrea</i>	<i>Prezioso</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>Graziella</i>	<i>Iadanza</i>	<i>Religione</i>
<i>Antonella</i>	<i>Finelli</i>	<i>Spagnolo</i>
<i>Anna Maria</i>	<i>Zamparelli</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>
<i>Augusto</i>	<i>Liguori</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>
<i>Loredana</i>	<i>Sorice</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>Pasquale</i>	<i>Farina</i>	<i>Laboratorio dell'Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi</i>
<i>Carmen</i>	<i>Pedicini</i>	<i>Sostegno</i>

Il Consiglio di classe nel triennio

Disciplina insegnata	Docente in servizio nel triennio		
	3° anno	4° anno	5° anno
<i>Italiano</i>	<i>Del Gaudio G.</i>	<i>Del Gaudio G.</i>	<i>Petecca A.</i>
<i>Storia</i>	<i>Del Gaudio G.</i>	<i>Del Gaudio G.</i>	<i>Petecca A.</i>
<i>Matematica</i>	<i>Ciampi G.</i>	<i>Carfora G.</i>	<i>Carfora G.</i>
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<i>Martone S.</i>	<i>Sforza T.</i>	<i>Zamparelli A.</i>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Sorice L.</i>	<i>Sorice L.</i>	<i>Sorice L.</i>
<i>Inglese</i>	<i>Cioffi O.</i>	<i>Cioffi O.</i>	<i>Cioffi O.</i>
<i>Spagnolo</i>	<i>Finelli A.</i>	<i>Finelli A.</i>	<i>Finelli A.</i>
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Prezioso A.</i>	<i>Prezioso A.</i>	<i>Prezioso A.</i>
<i>Religione</i>	<i>Iadanza G.</i>	<i>Iadanza G.</i>	<i>Iadanza G.</i>
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>	<i>D'Onofrio O.</i>	<i>D'Onofrio O.</i>	<i>Liguori A.</i>
<i>Laboratorio dell'Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi</i>	<i>Farina P.</i>	<i>Farina P.</i>	<i>Farina P.</i>

Sostegno	Pedicini C.	Pedicini C.	Pedicini C.
----------	-------------	-------------	-------------

Articolazione "ENOGASTRONOMIA"- Quadro orario settimanale

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III anno	Ore annue	IV anno	Ore annue	V anno	Ore annue
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiana	4	132	4	132	4	132
Storia	2	66	2	66	2	66
Lingua inglese	3	99	3	99	3	99
Matematica	3	99	3	99	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66	2	66	2	66
RC o attività alternative	1	33	1	33	1	33
<i>Totale parziale</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>
AREA DI INDIRIZZO						
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	3	99	3	99	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	132	3	99	3	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	132	5	165	5	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	6	198	4	132	4	132
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			2	66	2	66
<i>Totale parziale</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>
TOTALE	32	1.056	32	1.056	32	1.056

Il 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 curriculum

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 abilità

- 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

Spagnolo

- padroneggiare la lingua spagnola 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.

Educazione Fisica

- 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

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- 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;
- 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.

Religione

- 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	Problemsolving
Religione	X	X			X		
Italiano	X		X	X	X	X	X
Storia	X		X		X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X		X		
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X	X	
Matematica	X	X	X	X	X	X	X
Scienze Motorie	X			X			
Lingua Straniera (Inglese)	X	X	X		X	X	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	X		X	X	X	X	X
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	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
- Lavagna luminosa, 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

Esecuzione praticadi gamberoni alle erbe con riso pilaf, seppie con piselli, calamari ripieni, moscardini alla Luciana.

Esecuzione pratica di tortino di merluzzo e peperoni in crosta di patate su crema di zucchine.

Esecuzione pratica di ravioli mascarpone e spinaci.

Esecuzione pratica di cavatelli e moscardini, olive e patate.

Progetto scuole GRANA PADANO, degustazione guidata.

Esecuzione pratica di cavatelli calamari e broccoli su letto di zucca.

Esecuzione pratica di tortelloni ricotta, melanzane e mozzarella affumicata con pesto.

Buffet scuole in visita.

Esecuzione pratica di crostata di tagliolini, bignè alla crema chantilly con Nutella.

Esecuzione pratica di crostata di tagliolini alla partenopea, Tartellette alla crema stregata con gocce di cioccolato.

Esecuzione pratica di ravioli di manzo, burro e parmigiano.

Esecuzione pratica di lasagne.

Esecuzione pratica di polenta frita su crema di piselli e bocconcini di maiale.

Esecuzione pratica di polenta con funghi champignon, su crema di piselli e bocconcini di maiale.

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 approfondita	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
Religione	X		X									X			
Italiano	X	X	X	X	X	X				X			X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X	x						X		
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X							
Storia	X	X			X	X									
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X	X	X			X				X	X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X	X							
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	X	X	X	X	X	X									
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita	X	X	X	X	X	X									
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X
Scienze Motorie	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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE				
VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità
10	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.
9	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.
8	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
7	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
6	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.
5	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
4	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.
1-3	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 a) Punti0.50(da 1 a 5gg di assenza) b) Punti0.30(da 6 a 25gg di assenza) c) Punti0.10 (da 26 a35gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
2 - Voto comportamento a) Punti0.50 (voto 10) b) Punti0.30(voto 9) c) Punti0.10 (voto 8)	0,50 0,30 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 per evento
8 – Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 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

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'ideale 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 un nuovo stimolo all'apprendimento e al 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.

Le attività di alternanza scuola lavoro sono state di diverse tipologie:

- LABORATORI DI SETTORE
- STAGES
- INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE
- VISITE AZIENDALI DI SETTORE
- OSSERVAZIONI

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.	➤ Competenze Tecniche Professionali • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro. ➤ Competenze Procedurali • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina	• Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • 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 delle competenze e professionale dei giovani • 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.) • 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 • Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro • Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di problem solving • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione • Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)	CORSO SULLA SICUREZZA LABORATORIO INTERNO OSSERVAZIONI INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE OREINTAMENTO: -Università Giustino Fortunato di Benevento -Università Federico II di Napoli VISITE AZIENDALI: -Saint John'sBier Faicchio (BN) -Azienda agricola Cav. Falluto Torrecuso (BN) -L.N. Restaurants S.R.L. Paolisi (BN) -Lloyd's Baia Hotel Vietri sul mare (SA) -Hotel Vergina (Grecia) - M/V Cruise Olympia Grimaldi Group -

Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"

Il Consiglio di classe ha dedicato parte del monte ore curriculare alle attività e percorsi relativi alla "Cittadinanza e Costituzione" allo scopo di

- Ampliare il punto di vista dei singoli alunni
- Promuovere la maturazione di una cittadinanza inclusiva
- Formare mentalità aperte ad una visione allargata della realtà

In tale ottica sono state privilegiate tematiche che potessero favorire una riflessione su punti cardine del vivere civile, quali:

ALIMENTAZIONE NEL MONDO:	Abitudini alimentari in Italia Prodotti a Km 0 Il made in Italy Alimentazione come identità di un popolo Alimentazione nelle diverse religioni
L'UOMO E L'AMBIENTE	Unicef "Progetto fuori dalla plastica" Turismo sostenibile
CITTADINANZA TERRESTRE	Problemi della globalizzazione Greta Thunberg/surriscaldamento globale Diseguaglianze sociali
LA COSTITUZIONE ITALIANA	Caratteristiche e struttura I principi fondamentali (art. 1-12 Analisi e commento) La divisione dei poteri
LA DIVERSITA' COME VALORE (art. 3, 37, 51)	Giornata della memoria 27 gennaio Il giorno del ricordo 10/febbraio /le foibe Giornata della legalità 19 marzo Giorno della liberazione 25 aprile Giornata nazionale in memoria delle vittime dell'immigrazione La giornata contro la violenza sulle donne / femminicidio La Giornata mondiale dei diritti umani: 10 dicembre
L'UNIONE EUROPEA E LE SUE ISTITUZIONI:	La nascita dell'Unione Europea Trattato di Lisbona Organi di governo interni e internazionali relativi al turismo
PROBLEMI DEL MONDO GIOVANILE	Bullismo, cyberbullismo, abuso di alcool e ludopatia
COSTITUZIONE E SALUTE (art. 32)	Sicurezza alimentare Norme di igiene alimentare Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Contaminazione DCA
IL MIRACOLO ECONOMICO	Turismo di massa Turismo globale Filiera agro-alimentare I marchi di qualità

Tali tematiche hanno avuto come obiettivo quello di favorire lo sviluppo, in ciascun alunno, di una maggiore consapevolezza di se stessi e degli altri e di rendere possibile la nascita e la crescita di una coscienza tesa alla

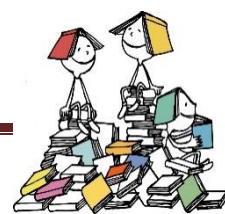
- Valutazione critica di fatti e comportamenti
- Rispetto di sé, degli altri ma soprattutto delle regole
- Assunzione di atteggiamenti responsabili
- Partecipazione alle iniziative di democrazia scolastica.

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 e la Federico II di Napoli
- Orientamento Forze Armate
- 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"
- Trinity
- Telecamere in classe
- Corso di primo soccorso BLS D e disostruzione delle vie aeree
- Inaugurazione della biblioteca scolastica
- Celebrazioni del quarantennale della scomparsa di Aldo Moro – convegno/visione film

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, e 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 delle prove d'esame: Prima prova, Seconda prova, prova orale**
- ✓ **Materiali dei percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"**
- ✓ **Riepilogo presenze PCTO**

Il Consiglio della classe Quinta sez. D indirizzo Enogastronomia

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma del docente</i>
<i>Italiano e storia</i>	<i>Petecca Antonia</i>	
<i>Matematica</i>	<i>Carfora Giuseppina</i>	
<i>Inglese</i>	<i>Cioffi Olimpia</i>	

<i>Spagnolo</i>	<i>Finelli Antonella</i>	
<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>	<i>Zamparelli Annamaria</i>	
<i>Scienza e cult. dell'alimentazione</i>	<i>Sorice Loredana</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi Enogast. di Sala e vendita</i>	<i>Liguori Augusto</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi Enogast. Settore Cucina</i>	<i>Farina Pasquale</i>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Prezioso Andrea</i>	
<i>Religione</i>	<i>Iadanza Graziella</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>Pedicini Carmen</i>	

Montesarchio, 15/05/2019

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Antonella Finelli

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia
