



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0003022 del 14/05/2021
05-04 (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V B Sala e Vendita

INDIRIZZO

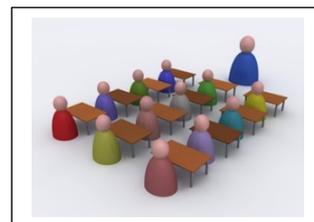
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020-2021



<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	7
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	7
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	8
ATTIVITÀ LABORATORIALI	14
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	14
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO	18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX-ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)	19
ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "EDUCAZIONE CIVICA"	22
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI	22
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	26

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE



La classe V B Sala e Vendita è composta da 12 alunni (8 maschi e 4 femmine), provenienti tutti dalla classe IV B Sala e Vendita. 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. L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza degli studenti risulta eterogeneo e mediamente sensibile agli stimoli intellettuali, seppur in alcuni casi evidenziando qualche disagio. Nel gruppo classe le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute dagli alunni risultano abbastanza eterogenee; ciò ha reso necessaria una personalizzazione degli interventi per rafforzare la motivazione allo studio e migliorare le prestazioni individuali.

La classe ha evidenziato nel corso del Triennio un livello di interesse e partecipazione alle discipline piuttosto modesto, nonostante le proposte diversificate e gli stimoli offerti. Soltanto alcuni allievi hanno dimostrato nell'ultimo periodo un interesse più vivace e costante.

In classe l'impegno degli alunni è stato generalmente accettabile, sia nelle attività curricolari che di laboratorio. L'applicazione alle discipline è stata per la maggior parte degli allievi scarsa, eseguendo i compiti in modo incompleto e saltuario, nonostante tutti fossero in grado di mettere in atto le strategie di studio proposte durante le spiegazioni. Per tali motivi l'apprendimento dei contenuti disciplinari risulta differenziato durante l'intero Triennio. Diversi sono stati le attività di recupero dei saperi minimi richiesti. Non sempre 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. In molti permangono incertezze soprattutto nelle competenze linguistiche e nella capacità di approccio critico ai contenuti, nelle discipline di indirizzo gli alunni presentano maggiori capacità.

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, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, di Inglese e Diritto e Tecniche Amministrative 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 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.

Alle strategie didattiche in presenza sono state affiancate piattaforme e canali di comunicazione come *G-suite for education*, *whatsapp*, *e-mail*, per l'esigenza di adottare forme di didattica a distanza (DAD) con l'obiettivo di conciliare il distanziamento sociale in seguito alla pandemia da COVID-19 e il proseguimento delle attività formative.

Sono state organizzate attività di tipo sincrono ed asincrono, non soltanto per sottoporre delle semplici esercitazioni e compiti da fare, ma soprattutto per instaurare un dialogo costruttivo, di conforto e supporto (tramite *whatsapp*, con messaggi, anche vocali, di gruppo e/o di classe, video lezioni registrate o in diretta, audio lezione registrate o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti). La DAD è stata svolta in modo equilibrato alternando, attività didattiche a distanza e momenti di pausa, in modo da evitare i rischi derivanti da un'eccessiva permanenza davanti agli schermi. Per quanto riguarda le metodologie della didattica a distanza sono state svolte esercitazioni, *e-learning*, *problem solving*, collegamento diretto e indiretto (anche telefonico), collegamento immediato o differito, chat di gruppo, videolezioni, videoconferenze, trasmissione

ragionata di materiale didattico attraverso la piattaforma *G-suite, whatsapp, mail*, restituzione elaborati a tempo attraverso la piattaforma *G-suite, whatsapp, mail, classroom*.

Gli studenti durante il Triennio hanno mostrato interesse per l'ambito tecnico-professionale e per il mondo del lavoro: alcuni studenti hanno avuto modo di mettersi in evidenza per le loro abilità professionali durante gli stage formativi presso le aziende selezionate, nelle attività PCTO (ex-Alternanza Scuola-Lavoro), tanto che alcuni di essi sono stati ricontattati dalle stesse aziende per intraprendere esperienze lavorative extra-scolastiche; inoltre hanno partecipato ad alcuni progetti interni all'Istituto, mostrandosi preparati e professionalmente competenti.

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 ha mostrato sufficiente 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 adeguata conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline.

Nella classe sono presenti quattro alunni/e con BES, di cui due con disturbi evolutivi specifici per i/e quali sono stati realizzati i relativi PDP e due alunni/e diversamente abili, i/e quali hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali che porta al conseguimento del titolo legale di studio, per i/e quali sono stati predisposti i relativi PEI (fascicolo personale).

Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno, durante lo svolgimento della prova d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che gli allievi/e si sentano completamente a proprio agio, considerato che il docente, negli anni, ha contribuito alla loro crescita umana, culturale e alla loro piena inclusione nel tessuto scolastico.

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			

Maschi = 08 Femmine = 04 Tot = 12

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 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	

PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>MATERIA</i>
BAIANO	CARMINE	<i>Francese</i>
CORDA	IOLANDA	<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Cucina</i>
DE DONA	CARMELA	<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Sala e vendita</i>
DEL GAIZO	ELENA	<i>Inglese</i>
DIODATO	ROSARIO	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
IADANZA	GRAZIELLA	<i>IRC</i>
IULIANO	PASQUALE	<i>Scienze motorie e sportive</i>
MASSARO	FIRENZO	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>
MASSARO	ANGELO	<i>Sostegno</i>
PIROZZI	MICHELA	<i>Matematica</i>
PISANIELLO	DEBORA	<i>Spagnolo</i>
SCARINZI	MARIALINA	<i>Italiano e storia</i>

Articolazione “Sala e Vendita” – Quadro orario settimanale

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

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 “**Servizi di sala e di vendita**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Competenze specifiche:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
6. 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.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

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.

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	X	X	X	X	
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita	X		X	X	X	X	
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina	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
- Device per DAD

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, l'aula di proiezione e televisiva e le classi virtuali tramite la piattaforma G-suite for Education.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

La classe del Triennio ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

Per questo motivo le attività pratiche 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 cocktail e caffetteria, lo studio degli alimenti, bevande alcoliche, analcoliche e nervine e la manualità dei prodotti.

Le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, tranne nel periodo COVID, 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 soddisfacenti.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA

Nella prima parte dell'anno sono stati svolti il Piano di Integrazione degli Apprendimenti (PIA) per gli alunni ammessi alla classe successiva con livelli di apprendimento non adeguatamente consolidati. I docenti hanno organizzato tali attività fissando gli obiettivi di apprendimento da conseguire e da consolidare nonché le distinte strategie per il raggiungimento dei relativi livelli di apprendimento.

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)
- partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni
- interazione durante le video lezioni
- colloqui attraverso piattaforma *G-suite*
- test, verifiche e prove scritte, consegnate tramite piattaforma *G-suite/ whatsapp /mail*

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.

Il DPCM 8/3/2020, e la nota ministeriale n. 279 dell'8 marzo del 2020, stabiliscono la *“necessità di attivare la didattica a distanza al fine di tutelare il diritto costituzionalmente garantito all'istruzione”*.

La normativa vigente (Dpr 122/2009, D.lgs 62/2017), al di là dei momenti formalizzati relativi agli scrutini e agli esami di Stato, lascia la dimensione docimologica ai docenti, senza istruire particolari protocolli che sono più fonte di tradizione che normativa”. La nota ministeriale n. 368 del 13/3/2020 sottolinea: *“Giova allora rammentare sempre che uno degli aspetti più importanti in questa delicata fase d'emergenza è mantenere la socializzazione. Potrebbe sembrare un paradosso, ma le richieste che le famiglie rivolgono alle scuole vanno oltre ai compiti e alle lezioni a distanza, cercano infatti un rapporto più intenso e ravvicinato, seppur nella virtualità dettata dal momento. Chiedono di poter ascoltare le vostre voci e le vostre rassicurazioni, di poter incrociare anche gli sguardi rassicuranti di ognuno di voi, per poter confidare paure e preoccupazioni senza vergognarsi di chiedere aiuto”*.

Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme su menzionate, ha tenuto conto, in particolare per il secondo periodo, non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite nella rimodulazione della progettazione, ma anche delle problematiche strumentali delle famiglie e del bisogno degli alunni di essere supportati in un periodo caratterizzato da incertezza e da insicurezza causata dalla pandemia da “Coronavirus”.

All'interno della didattica a distanza si sono configurati momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una **misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo**.

Le verifiche, di tipo asincrono e sincrono, sono state stabilite dal singolo docente, secondo le necessità della sua didattica, tenendo conto dei seguenti criteri generali:

PER LE VERIFICHE ORALI

- Interrogazioni al singolo allievo durante la lezione virtuale alla presenza di tutti
- Interrogazione a piccoli gruppi
- Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

PER LE VERIFICHE SCRITTE:

📌 Compiti a tempo su piattaforma

📌 Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, con collegamenti ipertestuali

Per l’allievi/e con BES gli interventi sono stati finalizzati “**a mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva**”. Il docente di sostegno, anche grazie al costante contatto con le famiglie e calendarizzazioni di compiti e attività, ha favorito il processo educativo degli allievi/e disabili appurando la modalità più consona per la realizzazione della didattica a distanza.

Per quanto riguarda la valutazione sommativa, le griglie di valutazione (profitto e comportamento) vengono riunificate in una sola griglia, con l’aggiunta dell’approccio del singolo allievo alla DAD, come si riporta qui di seguito:

VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità	Partecipazione DAD
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.	Spiccato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
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.	Elevato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
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	Buon impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
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	Adeguate impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
6	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.	Sufficiente impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
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	Superficiale impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
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.	Frammentario impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
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	Pochissimo impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati

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

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrutturate			Prove non strutturate		
	Interventi brevi	Verifiche orali	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	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
IRC	X		X	X	X	X						X			
Italiano	X	X	X							X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X		X	X									
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X	X		X				X		
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X								
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X	X	X								
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze Motorie			X				X	X							
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X		
Diritto e tecniche amst.e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X								
Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita	X	X	X						X						
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	X	X	X		X	X							X		X

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

La griglia per il credito formativo/scolastico deliberata nel Collegio dei docenti del 5 dicembre 2019

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica	
a) Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza)	0,50
b) Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza)	0,30
c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,10
2 - Voto comportamento	
a) Punti 0.50 (voto 10)	0,50
b) Punti 0.30 (voto 9)	0,30
c) Punti 0.10 (voto 8)	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 20 ore	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 professionali	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 griglia è stata integrata, con delibera nel Collegio dei docenti del 20 maggio 2020, come segue:

13 - Valutazione partecipazione alla didattica a distanza (da effettuarsi in sede di scrutinio)	
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Ottimo	0,50
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Buono	0,30
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Sufficiente	0,20
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Insufficiente (solo se la mancata partecipazione non è dipesa da mancanza di device o connettività)	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>

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
<p>Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.</p>	<p>Competenze Tecniche Professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale • Conoscere le procedure • 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. <p>Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar • Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore • Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar • Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande • Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici • Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 del 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) 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>LABORATORIO DI FREESTYLE</p> <p>PERCORSO CAREER DAY 2020 DIGITAL EDITION</p> <p>OREINTAMENT O</p> <p>VISITE AZIENDALI: MASSERIA GRANDE HOTEL VILLA CAROLINA HOTEL LICCIARDI VILLA LUISA IL POGGIO GRIMALDI LINERS HOTEL AITEZ AZAPH KRERRESS HOTEL INCANTO</p>

ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "EDUCAZIONE CIVICA"

Il Consiglio di Classe ha dedicato parte del monte ore curricolare alle attività e percorsi relativi alla "Educazione Civica" allo scopo di:

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

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

- Legalità
- Diritti umani
- Rispetto delle diversità
- Pluralismo
- Libertà personale
- Sensibilità ambientale e sviluppo sostenibile

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
- Gestione pacifica dei conflitti
- Rispetto di sé, degli altri, ma soprattutto delle regole
- Assunzione di atteggiamenti responsabili
- Partecipazione alle iniziative di democrazia scolastica

TITOLO MODULO: "CITTADINI SANI E RESPONSABILI"

DESCRIZIONE DEL MODULO: Il modulo si propone di sviluppare le competenze trasversali, sociali e civiche, che rientrano nel più ampio concetto di cittadinanza attiva. L'idea progettuale è rendere gli studenti capaci di orientarsi concettualmente nell'ambiente che li circonda, direttamente e indirettamente, consentendo loro di leggere criticamente la realtà, fare collegamenti, informarsi, agire consapevolmente e responsabilmente, nel rispetto di sé e degli altri, favorendo stili di vita sani.

TEMATICA: CITTADINI SANI, RESPONSABILI E CONSAPEVOLI DELLE PROPRIE AZIONI				
SCIENZE MOTORIE	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	ORE
UDA 1: IL MOVIMENTO DELLA SALUTE	Educazione alla salute e a uno stile di vita sano: <ul style="list-style-type: none">• OMS: concetto di salute• Ipocinesia e sedentarietà: quali conseguenze• La salute dinamica• Lo sport sostenibile	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità e coerenti con l'agenda 2030	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile	5
Totale ore				5

TEMATICA: COSTITUZIONE E LEGALITÀ				
Diritto e tecniche amministrative	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N. ORE

UDA: Libertà e sostenibilità socio-ambientale iniziativa economica	Art. 9 Costituzione: “La repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnic. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.”	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l’Agenda 2030	Orientarsi nella organizzazione politica e amministrativa italiana	2
	Art. 16 Costituzione: “Ogni cittadino può circolare e soggiornare liberamente in qualsiasi parte del territorio nazionale, salvo le limitazioni che la legge stabilisce in via generale per motivi di sanità o di sicurezza.”	Sviluppare una personale ed equilibrata coscienza civica e politica Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio	Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell’uomo Conoscere le della nascita dell’Unione Europea e delle sue Istituzioni.	2
	Art. 41 Costituzione italiana: “L’iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l’utilità sociale..”	Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana. Cogliere l’importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio	Comprendere il ruolo del privato sociale e promuovere la partecipazione attiva alle iniziative ad esso correlate.	2
TOTALE				6

TEMATICA: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ				
Italiano e storia	CONTENUTI	FINALITA’	OBIETTIVI	N. ore
UDA 1 Legalità e memoria	Riflessione sul valore della memoria; lettura e analisi di brani antologici e letterari sull’argomento; studio comparativo dei fenomeni storici, delle loro conseguenze e del loro ripresentarsi sotto nuove forme; la persecuzione delle minoranze; l’analisi dei tragici eventi del passato; testimoni della legalità e della memoria.	Far maturare il rifiuto di ogni discriminazione razziale, ideologica, politica, religiosa, culturale. Diffondere i valori di solidarietà, di pari opportunità, di condivisione, di collaborazione. Promuovere il rispetto reciproco, l’ascolto e la tolleranza.	Educare alla solidarietà e alla tolleranza. Sviluppare le capacità di collaborare, comunicare, dialogare. Ricordare gli eventi e i personaggi legati alla memoria e alla legalità attraverso la commemorazione delle giornate ad essi dedicate.	10

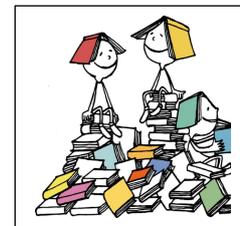
TEMATICA: COSTITUZIONE E SVILUPPO SOSTENIBILE				
Scienza e cultura dell'alimentazione	CONTENUTI	FINALITÀ	OBIETTIVI	N. ORE
UDA: <u>La produzione agro-alimentare ambientalmente sostenibile</u>	Made in Italy agro-alimentare: certificazione e tracciabilità	Sviluppare il senso di appartenenza al territorio e il rispetto dell'ambiente naturalistico e paesaggistico	Acquisire la consapevolezza di poter tutelare la salute promuovendo l'agricoltura sostenibile e migliorando la sicurezza alimentare.	4
	La sostenibilità ambientale	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile. Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente con gli "obiettivi di sviluppo sostenibile" (Agenda 2030).	4
TOTALE				8

TEMATICA: EDUCAZIONE ALLA SALUTE E SVILUPPO SOSTENIBILE				
SALA E VENDITA	CONTENUTI	FINALITÀ'	OBIETTIVI	N. ore
	L'uso e l'abuso di alcol	Riconoscere le situazioni negative, psicologiche e fisiche, che interferiscono sulla lucidità mentale Acquisire consapevoli e responsabili come futuri utenti della strada.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	4

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) E ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI:

- Progetto TED: corso professionale freestyle
- UNISANNIO: Lezione universitaria on-line (Geoetica e crisi climatiche)
- UNISANNIO: Orientamento corso di laurea professionalizzante in “Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie”
- UNIMOL (Open week): Corsi universitari
- ASSORIENTA: Orientamento alle Carriere in Divisa (Forze Armate e Forze di Polizia)
- UNIVERSITA' DI FOGGIA: Corsi universitari Dipartimento di Studi Umanistici
- Unifortunato: Career-day digital edition
- Unifortunato: corsi universitari
- Giorno della shoah - visione film
- Partecipazione a varie conferenze sul bullismo
- Partecipazione a varie conferenze organizzate da SALESCUOLAVIAGGI
- Partecipazione a varie attività della manifestazione FUTURO REMOTO
- Workshop YE di Coca Cola
- Orientamento IN CIBUM
- 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
- Progetto #TifiamoEuropa
- La Celiachia nel piatto
- Corsa contro la fame
- Progetto sicurezza in strada
- Corso Self-Defence
- Corso sulla sicurezza
- EURES
- ERASMUS
- SALONE DELLO STUDENTE SUD

INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO



► **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. Il colloquio orale vale fino a quaranta punti (come da griglia dell'allegato B dell'O.M. n. 53 del 03 marzo 2021). Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta, 22 per la classe quinta, come si evince nelle tabelle dell'allegato A dell'O.M. n. 53 del 03 marzo 2021.

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

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire 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:

- ✓ **TRACCIA ELABORATO CONCERNENTE LE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI**
- ✓ **TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO**

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. B INDIRIZZO SALA E VENDITA

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA DEL DOCENTE
<i>Francese</i>	<i>BAIANO Carmine</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Cucina</i>	<i>CORDA Iolanda</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. - Sala e Vendita</i>	<i>DE DONA Carmela</i>	
<i>Inglese</i>	<i>DEL GAIZO Elena</i>	
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	<i>DIODATO Rosario</i>	
<i>Religione</i>	<i>IADANZA Graziella</i>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>IULIANO Pasquale</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>MASSARO Angelo</i>	
<i>Diritto e tecniche ammin.ve della struttura ricettiva</i>	<i>MASSARO Fiorenzo</i>	
<i>Matematica</i>	<i>PIROZZI Michela</i>	
<i>Spagnolo</i>	<i>PISANIELLO Debora</i>	
<i>Italiano e Storia</i>	<i>SCARINZI Marialina</i>	

Montesarchio, 11/05/2021

Il Coordinatore della Classe
Prof. Rosario Diodato

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia



Istituto d'Istruzione Superiore

“Aldo Moro”

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

ELABORATO DISCIPLINE DI INDIRIZZO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

La sfida della sostenibilità economica del settore ristorativo risiede nell'operare nel pieno rispetto delle misure igienico-sanitarie, ancor più in seguito alla pandemia COVID-19, potenziando i piani della sicurezza alimentare nonché della sicurezza sui luoghi di lavoro e puntando sulle eccellenze enogastronomiche del *Made in Italy*, che hanno reso famosa l'Italia in tutto il mondo. A questo si aggiunga la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Per i motivi sopraelencati, con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite nel corso degli studi, delle esperienze PCTO ed extra-scolastiche, in qualità di responsabile eventi di un locale multiproposta della costiera cilentana, tenendo conto che il “*concept*” prevede un target di clientela molto eterogeneo, il candidato predisponga un menu a buffet attenendosi alle seguenti indicazioni:

1) selezioni un menu a buffet con ingredienti a marchio di qualità e/o tipici del territorio (minimo due scelte a portata: antipasto – primo – secondo – dessert).

Riferisca come intenda procedere alla scelta degli alimenti e alla selezione dei fornitori, precisando le procedure dell'operazione di approvvigionamento, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento;

2) valuti una preparazione gastronomica del punto precedente sotto l'aspetto nutrizionale, fornendo motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, sia per soggetti con particolari esigenze fisiologiche che con specifiche patologie.

È data facoltà al candidato di scegliere per le esigenze fisiologiche un'opzione tra le seguenti, realizzando una sintetica introduzione:

- a. adolescenza
- b. gravidanza
- c. sport

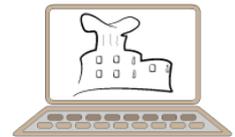
Per le specifiche condizioni patologiche è data facoltà al candidato di scegliere un'opzione tra le seguenti, facendo una sintetica introduzione della patologia individuata:

- a. obesità
- b. diabete tipo 2
- c. aterosclerosi

3) identifichi un pericolo associato ad una preparazione gastronomica del punto 1, che possa mettere a rischio la salute del consumatore, analizzando la gravità, le misure preventive e le eventuali azioni correttive. Descriva quali misure sono necessarie per garantire l'igiene del locale, anche in relazione alle misure di sicurezza previste per la riapertura delle attività a seguito della pandemia da COVID-19;

4) predisponga una lista di 5 cocktail, di cui almeno 3 ufficiali IBA, che possano soddisfare molteplici richieste, segnalando eventuali allergeni, anche in lingua inglese per una potenziale clientela internazionale;

5) selezioni almeno 5 vini tutelati da marchio di qualità, da abbinare alle preparazioni gastronomiche del punto 1, che possano comporre una piccola carta dei vini, motivandone la scelta.



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

BREVI TESTI DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Giovanni Verga

LA ROBA

Di una cosa sola gli doleva, che cominciasse a farsi vecchio, e la terra doveva lasciarla là dov'era. Questa è una ingiustizia di Dio, che dopo essersi logorata la vita ad acquistare della roba, quando arrivate ad averla, che ne vorreste ancora, dovete lasciarla! E stava delle ore seduto sul corbello, con il mento nelle mani, a guardare le sue vigne che gli verdeggiavano sotto gli occhi, e i campi che ondeggiavano di spighe come un mare, e gli oliveti che velavano la montagna come una nebbia, e se un ragazzo seminudo gli passava dinanzi, curvo sotto il peso come un asino stanco, gli lanciava il suo bastone fra le gambe, per invidia, e borbottava: – Guardate chi ha i giorni lunghi! costui che non ha niente! Sicché quando gli dissero che era tempo di lasciare la sua roba, per pensare all'anima, uscì nel cortile come un pazzo, barcollando, e andava ammazzando a colpi di bastone le sue anitre e i suoi tacchini, e strillava: – Roba mia, vientene con me!

Giovanni Verga

La famiglia Malavoglia (I Malavoglia)

“ Nel dicembre 1863, 'Ntoni, il maggiore dei nipoti, era stato chiamato per la leva di mare. Padron 'Ntoni allora era corso dai pezzi grossi del paese, che son quelli che possono aiutarci”.

Giovanni Pascoli

X Agosto

San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla arde e cade,
perché sì gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.
Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra spini:
ella aveva nel becco un insetto:
la cena de' suoi rondinini.
Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.
Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono...
Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.
E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!

Giovanni Pascoli

Lavandare

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero
resta un aratro senza buoi che pare
dimenticato, tra il vapor leggiero.

E cadenzato dalla gora viene
lo sciabordare delle lavandare
con tonfi spessi e lunghe cantilene:

il vento soffia e nevica la frasca,
e tu non torni ancora al tuo paese!
quando partisti, come son rimasta!
come l'aratro in mezzo alla maggese.

Giovanni Pascoli

Novembre

Gèmma l'aria, il sole così chiaro
che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,
e del prunalbo l'odorino amaro
senti nel cuore...

Ma secco è il pruno, e le stecchite piante
di nere trame segnano il sereno,
e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante
sembra il terreno.

Silenzio, intorno: solo, alle ventate,
odi lontano, da giardini ed orti,
di foglie un cader fragile. È l'estate,
fredda, dei morti.

Gabriele D'Annunzio

“Ritratto di un esteta” (Il Piacere)

Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizii, l'avidità del piacere”

Luigi Pirandello

CAMBIO TRENO (Il fu Mattia Pascal)

— Miragno? Chi si sarà suicidato nel mio paese?

Lessi:

« Ieri, sabato 28, è stato rinvenuto nella gora d'un mulino un cadavere in istato d'avanzata putrefazione....

A un tratto, la vista mi s'annebbiò, sembrandomi di scorgere nel rigo seguente il nome del mio podere; e, siccome stentavo a leggere, con un occhio solo, quella stampa minuscola, m'alzai in piedi, per essere più vicino al lume.

Italo Svevo

Prefazione (La coscienza di Zeno)

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo

L'ultima sigaretta (La coscienza di Zeno)

“ Quella malattia mi procurò il secondo dei miei disturbi: lo sforzo di liberarmi dal primo¹⁸. Le mie giornate finirono coll'essere piene di sigarette e di propositi di non fumare più e, per dire subito tutto, di tempo in tempo sono ancora tali. La ridda delle ultime sigarette, formatasi a vent'anni, si muove tuttavia”.

Giuseppe Ungaretti

VEGLIA (da L'Allegria sez. "Il porto sepolto")

Un'intera nottata
buttato vicino
a un compagno
massacrato
con la sua bocca
digrignata
volta al plenilunio
con la congestione
delle sue mani
penetrata
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore

Non sono mai stato
tanto
attaccato alla vita

Giuseppe Ungaretti

San Martino del Carso (da L'Allegria sez. "Il porto sepolto")

Di queste case
non è rimasto
che qualche
brandello di muro

Di tanti
che mi corrispondevano
non è rimasto
neppure tanto

Ma nel cuore
nessuna croce manca

È il mio cuore
il paese più straziato

Giuseppe Ungaretti

***Soldati* (da L'Allegria sez. Girovago)**

Si sta come

d'autunno

sugli alberi

le foglie

EUGENIO MONTALE

SPESSE IL MALE DI VIVERE...(da Ossi di seppia)

Spesso il male di vivere ho incontrato:
era il rivo strozzato che gorgoglia,
era l'incartocciarsi della foglia
riarsa, era il cavallo stramazzato.

Bene non seppi, fuori del prodigio
che schiude la divina Indifferenza:
era la statua nella sonnolenza
del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.

Primo Levi

Se questo è un uomo

Voi che vivete sicuri
nelle vostre tiepide case,
voi che trovate tornando a sera
il cibo caldo e visi amici:
Considerate se questo è un uomo
che lavora nel fango
che non conosce pace
che lotta per mezzo pane
che muore per un sì o per un no.
Considerate se questa è una donna,
senza capelli e senza nome
senza più forza di ricordare
vuoti gli occhi e freddo il grembo
come una rana d'inverno.
Meditate che questo è stato:
vi comando queste parole.
Scolpitele nel vostro cuore
stando in casa andando per via,
coricandovi, alzandovi.
Ripetetele ai vostri figli.
O vi si sfaccia la casa,
la malattia vi impedisca,
i vostri nati torcano il viso da voi.

Primo Levi

Questo è l'inferno (Se questo è un uomo)

Il viaggio non durò che una ventina di minuti. Poi l'autocarro si è fermato, e si è vista una grande porta, e sopra una scritta vivamente illuminata (il suo ricordo ancora mi percuote nei sogni): ARBEIT MACHT FREI, il lavoro rende liberi. Siamo scesi, ci hanno fatti entrare in una camera vasta e nuda, debolmente riscaldata. Che sete abbiamo ! Il debole fruscio dell'acqua nei radiatori ci rende feroci: sono quattro giorni che non beviamo. Eppure c'è un rubinetto: sopra un cartello, che dice che è proibito bere perché l'acqua è inquinata. Sciocchezze, a me pare ovvio che il cartello è una beffa, «essi» sanno che noi moriamo di sete, e ci mettono in una camera e c'è un rubinetto, e Wassertrinken verboten . Io bevo, e incito i compagni a farlo; ma devo sputare, l'acqua è tiepida e dolciastra, ha odore di palude. Questo è l'inferno. Oggi, ai nostri giorni, l'inferno deve essere così, una camera grande e vuota, e noi stanchi stare in piedi , e c'è un rubinetto che gocciola e l'acqua non si può bere, e noi aspettiamo qualcosa di certamente terribile e non succede niente.