

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.ipssectamoro.edu.it C.F.80006750626

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0003956 del 14/05/2022
V (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V A enogastronomia

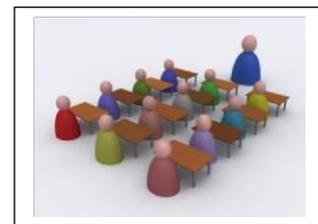
INDIRIZZO

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

Anno scolastico 2021-2022



Indice	Pag.
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	13
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	13
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	17
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	18
EDUCAZIONE CIVICA	21
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL' ESAME DI STATO	23



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V Enogastronomia sez. A è composta da quindici allievi, dodici maschi e tre femmine.

Un'alunna non ha mai frequentato le lezioni durante quest'anno scolastico. Quasi tutti gli studenti sono pendolari. L'ambiente socio-economico e culturale risulta alquanto eterogeneo e prevale l'interesse per l'ambito professionale e per il mondo del lavoro.

Tutti gli alunni sono iscritti per la prima volta al quinto anno. La frequenza alle lezioni è stata piuttosto regolare per tutti, ad eccezione di qualche alunno che ha avuto una frequenza discontinua per motivi personali e di salute (debitamente documentati). Nel corso del triennio 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.

Dal punto di vista didattico, anche alla luce delle attività riprese in presenza, (la DAD è stata concessa solo nei casi consentiti dalla normativa e limitatamente al periodo di quarantena/contagio del virus Sars-Covid 19) 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, matematiche e nella capacità di approccio critico ai contenuti; nelle materie di indirizzo gli alunni presentano maggiori capacità.

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, il *cooperative learning*, le esercitazioni, la presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Il Consiglio riconosce nella classe tre gruppi di livello: un primo gruppo ristretto, motivato e responsabile; ha sempre lavorato con costanza ed impegno, acquisendo un metodo di studio sistematico ed accurato; un secondo, formato dalla maggior parte degli allievi, presenta un profitto apprezzabile; infine, un terzo gruppo ha lavorato secondo le proprie possibilità facendo registrare nel complesso un livello sufficiente

Lo svolgimento delle attività nel corso dell'intero anno scolastico è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato.

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.

ELENCO ALUNNI

<i>COGNOME</i>	<i>NOME</i>	<i>DATA DI NASCITA</i>	<i>LUOGO DI NASCITA</i>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

Maschi = 12 Femmine = 3 Tot = 15

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 dicembre (in modalità telematica attraverso la piattaforma **G SUITE FOR EDUCATION**), nel mese di febbraio (in modalità telematica attraverso la piattaforma **G SUITE FOR EDUCATION**), nel mese di aprile (in presenza) per informare i genitori degli esiti della valutazione intermedia e quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi. I contatti avuti sono stati:

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>
ARAGOSA	LUIGI	<i>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. DI SALA E VENDITA</i>
CARFORA	GIUSEPPINA	<i>MATEMATICA</i>
FARINA	PASQUALE	<i>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA</i>
FINELLI	ANTONELLA	<i>SPAGNOLO</i>
IADANZA	GRAZIELLA	<i>IRC</i>
IULIANO	PASQUALE	<i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>
PETECCA	ANTONIA	<i>ITALIANO E STORIA</i>
SFORZA	TIZIANA	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</i>
VELLOTTI	IOLANDA ANNA CRISTINA	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>
ZOTTI	ANNA MARIA	<i>INGLESE</i>

Articolazione “ENOGASTRONOMIA” – 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**	198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66*	66*		66**	66**
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 “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI DEL CURRICOLO

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

Obiettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

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

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

Sfera dell'apprendimento In termini di conoscenza

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

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 – espressivo

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.
- 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
Lingua straniera (spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X	X	X		X		
Lingua straniera (Inglese)	X	X	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

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 le classi virtuali tramite la piattaforma G-suite for Education.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

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

Per questo motivo fino al mese di febbraio 2020 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 diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti. Durante il corrente anno scolastico le esercitazioni si sono svolte nel primo periodo secondo un'organizzazione che ha tenuto conto degli spazi a disposizione e del rispetto della normativa in vigore per il contenimento del virus Sars COVID 19. In definitiva, le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte nell'ottica di evidenziare 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

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: 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 a 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)

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.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE

GRIGLIA delle VALUTAZIONI

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	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.
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.

GRIGLIA DI COMPORTAMENTO

VOTO	DESCRITTORI
10	<p>Sempre corretto ed educato, rispettoso dei compagni dei docenti, del personale della scuola e delle regole del vivere civile, collaborativo. Rispetta responsabilmente il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola</p> <p>Segue con attenzione il dialogo educativo; si propone con interventi pertinenti; si impegna costantemente e costruttivamente favorendo il lavoro in classe.</p> <p>Frequenta in modo assiduo ed è sempre puntuale alle lezioni. Non si sottrae mai alle verifiche, si impegna con costanza, regolare e seria partecipazione, nessun ritardo (tranne documentati).</p> <p>Rispetta costantemente le norme del Regolamento d'Istituto, attivandosi anche presso i compagni perché le seguano e assume in modo autonomo e propositivo la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
9	<p>Corretto ed educato, rispettoso dei compagni, dei docenti, del personale scolastico e delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo. Rispetta il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.</p> <p>Segue con attenzione le tematiche proposte, proponendosi; si impegna con costanza; regolare partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.</p> <p>Frequenta con regolarità ed è sempre puntuale alle lezioni; non si sottrae alle verifiche; giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza e autorizzazioni in data stabilita.</p> <p>Rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e assume la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
8	<p>Corretto ed educato, rispetta i compagni, i docenti, il personale scolastico e le norme del vivere civile.</p> <p>Segue con attenzione le tematiche proposte, anche se a volte in modo settoriale; discreta partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.</p> <p>Frequenta con regolarità e rispetta quasi sempre gli orari; frequenza abbastanza regolare.</p> <p>Rispetta sostanzialmente le norme del Regolamento d'Istituto.</p>
7	<p>Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato. Non sempre utilizza correttamente le strutture scolastiche ma comunque non dimentica il rispetto dei ruoli.</p> <p>Segue con attenzione ma in modo settoriale le tematiche proposte; l'impegno è a volte discontinuo; il coinvolgimento è alterno; discreta partecipazione al dialogo educativo.</p> <p>Frequenta in modo alquanto regolare e quasi sempre rispetta gli orari.</p> <p>Osserva per lo più, le norme del Regolamento d'Istituto e assume solo in parte la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
6	<p>Rileva scarsa attenzione e partecipazione all'attività scolastica, mantenendosi ai margini di essa. Partecipazione alterna per la maggior parte delle discipline e verso altri interventi.</p> <p>E' poco attento alle strutture scolastiche e dimentica spesso il rispetto dei ruoli.</p> <p>Frequenta in modo non sempre regolare e, spesso non è puntuale nel rispettare gli orari; limitate astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni.</p> <p>Frequenti inadempienze formalizzate nel rispetto del regolamento dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda alcune norme (es. uso del cellulare) e, in genere, non assume le responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi</p>
5	<p>Mantiene un comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; non conosce o non rispetta le regole della normale convivenza civile; non controlla le proprie reazioni e non tiene conto dei suggerimenti e delle richieste; disturba in modo significativo lo svolgimento dell'attività scolastica; rapporti non corretti e manifestazioni gravi e frequenti di disturbo dell'attività didattica (richiami verbali, note e rapporti sul registro) non solo all'interno della scuola ma anche con l'invio di messaggi su rete, offensivi e lesivi della dignità dei compagni, dell'istituzione scolastica e dei propri rappresentanti. Utilizza in modo irresponsabile il materiale didattico e non rispetta i ruoli.</p> <p>Mostra un palese disinteresse per l'attività didattica in genere e scarsa considerazione per il lavoro svolto in classe.</p> <p>Frequenta in modo discontinuo ed è raramente puntuale; numerose astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni. Non rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e non si assume le proprie responsabilità.</p>

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

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrustrate			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			
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				X		
Lingua straniera (spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X							X	
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze Motorie	X	X	X	X		X	X	X							
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X		
Diritto e tecniche ammt.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

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica a) Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza) b) Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza) c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
2 - Voto comportamento a) Punti 0.50 (voto 10) b) Punti 0.30 (voto 9) c) Punti 0.10 (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 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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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 DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)

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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. 	<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 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p>

<p>sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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 brigatadi cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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>PERCORSO MONDO PIZZA</p> <p>PERCORSO “LA DORMIENTE”</p> <p>PERCORSO UNIFORTUNATO “Turismo, innovazione e territorio”</p> <p>ORIENTAMENTO</p>
--	--	---	---

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

ENTE DI FORMAZIONE	ATTIVITA'	CLASSI COINVOLTE	ORE	MODALITA'
UNISANNIO	Lezione universitaria presso Corso di laurea I Livello ad orientamento professionalizzante: Tecnologie Alimentari per	TUTTE LE QUINTE	2	ON LINE

	le produzioni dolciarie dal titolo "Le uova"			
UNISANNIO	Open day territoriale presso IIS "E. Fermi" di Montesarchio con presentazioni dei percorsi formativi, workshop, demo, simulazioni ed esperimenti con strumentazioni frutto dell'attività di ricerca dell'Ateneo	TUTTE LE QUINTE	3	IN PRESENZA
I.P.S.E.F.	Choice Campus : "Come cambia l'università: studiare dopo il Covid"	TUTTE LE QUINTE	1	ON LINE
ORIENTASUD "Il salone delle opportunità"	Workshop: "Crescere in digitale: alla scoperta del mondo del lavoro digitale con Anpal, Unioncamere e Google"	TUTTE LE QUINTE	1	ON LINE
ORIENTASUD "Il salone delle opportunità"	Workshop on -line: "La mobilità in Europa: la rete Eures e il progetto Eures Targeted Mobility Scheme (Eures TMS)"	TUTTE LE QUINTE	1	ON LINE
UNIPARTHENOPE	Presentazione corsi universitari: Giurisprudenza, Economia e Scienze Motorie	TUTTE LE QUINTE	2	ON LINE
UNISOB	Presentazione corsi universitari	TUTTE LE QUINTE	1,5	ON LINE
UNISOB BOOTCAMP 21.22	Allenamento formativo, dietro prenotazione su piattaforma, per gli studenti alle prese con la maturità e allo stesso tempo con la scelta degli studi dopo il diploma	ORIENTAMENTO SVOLTO AUTONOMAMENTE IN ORARIO POMERIDIANO	////////	ON LINE
ASSORIENTA	Orientamento alle Carriere in Divisa -Forze Armate e Forze di Polizia	TUTTE LE QUINTE	1,5	ON LINE
ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana	Presentazione dell'offerta formativa	TUTTE LE QUINTE	1	IN PRESENZA
SALONE DELLO STUDENTE CAMPANIA-CALABRIA	Offerte formative universitarie e work-shop di orientamento post-diploma	ORIENTAMENTO SVOLTO AUTONOMAMENTE IN ORARIO POMERIDIANO	/////	ON LINE
/	/	/	Tot. 14 ore	/

ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento di Educazione Civica, reso obbligatorio e interdisciplinare con la legge 20 agosto 2019 n.92, e reso attuativo con le Linee Guida per l'insegnamento della educazione civica del DM n.35 del 22 giugno 2020, intende sviluppare competenze trasversali in maniera da condurre gli allievi alla consapevolezza dei propri diritti ed alla fedeltà verso i propri doveri di cittadini. Si tratta, come detto, di un insegnamento trasversale espresso, tuttavia, con voto distinto frutto di una condivisa progettualità. In tal senso, i percorsi di Educazione Civica sono rientrati specificamente all'interno delle programmazioni dipartimentali e disciplinari venendo inseriti nel PTOF. Il collegio dei docenti, ha deliberato l'inserimento nel curriculum dell'insegnamento obbligatorio dell'Educazione Civica, procedendo, al contempo, alla nomina di un Docente Referente ed elaborando un modulo sviluppato nel corso dell'intero anno scolastico dai Docenti Curriculari. La programmazione condivisa "a cascata" dal Collegio dei docenti, dai Dipartimenti, dai Consigli di classe, è stata poi inserita nelle programmazioni individuali dei singoli docenti per essere declinata nelle varie discipline.

PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2021/2022

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITÀ	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
Tecniche della comunicazione. Etica del marketing.	Utilizzare le risorse delle reti e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole	Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	Cucina	4
L'Unione Europea: dal trattato di Maastricht alla Brexit. L'Italia in Europa e nel Mondo Cittadinanza terrestre e problemi della globalizzazione.	Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni. Vivere nel quotidiano con spirito europeistico. Comprendere la necessità di essere cittadino del Mondo, valorizzando le differenze (cittadinanza terrestre). Conoscere le problematiche collegate alla globalizzazione: flussi migratori, diritti umani e cooperazione internazionale.	Identificare il ruolo dell'Europa e dei principali organismi di cooperazione internazionali. Valorizzare la propria identità culturale, riconoscendo che il mondo è necessariamente interdipendente Riconoscere che molti dei problemi dell'umanità possono essere risolti con la collaborazione di Governi e popoli.	Italiano e storia	8
Rapporti Stato-Chiesa: Patti Lateranensi del 1929 ed Accordo di Villa Madama del 1984.	Conoscere le norme che riguardano Stato e Chiesa	Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico.	Religione	2
La Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO. Educazione alla cittadinanza globale. sviluppo sostenibile per un mondo sostenibile (AGENDA 2030).	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo. Promuovere il benessere di tutti a tutte le età.	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile. Formare cittadini responsabili e consapevoli delle proprie azioni e scelte, comprensive delle ripercussioni sulla vita altrui.	Scienza e cultura dell'alimentazione	6
Gli organi Costituzionali: caratteristiche e funzioni, in particolare l'esercizio della funzione legislativa e le fasi dell'iter legis. Referendum e iniziativa legislativa.	Conoscere le strutture giuridiche, politiche e sociali. Conoscere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini	Comprendere le strutture giuridiche, politiche e sociali e partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile Promuovere la partecipazione dei cittadini alla vita politica Riconoscere che il grado di partecipazione dei cittadini alla vita politica di un Paese è indicatore significativo della democrazia.	Diritto e Tecniche Amministrative	8
L'importanza della prevenzione per promuovere la salute.	Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale.	Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente agendo in forma privilegiata sull'area motoria della personalità, tramite il miglioramento delle capacità fisiche e neuromuscolari.	Scienze motorie	5

				Tot. 33
--	--	--	--	------------

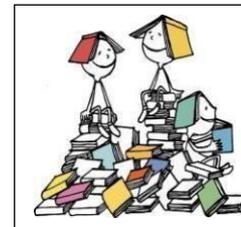
PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2020/2021

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
Cucina healthy ed ecosostenibile nella ristorazione contemporanea	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo. Promuovere il benessere di tutti a tutte le età.	Condurre uno stile di vita sano Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030	Cucina	4
Educazione alla legalità. Legalità e memoria: la Shoah. Le organizzazioni mafiose. Testimoni di legalità: storie di uomini, eroi del loro tempo	Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole e delle norme. Saper riconoscere le conseguenze derivanti, nell'ambito sociale, dall'inosservanza delle norme e dai principi attinenti la legalità.	Creare cittadini responsabili e consapevoli delle proprie azioni e scelte, comprensive delle ripercussioni sulla vita altrui. Raggiungere la consapevolezza dei diritti e delle regole	Italiano e storia	10
Sicurezza e qualità alimentare •Sostenibilità ambientale •Food security e food safety •Produzioni di qualità e marchi di tutela •Prodotti biologici e a km 0	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo. Promuovere il benessere di tutti a tutte le età.	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile. Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030	Scienza e cultura dell'alimentazione	8
Il lavoro come valore costituzionale: art. 1 cost. art. 4 cost., art. 36 cost Gli organi costituzionali: il Parlamento, il Governo, composizione e funzioni.	Conoscere le strutture giuridiche, politiche e sociali. Conoscere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini	Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori.	Diritto e Tecniche Amministrative	6
Educazione alla salute e a uno stile di vita sano. Attività fisica in ambiente naturale.	Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale.	Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente agendo in forma privilegiata sull'area motoria della personalità, tramite il miglioramento delle capacità fisiche e neuromuscolari.	Scienze motorie	5
				Tot. 33

INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO

► Incontri formativi con gli studenti

Il Consiglio di 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. L'esame di stato, secondo quanto sancito nell' o. m. n. 65 del 14.03.2022, prevede il ritorno delle due prove scritte e del colloquio:



- * La prima prova scritta di italiano accerta la padronanza della lingua italiana e consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico;
- * La seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, (Scienza e cultura degli alimenti nello specifico) predisposta dai docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nell'istituto che elaborano collegialmente tre proposte di tracce sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe; tra tali proposte viene sorteggiata il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.
- * Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale delle studentesse e degli studenti; si svolge partendo dall'analisi da parte del candidato del materiale scelto dalla sottocommissione e può essere costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema; il candidato dovrà dimostrare di aver maturato le competenze di educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste e declinate dal documento del consiglio di classe. Il candidato dovrà altresì analizzare criticamente mediante una breve relazione o lavoro multimediale le esperienze svolte nell'ambito del PCTO (art. 22 o.m. n.65 del 14.03.2022).
- * Il risultato finale è la somma conseguita nelle tre prove: un massimo di quindici punti per la prima prova scritta, un massimo di dieci punti per la seconda prova scritta e un massimo di 25 punti per il colloquio. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il Presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla sottocommissione in base al quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21.11. 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al D.M. 769 del 2018 per la seconda prova: tale punteggio espresso in ventesimi, come previsto dalle predette griglie, è convertito sulla base delle tabelle 2 e 3 di cui all'allegato C dell'O.M. n. 65 del 14.03.2022.
- * I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella A allegata al D. Lgs n. 62/2017 e procedono a convertire il predetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 allegato C dell'OM. N. 65 del 14.03.22.

► 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:

Griglia di valutazione della prima prova

Griglia di valutazione della seconda prova

Griglia di valutazione del colloquio

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. A INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Disciplina	Docente	Firma del docente
Italiano e storia	Petecca Antonia	
Matematica	Carfora Giuseppina	
Inglese	Zotti Anna Maria	
Spagnolo	Finelli Antonella	
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Sforza Tiziana	
Scienza e cult. dell'alimentazione	Vellotti Iolanda Anna Cristina	
IRC	Iadanza Graziella	
Laboratorio dei Servizi Enogast. di Sala e vendita	Aragosa Luigi	
Laboratorio dei Servizi Enogast. Settore Cucina	Farina Pasquale	
Scienze motorie e sportive	Iuliano Pasquale	

Montesarchio, 14/05/2022

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Antonella Finelli

Il Dirigente Scolastico

Prof. Aldo Sarchioto