



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.edu.it C.F.80006750626

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0003963 del 14/05/2022
V (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V ART

INDIRIZZI:

Servizi per L'accoglienza turistica

***Prodotti Dolciari Artigianali e
industriali***

Anno scolastico 2021-2022

<i>Indice</i>	<i>Pag.</i>
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
ELENCO ALUNNI	4
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	5
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	6
IL PROFILO PROFESSIONALE	8
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	9
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	11
ATTIVITÀ LABORATORIALI	19
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	20
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	27
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	28
EDUCAZIONE CIVICA	32
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	34



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'Istituto di Istruzione Superiore "Aldo Moro", situato nel comune di Montesarchio, è un Istituto Professionale che opera in un ampio contesto territoriale; gli allievi, infatti, provengono dall'intero comprensorio della Valle Caudina e della Valle di Suessola, territori afferenti alle province di Avellino, di Benevento e di Caserta. Province diverse, contesti socio-economici e culturali differenti. I nostri allievi, pertanto, sono portatori di svariati bisogni educativi: da un'utenza "debole" che si iscrive ad un Professionale per soddisfare l'obbligo scolastico e, se è il caso, per conseguire la qualifica regionale al terzo anno, ad una altamente motivata.

La classe v articolata è composta da 13 allievi, 5 maschi e 8 femmine, tutti ben inseriti nella classe. Per tre allieve è stato predisposto un Piano didattico personalizzato; un'allieva segue la programmazione differenziata seguita dalla Prof.ssa Tontoli Genny per cui si richiede la presenza della suddetta Prof.ssa all'esame dell'allieva.

La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di uno 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.

Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: un esiguo gruppo di allievi ha incontrato difficoltà di ordine metodologico, raggiungendo un sufficiente apprendimento dei contenuti disciplinari.

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

La classe ha saputo mantenere nel corso del Triennio un atteggiamento generalmente educato e collaborativo con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche. La classe ha manifestato un impegno globalmente soddisfacente per le attività proposte. Anche se l'apprendimento dei contenuti disciplinari risulta differenziato durante l'intero Triennio.

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 quasi totalmente, gli allievi hanno dovuto adattarsi in poco tempo ad approcci metodologici diversi.

FEMMINE = 8

MASCHI = 5

TOTALE= 13

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

A causa dell'emergenza covid-19 si sono svolti, attraverso la piattaforma G-suite, due dei tre incontri scuola famiglia programmati all'inizio dell'anno scolastico, nei mesi di dicembre e febbraio, mentre il terzo ed ultimo negli edifici dell'Istituto, per informare sulla valutazione intermedia e quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta, comunque sempre aggiornata sul profitto, sulle assenze, sui ritardi accumulati dai ragazzi. E' stata garantita una continuità di comunicazione da parte del consiglio (coordinatore, docente di disciplina) con le famiglie attraverso vari canali.

Inoltre, il coordinatore e i docenti hanno incontrato i genitori ogni qual volta si riscontravano problemi di profitto, di frequenza o comportamento degli alunni.

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	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Settore Accoglienza turistica

Discipline	Nome e Cognome
Lingua e Letteratura Italiana/Storia	<i>D'Angelo Vincenzina</i>
Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva	<i>Vassallo Pellegrino</i>
Scienze Motorie	<i>Altavilla Gaetano</i>
Lab.Serv.Enog.-Accoglienza Turistica	<i>Fasano Antonio</i>
Inglese	<i>Pisaniello Mafalda</i>
Spagnolo	<i>De Ianni Angela</i>
Matematica	<i>De Luca Giuseppina</i>
Tecniche delle comunicazioni	<i>Bocchino Luigia</i>
Scienza E Cultura Dell'alimentazione	<i>Sorice Loredana</i>
I.R.C	<i>Marro Giovanna</i>
Sostegno	<i>Tontoli Gennj</i>

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**

Discipline	Nome e Cognome
Lingua e Letteratura Italiana/ Storia	<i>D'Angelo Vincenzina</i>
Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva	<i>Tedesco Addolorata</i>
Scienze Motorie	<i>Altavilla Gaetano</i>
Lab.Serv. Pasticceria	<i>Volpe Raffaele</i>
Lingua Inglese	<i>Pisaniello Mafalda</i>
Lingua Spagnola	<i>De Ianni Angela</i>
Lingua Francese	<i>D'Argenio Valeria</i>
Matematica	<i>De Luca Giuseppina</i>
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	<i>Ciullo Antonio</i>
Laboratorio di chimica	<i>Ingordigia Raffaele</i>
Scienza E Cultura Dell'alimentazione	<i>Sorice Loredana</i>
I.R.C	<i>Marro Giovanna</i>
T.O.G.P.P	<i>Cocca Massimo</i>
Sostegno	<i>Tontoli Gennj</i>

FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO settore Accoglienza turistica

Profilo professionale

Il Diplomato d'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 “Accoglienza turistica” il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Accoglienza turistica”, conseguono i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'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, comprensione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Profilo professionale Pasticceria

OPZIONE - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", articolazione "ENOGASTRONOMIA", opzione "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI" 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 "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze del settore.

Competenze specifiche di indirizzo:

- 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 micro-lingua 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. Valorizzazione 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 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 d’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 al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);.
- 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.

Asse Matematico

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 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

SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Tecniche di comunicazione

- 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 ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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 - Settore Accoglienza turistica

- 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.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico –alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- 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.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Articolazione Accoglienza turistica

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei Prodotti.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- 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.

SETTORE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Pasticceria

- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali ed artigianali dolciarie e da forno 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 i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- 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.

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali ed artigianali dolciarie e da forno;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza

alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali ed artigianali dolciarie e da forno;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA COMUNE QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A-12	132	132	132	132	132
Lingua inglese	A-24	99	99	66	66	99
Storia	A-12		66	66	66	66
Geografia	A-12	66				
Matematica	A-26	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A-46	66	66			
Scienze motorie e sportive	A-48	66	66	66	66	66
RC o attività alternative		33	33	33	33	33
Totale ore		594	594	462	462	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		462	462	594	594	561
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056

ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

ARTICOLAZIONE: "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"					
Scienza e cultura dell'alimentazione	A031		132	132	132
<i>di cui in compresenza *</i>	B020		33	33	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A045 A046		132	132	66
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	B020		231**	198**	132**
Tecniche di organizzaz. e gestione dei processi produttivi	A042			66	132
Seconda lingua straniera	A024		99	99	99
Totale ore			594	594	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

ATTIVITA' ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione	A031		132	99	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A045 A046		132	132	198
<i>di cui in compresenza *</i>	B019		33	33	66
Tecniche di comunicazione	A018			66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B019		231**	198**	132**

Seconda lingua straniera	A024		99	99	99
Totale ore			594	594	561

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Nel processo d'insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte i docenti hanno utilizzato metodologie diversificate per rendere efficace e razionale l'acquisizione di nuove conoscenze e produrre abilità e competenze.

In particolare la linea metodologica comune è stata **“laboratoriale”**:

- partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze;
- privilegiare i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- verificare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

I docenti hanno coinvolto il gruppo-classe con le seguenti modalità:

- lavoro collettivo (lezione frontale e dialogata, lezioni con esperti);
- lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione);
- problem solving;
- metodo induttivo;
- simulazione;
- esercitazioni formative e sommative
- esperienze in aziende e in stages formativi, nella consapevolezza che le esperienze di studio svolte in contesti reali rappresentano di fatto, con le altre metodologie attive, i *luoghi* in cui competenze, conoscenze e abilità afferenti a discipline diverse possono essere agite in maniera integrata.

**SETTORE
ACCOGLIENZA**

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	
Storia	X	X	X	X	X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X	X	X
Lingua straniera Spagnolo	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X			X		X
Scienze motorie	X	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
Tecniche di comunicazione	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi per L'accoglienza turistica	X	X	X	X	X	X	X

**settore
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
IRC	X	X	X	X	X		
Italiano	X	X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X	X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X	X	X
Lingua straniera (francese)	X	X	X	X	X		

Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X			X		X
Scienze motorie	X	X		X	X		X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		X
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio pasticceria	X	X	X	X		X	X
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	X	X	X	X		X	X
T.O.G.P.P	X	X		X	X		
Laboratorio di chimica	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, l'aula di proiezione e televisiva e le classi virtuali tramite la piattaforma G-suite for Education.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

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

Per questo motivo 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.

Le esercitazioni pratiche si sono svolte in modo regolare fino a marzo del quarto anno cioè dall'inizio della pandemia, poi nel corso del quinto anno, 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

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,)
- test, verifiche e prove scritte.

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.

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". Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme su menzionate, ha tenuto conto, 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".

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.

DEFINIZIONE DEI CRITERI COMUNI TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA E ABILITÀ

La definizione dei criteri per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza-abilità sono quelli di conoscere e comprendere gli elementi essenziali di ciascuna disciplina e possedere un linguaggio specifico adeguato.

Da tener presente come punto di riferimento le effettive condizioni di partenza giudicandone realisticamente i progressi ottenuti.

Ai fini della valutazione finale sommativa si terrà conto non solamente dei voti conseguiti in occasione della verifica del profitto, ma anche dei seguenti elementi: comportamento tenuto in classe, miglioramento rispetto alla situazione di ingresso accertata, continuità nello studio domestico e in classe, della partecipazione attiva alle lezioni e alle attività promosse dalla scuola, della frequenza assidua alle lezioni

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

SETTORE ACCOGLIENZA

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semi-strutturate			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										
Italiano	X	X	X		X					X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X											
Scienza e cultura dell'alimentazione		X			X					X				X	X
Lingua straniera Spagnolo	X	X	X	X	X		X						X		
Matematica	X	X	X				X								

Scienze Motorie		X	X											
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X	
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	X	X	X			X			X			X		
Laboratorio dei Servizi Accoglienza turistica	X	X	X		X		X			X			X	
Tecniche di comunicazione	X	X	X		X		X			X			X	

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline. SETTORE
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

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						X			
Italiano	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X								X			X	
Scienza e cultura dell'alimentazione				X	X					X			X		
Lingua straniera (francese)	X	X	X	X		X							X		
Lingua straniera (spagnolo)	X	X	X	X		X							X		

Matematica	X	X	X				X							
Scienze Motorie	X	X	X		X		X			X				
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X	
Diritto e tecniche ammst.e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X	X					X	
Laboratorio di pasticceria	X	X	X											
T.O.G.P.P.		X												
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		X		X	X	X	X							X
Laboratorio di chimica		X	X				X							X

GRIGLIA 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.</p> <p>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>

CRITERI CREDITO

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica a) Puntì 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza) b) Puntì 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza) c) Puntì 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
2 - Voto comportamento a) Puntì 0.50 (voto 10) b) Puntì 0.30 (voto 9) c) Puntì 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 a percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

che hanno consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma hanno 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.

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 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.

ACCOGLIENZA

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
<p>Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>➤ Competenze Tecniche Professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro. <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 brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<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 <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>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>PERCORSO UNIFORTUNATO "Turismo, innovazione e territorio"</p> <p>PCTO "FARE IMPRESA IN VALLE CAUDINA: STRUMENTI, OPPORTUNITA', FUTURO"</p> <p>PERCORSO LA DORMIENTE ORIENTAMENTO</p>

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
<p>Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>➤ Competenze Tecniche Professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro. <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 brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<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 <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>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>PERCORSO "LA DORMIENTE"</p> <p>PERCORSO "MONDO PIZZA"</p> <p>PERCORSO UNIFORTUNATO "Turismo, innovazione e territorio"</p> <p>PCTO CAMPIONATO DI PASTICCERIA</p> <p>PCTO "FARE IMPRESA IN VALLE CAUDINA: STRUMENTI, OPPORTUNITA', FUTURO"</p> <p>ORIENTAMENTO</p>

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI E ORIENTAMENTO: ACCOGLIENZA

- **UNISANNIO** → Lezione universitaria on-line presso Corso di laurea I Livello ad orientamento professionalizzante: Tecnologie Alimentari per le produzioni dolciarie (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 (orientamento in presenza)
- **I.P.S.E.F.** → incontro on-line Choice Campus : “Come cambia l’università: studiare dopo il Covid”.
- **UNIFORTUNATO** → Corsi universitari (orientamento on-line)
- **ORIENTASUD “Il salone delle opportunità”** → workshops on -line: "La mobilità in Europa: la rete Eures e il progetto Eures Targeted Mobility Scheme (Eures TMS)"
- **ORIENTASUD “Il salone delle opportunità”** → workshops on -line: "Crescere in digitale: alla scoperta del mondo del lavoro digitale con Anpal, Unioncamere e Google"
- **UNIPARTHENOPE** → Corsi universitari (Giurisprudenza, Economia e Scienze Motorie)
- **UNISOB** → orientamento on-line (corsi universitari)
- **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 (lezioni a piccolo gruppo, didattica interattiva, esercitazione)
- **ASSORIENTA** → Orientamento on-line alle Carriere in Divisa (Forze Armate e Forze di Polizia)
- **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** → Orientamento (in presenza con formatore)
- **SALONE DELLO STUDENTE CAMPANIA CALABRIS** → Offerte formative universitarie e work-shop di orientamento post-diploma

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI E ORIENTAMENTO: SETTORE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

- **UNISANNIO** → Lezione universitaria on-line presso Corso di laurea I Livello ad orientamento professionalizzante: Tecnologie Alimentari per le produzioni dolciarie (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 (orientamento in presenza)
- **I.P.S.E.F.** → incontro on-line Choice Campus : “Come cambia l’università: studiare dopo il Covid”.

- **UNIFORTUNATO** → Corsi universitari (orientamento on-line)
- **ORIENTASUD “Il salone delle opportunità”** → workshops on -line: "La mobilità in Europa: la rete Eures e il progetto Eures Targeted Mobility Scheme (Eures TMS)"
- **ORIENTASUD “Il salone delle opportunità”** → workshops on -line: "Crescere in digitale: alla scoperta del mondo del lavoro digitale con Anpal, Unioncamere e Google"
- **UNIPARTHENOPE** → Corsi universitari (Giurisprudenza, Economia e Scienze Motorie)
- **UNISOB** → orientamento on-line (corsi universitari)
- **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 (lezioni a piccolo gruppo, didattica interattiva, esercitazione)
- **ASSORIENTA** → Orientamento on-line alle Carriere in Divisa (Forze Armate e Forze di Polizia)
- **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** → Orientamento (in presenza con formatore)
- SALONE DELLO STUDENTE CAMPANIA CALABRIS** → Offerte formative universitarie e work-shop di orientamento post-diploma

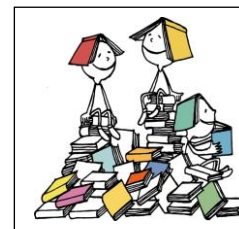
EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2021/2022

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE	PRODOTTI FINALI
Tecniche della comunicazione. Etica del marketing.	Utilizzare le risorse della rete 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.	Accoglienza/Pasticceria	4	Elaborato multidisciplinare
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.	IRC	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.	Scienze 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 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	PRODOTTO FINALE
Educazione ecologica e sviluppo sostenibile. (Pasticceria) L'organizzazione sindacale e la partecipazione nei luoghi di lavoro. (Accoglienza)	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo. (Pasticceria) Comprendere il ruolo del privato sociale e promuovere la partecipazione attiva alle iniziative ad esso correlate. (Accoglienza)	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030. Promuovere una cultura sociale che si fondi sui valori della giustizia, della democrazia e della tolleranza.	Accoglienza/Pasticceria	4	Elaborato o multidisciplinare
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 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. L'esame è costituito dalla prova scritta di Italiano, da una seconda prova sulla disciplina di indirizzo, per il settore accoglienza: Diritto e Amm. Delle strutture ricettive; per il settore pasticceria: Scienza e cultura dell'alimentazione; infine da un colloquio orale. Sono state effettuate delle simulazioni sia della prima provascritta che della seconda prova.

► 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'approfondimento di argomenti o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l'esame di Stato.

ALLEGATI:

- ✓ Griglia prima prova scritta: Italiano
- ✓ Griglia seconda prova scritta: Diritto e tecniche Amm. delle strutture ricettive/Scienza e cultura dell'alimentazione
- ✓ Griglia orale

**IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA ARTICOLATA INDIRIZZO ACCOGLIENZA
TURISTICA**

<i>DISCIPLINA</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>FIRMA DEL DOCENTE</i>
<i>Italiano e storia</i>	<i>D'Angelo Vincenzina sostituita da Di Caprio Vincenza</i>	
<i>Matematica</i>	<i>De Luca Giuseppina</i>	
<i>Inglese</i>	<i>Pisaniello Mafalda</i>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Altavilla Gaetano</i>	
<i>I.R.C</i>	<i>Marro Giovanna</i>	
<i>Spagnolo</i>	<i>De Ianni Angela</i>	
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<i>Vassallo Pellegrino</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi Accoglienza</i>	<i>Fasano Antonio</i>	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Sorice Loredana* Sostituita da Borrillo Francesco</i>	
<i>Tecniche di Comunicazione</i>	<i>Bocchino Luigia sostituita da Biancardi Angela</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>Tontoli Gennj</i>	

Montesarchio, 14/05/2022

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Mafalda Pisaniello

Il Dirigente Scolastico

Prof. Aldo Sarchiolo

**CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA ART: INDIRIZZO
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**

<i>DISCIPLINA</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>FIRMA DEL DOCENTE</i>
<i>Italiano e storia</i>	<i>D'ANGELO Vincenzina sostituita da DI CAPRIO Vincenza</i>	
<i>Matematica</i>	<i>DE LUCA Giuseppina</i>	
<i>Inglese</i>	<i>PISANIELLO Mafalda</i>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>ALTAVILLA Gaetano</i>	
<i>IRC</i>	<i>MARRO Giovanna</i>	
<i>Francese</i>	<i>D'ARGENIO Valeria</i>	
<i>Spagnolo</i>	<i>DE IANNI Angela</i>	
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<i>TEDESCO Addolorata</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi enogast. – pasticceria</i>	<i>VOLPE Raffaele</i>	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>SORICE Loredana sostituita da BORRILLO Francesco</i>	
<i>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</i>	<i>CIULLO Antonio</i>	
<i>Laboratorio di chimica</i>	<i>INGORDIGIA Raffaele</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>TONTOLI Gennj</i>	
<i>T.OG.P.P</i>	<i>COCCA Massimo</i>	

Montesarchio, 14/05/2022

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Mafalda Pisaniello

Il Dirigente Scolastico

Prof. Aldo Sarchiolo