



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

“ Raffaele Viviani ”

Via ANNUNZIATELLA, 23 80053
CASTELLAMMARE DI STABIA
TEL. 081.8714116-081.8713843- FAX 081. 011225

**DOUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA 5 B SALA E VENDITA
A.S. 2020-2021**

Formulato ed approvato il 14 maggio 2021 con protoc. N. 3464/2021 del 14 maggio 2021 ai sensi dell'art. 17
comma 1 del Decreto Legislativo 62/2017

INDICE DEL DOCUMENTO

1. Informazione sul curriculum
2. Profilo della classe
 - a. Credito scolastico (in allegato)
3. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione
4. Indicazioni sull'attività didattica
 - a. Nodi interdisciplinari
 - b. Testi oggetto di studio di italiano
 - c. PCTO
 - d. Indicazioni ed osservazioni sull'elaborato (in allegato)
 - e. Attività attinenti all'insegnamento di educazione civica
5. DDI
6. Valutazione degli apprendimenti
7. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

ALLEGATI

- Programmi e relazioni finali per ogni singola disciplina
- Verbale n. 05 del Consiglio di classe del 21.04.2021 relativo alla definizione dell'elaborato d'esame di cui all'art. 18 O.M. 53 del 03.03.2021
- Attestati PCTO
- Documento con data e luogo di nascita dei candidati
- Documento con la media dei voti e i crediti ottenuti dagli studenti nel secondo biennio
- Documento con le tematiche dell'elaborato consegnato agli studenti

1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Sala e vendita" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali per

- operare nel sistema di qualità per l'amministrazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- capire e adeguarsi alle richieste dei mercati e della clientela
- curare i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni

culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI GENERALI	2° Biennio		
DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	495	495	495
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	--	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	17	17	17
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	561	561	561

2. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
Di Vuolo Iolanda	Italiano Storia
Turcio Domenico	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
Bottiglieri Anna	Lingua Francese
Longobardi Giovanni	Matematica
Martoriello Teresa	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Torrone Anna	Scienze motorie
Bellone Giuseppina	Lingua Inglese
Cepparulo Giuseppina	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina
Monaco Sergio	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita
Palummo Roberto	Religione
Schettino Giuseppina	Sostegno
Milone Roberta	Sostegno
Rappresentanti degli alunni	Leopoldo Barretta
	Antonio Somma

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	Anna Maiello	Iolanda Di Vuolo	Iolanda Di Vuolo
Storia	Anna Maiello	Iolanda Di Vuolo	Iolanda Di Vuolo
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Brunella Esposito	Domenico Turcio	Domenico Turcio
Lingua Francese	Paola Di Leva	Anna Bottiglieri	Anna Bottiglieri
Matematica	Teresa Ostini	Giovanni Longobardi	Giovanni Longobardi
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Giuseppe Vollono	Teresa Martoriello	Teresa Martoriello

Scienze motorie	Anna torrone	Anna Torrone	Anna Torrone
Sostegno	Chiara Pescatori	Giuseppina Schettino	Giuseppina Schettino e Roberta Milone
Religione	Roberto Palummo	Roberto Palummo	Roberto Palummo
Inglese	Giuseppina Bellone	Giuseppina Bellone	Giuseppina Bellone
Lab. Serv. Enogastr.		Giuseppina Cepparulo	Giuseppina Cepparulo
Lab. Sala e vendita	Sergio Monaco	Sergio Monaco	Sergio Monaco

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Cognome e nome	
1	Barretta Leopoldo
2	Bonifacio Alexandro
3	Buonocore Alfonso
4	Cesarano Fabiola
5	Del Sorbo Carmela
6	Del Sorbo Debora
7	Di Martino Ciro
8	Di Martino Lucia
9	Domanda Francesco
10	Domanda Nicola
11	Onorato Maria Francesca
12	Pucillo Francesco
13	Somma Antonio

EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Numero iscritti	Numero inserimenti	Numero trasferimenti	Numero ammessi classe successiva
2018/2019	27			14
2019/2020	13	1 e 1 ripetente del 4 anno		15
2020/2021	13			

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. B art. sala e vendita è composta da 13 studenti residenti nell'area geografica di Castellammare di Stabia. Gli allievi, ad eccezione di due studenti che sono subentrati al 4 anno provenienti uno dal plesso di Rovigliano e un altro ripetente della classe 4 b sala dell'a.s. precedente, provengono tutti dal medesimo corso di studi. Gli studenti hanno raggiunto un buon grado di coesione che ha permesso alla classe di instaurare rapporti positivi, grazie anche all'azione moderatrice dei due rappresentanti di classe.

Dal punto di vista *disciplinare* gli allievi hanno tenuto un comportamento quasi sempre corretto; la *frequenza* è risultata quasi sempre regolare, non si registrano casi di particolare gravità almeno per quanto riguarda la validità dell'anno scolastico. Le attività didattiche sono state svolte sempre in DAD fino alla vacanze pasquali per procedere poi in presenza a settimane alternate con attività didattica a distanza; due studenti hanno proseguito le attività sempre a distanza. In generale, tutti gli studenti hanno preso parte alle lezioni con partecipazione ed interesse quasi sempre costanti; talvolta, si è reso necessario richiamarli al rispetto delle regole della DAD che poi di fatto sono state recepite da quasi tutti gli studenti. Il rientro in presenza ha fatto registrare assenze di massa durante i primi giorni alternate da frequenza saltuaria che non hanno però ritardato i tempi delle attività didattiche.

Durante la DAD sono state svolte le verifiche scritte e orali programmate; le attività laboratoriali sono quelle che hanno risentito maggiormente dei disagi della didattica a distanza, tuttavia il lavoro è stato ben organizzato con l'ausilio di slide, video inerenti alle attività laboratoriali e continue verifiche orali.

La *valutazione* ha tenuto conto, oltre che delle competenze acquisite e delle abilità raggiunte, anche del metodo di studio, dell'interesse e della partecipazione dimostrati durante le attività in DAD e in classe, dell'impegno nel lavoro domestico e nel rispetto delle consegne e, soprattutto, della progressione nell'apprendimento.

Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso al limite della sufficienza per alcuni elementi e pienamente sufficienti per il resto della classe.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti.

CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO (in allegato al documento perché contenente dati sensibili e visibile solo alla commissione d'esame)

3. INDICAZIONE SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Omissis

In riferimento all'alunna M.F.O. si rimanda ai relativi allegati.

4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- Problem solving
- Studio di casi aziendali
- Project work
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Strumenti

- Libri di testo
- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professional
- Portale Argo
- Piattaforma G. Suite for education

Spazi dell'apprendimento

- Aula
- Aula virtuale
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende

COMPETENZE SVILUPPATE

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle **competenze di Asse**

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in	
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli		

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario	stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	cui vengono applicate	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
---	---	-----------------------	---

Competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
06	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

E delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti e allegate al presente documento.

Al fine di favorire l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole materie e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale sono stati sviluppati i seguenti nodi interdisciplinari

A. NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Competenze sviluppate	Testi documenti materiali utilizzati	Attività ed esperienze collegate
Il nostro territorio: patrimonio da tutelare e valorizzare	<p>Le eccellenze del territorio</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Diet and nutrition</p> <p>I vini regionali</p> <p>Lo slow food e il fast food</p> <p>Il marketing strategico</p> <p>La valorizzazione della poesia e del ruolo del poeta: D'Annunzio e il poeta vate.</p>	Saper individuare i meccanismi che le imprese adottano nella produzione trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari	Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi disciplinari allegati	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
Il caos	<p>Le epidemie nella storia</p> <p>Le contaminazioni alimentari</p>	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuazione delle nuove tendenze di filiera. Comprendere	Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi	

	<p>Pirandello: le maschere e le identità</p> <p>Gli OGM</p> <p>Le frodi alimentari</p>	<p>ed esaltare l'importanza del rapporto tra cibo e salute</p>	<p>disciplinari allegati</p>	
<p>Il Novecento tra rivoluzioni ed evoluzioni</p>	<p>Le due guerre mondiali</p> <p>Art. 41 della Costituzione</p> <p>Ungaretti e Quasimodo</p> <p>Evoluzione del concetto di marketing: web marketing e ciclo di vita del prodotto</p> <p>Art. 21 della Costituzione</p> <p>Le nuove patologie alimentari</p> <p>Allergie alimentari e intolleranze</p>	<p>Orientamento sulla linea del tempo.</p> <p>Evoluzione dei fatti storici e della normativa.</p> <p>Competenze e conoscenze in merito alle abitudini alimentari del Novecento.</p>	<p>Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi disciplinari allegati</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p> <p>Attività di Cineforum</p>
<p>Lavoro esicurezza HACCP</p>	<p>La gestione della clientela</p> <p>L'approccio repressivo e preventivo per la garantire la sicurezza alimentare e la sicurezza sul lavoro</p> <p>La ristorazione collettiva</p> <p>La ristorazione veloce</p> <p>La sicurezza sul posto di lavoro: quadro normativo</p>	<p>Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare in maniera efficace i sistemi di prevenzione e correzione dei rischi per la salubrità degli alimenti.</p>	<p>Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi disciplinari allegati</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p>

	<p>Le norme igieniche</p> <p>HACCP</p> <p>Le contaminazioniLe conservazioni</p>			
Il viaggio	<p>La ristorazione viaggiante</p> <p>The business lunch</p> <p>Il coffee break</p> <p>Le cucine etniche e fusion</p> <p>La cucina del mondo e l'Italia</p> <p>La cucina liquida</p> <p>Il fast food.</p> <p>Novel food</p> <p>Il flusso di coscienza nelle opere di Svevo</p>		<p>Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi disciplinari allegati</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p>

<p>La costruzione del Sé e del rapporto con la realtà</p>	<p>Essere ed apparire</p> <p>Certificazioni di qualità</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Le contraffazioni e frodi alimentari</p> <p>I disturbi del comportamento alimentare</p> <p>Montale e la nuova concezione della poesia: un rapporto nuovo tra poeta e realtà</p> <p>Il cambiamento improvviso di scenario: l'armistizio del '43 e la guerra civile.</p> <p>La Resistenza</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi disciplinari allegati</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p>
<p>Le bevande alcoliche</p>	<p>Fermentazione</p> <p>Distillazione Liquori</p> <p>Cocktail party</p> <p>I principi di enologia</p> <p>Le nozioni sulla vitee sulle tecniche di cantina</p> <p>Le modalità di produzione dei vini</p> <p>Dietetica: cibo, alcol e bevande</p>		<p>Per i testi, i documenti e i materiali utilizzati si rimanda ai programmi disciplinari allegati</p>	<p>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</p>
<p>La famiglia</p>	<p>L'ideale dell'ostrica in Verga</p> <p>Il nido in Pascoli</p>			

	<p>Il lockdown</p> <p>L'evoluzione della famiglia</p> <p>Le scelte della famiglia e del consumatore</p> <p>Dieta equilibrata</p>			
Il futuro e il mondo del lavoro	<p>Describe yourself and your skills</p> <p>I principi di una corretta sanificazione di una sala e delle attrezzature.</p> <p>Le fasi della vendita</p> <p>Le tecniche di comunicazione adeguate art. 21</p> <p>Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche</p>			
La qualità e la sostenibilità	<p>I prodotti biologici</p> <p>Art. 32 della Costituzione</p> <p>La filiera corta</p> <p>I prodotti a km 0</p> <p>Food miles km 0</p> <p>The local products</p> <p>Agli antipodi della qualità: gli inetti, il superuomo, le leggi antisemite.</p>			

**B. TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO
DURANTE IL QUINTO ANNO (Art. 18 c. 1 lett. b) OM 53/2021)**

Testo	Autore
Da Vita dei campi, La lupa	G. Verga
Da Vita dei campi, Rosso Malpelo	G. Verga
Da I Malavoglia, L'addio di 'Ntoni	G. Verga
Da I Malavoglia, La famiglia Toscano	G. Verga
Da Il piacere, L'attesa dell'amante	G. d'Annunzio
Da Il piacere, Il ritratto dell'esteta	G. d'Annunzio
Da Alcyone "La pioggia nel pineto"	G. d'Annunzio
Da Myrica: L'assiuolo	G. Pascoli
X Agosto	G. Pascoli
Il lampo	G. Pascoli
Da Novelle per un anno, La patente	L. Pirandello
Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato	L. Pirandello
Da Il fu Mattia Pascal, Adriano Meis	L. Pirandello
Da La coscienza con Zeno, L'ultima sigaretta	I. Svevo
Da La coscienza Zeno, Il funerale sbagliato	I. Svevo
Da Allegrìa, Fratelli, I fiumi, Mattina, San Martin del Carso, Il porto sepolto, Soldati	G. Ungaretti
Da Il Canzoniere, Ritratto della mia bambina, Trieste città vecchia, La capra e Goal	U. Saba
Da Erato ed Apollion, Ed è subito sera	S. Quasimodo
Da Giorno dopo giorno, Alle fronde dei salici	S. Quasimodo
Da Ossi di seppia, Spesso il male di vivere ho incontrato e I limoni	E. Montale
Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio....	E. Montale
E' ancora possibile la poesia?	E. Montale
Da Il giorno della civetta: Forse che hanno sparato?	L. Sciascia

C. PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

L'alternanza scuola-lavoro, pur presentando alcune analogie con le esperienze di stage e tirocinio, si differenzia da queste per le caratteristiche strutturali e per la più stretta relazione personale dello studente con il contesto lavorativo.

Essa è *una metodologia didattica-formativa* che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

L'attività si è svolta tramite attività di **orientamento, approfondimento professionale, formazione in assetto lavorativo** e periodi di **stage esterni in azienda** per complessive **400 ore nel corso del terzo, quarto e quinto anno.**

La modalità di apprendimento in alternanza scuola-lavoro ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;

favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa

realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro

correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI
E PER L'ORIENTAMENTO

ATTIVITÀ*	CONTENUTI	COMPETENZE TRASVERSALI MATURATE
Emergenza Covid-19	Lettura costante dei Decreti Ministeriali e delle Ordinanze Regionali e Sindacali	<p><i>Cittadinanza attiva</i> <i>Partecipazione consapevole alla vita sociale</i> <i>Educazione alla legalità</i> <i>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</i> <i>Individuare le istituzioni nazionali ed europee e le relative attribuzioni.</i> <i>Essere in grado di partecipare in modo attivo e responsabile alla convivenza civile nel rispetto delle regole e della diversità.</i> <i>Essere in grado di comprendere e valutare possibili scenari futuri.</i> <i>Applicare il principio di sostenibilità alle azioni compiute nella vita quotidiana</i></p>
Manifestazioni	Fiera campionaria “La Sagra della Porchetta” Pon “Bere consapevole” Pon “App stabile” Pon Scuola Viva Corso sicurezza Coca cola hbc Italia Sportello energia Leroy Merlin Assorienta	

Orientamento in uscita	<p>contro con i rappresentanti delle Forze Armate – Capitaneria di Porto.</p> <p>contro didattico online presso la sede della facoltà di Agraria Federico II di Napoli.</p> <p>contro didattico online presso la sede della facoltà “Partenope” di Napoli.</p> <p>Incontro online Job&Orienta</p>	<p><i>Maturare negli studenti una scelta consapevole per il loro futuro.</i></p>
-------------------------------	---	--

Progetto d’Istituto “Una bussola per il futuro”

Nel corso dell’ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l’orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

L’alternanza scuola-lavoro, pur presentando alcune analogie con le esperienze di stage e tirocinio, si differenzia da queste per le caratteristiche strutturali e per la più stretta relazione personale dello studente con il contesto lavorativo.

Essa è *una metodologia didattica-formativa* che ha l’obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

L’attività si è svolta tramite percorsi di **orientamento, approfondimento professionale, formazione in assetto lavorativo** e periodi di **stage esterni in azienda** nel corso del terzo, per la prima metà del quarto attività di PON svolta in presenza mentre per la seconda metà online a causa della pandemia da COVID; per il quinto anno tutta l’attività si è svolta online per un minimo di **210 ore**.

La modalità di apprendimento in alternanza scuola-lavoro ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l’esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l’intervento;
- favorire l’orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l’esperienza lavorativa
- realizzare un organico collegamento dell’istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l’offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

- essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;

- essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Inoltre gli alunni costantemente sono stati impegnati in attività di Manifestazioni interne ed esterne all'Istituto, di orientamento al mondo del lavoro, in progetti PON e ScuolaViva Regione Campania, progetto con l'Associazione Cuochi sez. dei Monti Lattari e nel progetto "Mediterranean Cooking Congress" a livello internazionale con eccellenze aziendali campane, chef stellati e testate giornalistiche a livello mondiale.

Tutte le attività hanno rilasciato attestati di partecipazione o certificazione, dove previste, che sono state rilasciate dagli enti agli allievi per arricchire il proprio curriculum e competenze.

Tutti gli allievi hanno partecipato in modo attento, partecipativo e propositivo, con un comportamento corretto e responsabile.

Tutto il materiale in formato cartaceo inerente alla ex ASL è presso la sede centrale dell'istituto R. Viviani e nei fascicoli personali degli studenti.

D. INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULL'ELABORATO DA CONSEGNARE AGLI STUDENTI ENTRO IL 29 APRILE 2021

Il consiglio di classe, a seguito di riunione con la dirigenza e il suo staff del 16 aprile 2021 prende atto che l'elaborato, concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta, ai sensi dell'o.m. n. 53/2021 verrà inviato per email dal coordinatore di classe dall'indirizzo iolanda.divuolo@alberghieroviviani.edu.it agli studenti entro le ore 12.00 del 30 aprile in formato pdf e lo stesso sarà restituito per email al seguente indirizzo esamidistato2021@alberghieroviviani.edu.it e per conoscenza al coordinatore di classe entro il 31 maggio 2021; i candidati esterni riceveranno l'elaborato dalla email istituzionale narh09000q@istruzione.it entro il 30 aprile 2021 e lo restituiranno allo stesso indirizzo entro il 31 maggio 2021.

Elenco numerico	Tutor
Candidato 1	Prof. Cepparulo- Di Vuolo
Candidato 2	Prof. Martoriello_ Di Vuolo
Candidato 3	Prof. Cepparulo_ Di Vuolo
Candidato 4	Prof. Monaco-Di Vuolo
Candidato 5	Prof. Martoriello- Di Vuolo
Candidato 6	Prof. Cepparulo-Di Vuolo
Candidato 7	Prof. Martoriello-Di Vuolo
Candidato 8	Prof. Cepparulo_ Di Vuolo
Candidato 9	Prof. Monaco-Di Vuolo
Candidato 10	Prof. Monaco Di Vuolo
Candidato 11	Prof. Martoriello_ Di Vuolo
Candidato 12	Prof. Monaco_ Di Vuolo

In allegato al documento, le tracce e le tematiche assegnate agli studenti.

E. Attività attinenti all'insegnamento di Educazione Civica a.s. 2020/21

La legge n.92 del 20 agosto 2019 ha reso obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado a partire da questo anno scolastico.

Il nostro Collegio dei docenti ha approvato in data 20.10.2020 con delibera n. 29 il Curricolo di educazione civica ad integrazione del curriculum verticale d'Istituto.

Il curriculum di Educazione civica dell'IPSSEOA Viviani ha l'obiettivo di sviluppare negli allievi la capacità di sentirsi cittadini attivi ossia persone titolari di diritti inviolabili e nel contempo, consapevoli dei doveri inderogabili della società di cui fanno parte in ogni ambito, da quello familiare a quello scolastico, ad ogni livello da quello regionale, a quello nazionale, a quello Europeo, a quello mondiale, ed in ogni momento nella loro vita quotidiana, nello studio e nel contesto lavorativo.

Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in **unità di apprendimento interdisciplinari** condivisi dal Consiglio di classe con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macronuclei tematici: **Costituzione, Istituzioni e legalità, Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**

UDA INTERDISCIPLINARI PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Sicuro io, sicuri tutti

Docenti contitolari: **DTA, Italiano, Lingue straniere, Matematica, Religione**

Competenze del PECUP

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

Contenuti

Le norme giuridiche e sociali per la tutela della salute e della sicurezza

Le raccomandazioni di prevenzione e le norme igienico-sanitarie per il contrasto alle epidemie da coronavirus

Le parole della pandemia

Covid-19 Keywords

Covid-19 mots clés

I numeri della pandemia

Il rispetto della vita ed il comportamento solidale nelle religioni

L'obiettivo 3 dell'Agenda 2030

La sicurezza in rete: dati sensibili, dati personali, identità digitale

Tempo: 10 ore

Percorso pluridisciplinare: Cibo e diritti

Docenti contitolari: DTA, Italiano, Religione, Storia, Lingue straniere, Laboratorio di enogastronomia - settore cucina, Laboratorio di enogastronomia- settore sala e vendita, SCA

Competenze del PECUP

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

Contenuti

Gli articoli della Costituzione a tutela del diritto alla salute

I diritti dell'uomo nell'evoluzione dei testi nazionali e internazionali.

Il cibo negli obiettivi dell'Agenda 2030 La qualità del prodotto alimentare

La normativa a tutela della sicurezza alimentare

Il cibo come espressione di fede e di identità culturale

Controllo della qualità alimentare

Le regole per il benessere psico-fisico

The 2030 Agenda for Sustainable Development

L'Agenda 2030 de Développement Durable

La ricerca di dati ed informazioni in rete

Tempo: 25 ore

5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid 19 non hanno consentito una normale ripresa delle lezioni che, dunque, è stata programmata prevedendo l'entrata alternata delle classi e l'attuazione del Piano per la DDI approvato in ottemperanza al D.M. n 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020.

A seguito dell'ordinanza della giunta Regionale della Campania n.79 del 15.10.2020 che stabiliva la sospensione delle attività didattiche ed educative in presenza, il nostro Istituto ha avviato le attività didattiche a distanza per

tutta la sua platea scolastica.

Purtroppo l'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare ed Agerola ha obbligato la prosecuzione delle attività in DAD fino al 24 aprile 2021, per cui solo il 26.04.2021 le classi sono rientrate in presenza seguendo comunque una rotazione tra quelle del biennio e quelle del triennio e mantenendo quindi, di fatto, una DDI.

Le attività in DDI sono svolte nel quadro disegnato dai seguenti **principi**:

- tutela del diritto allo studio
- mantenimento del dialogo e della comunicazione tra le varie componenti del sistema scuola;
- collegialità delle scelte
- valutazione in itinere e conclusiva come valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento

e nel perseguimento dei seguenti **obiettivi**:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- garantire l'apprendimento degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP e valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante.

Gli **strumenti** utilizzati per la DDI sono stati:

- il sito istituzionale
- il registro elettronico *Argo*
- la piattaforma *G Suite* alla quale da marzo 2020 tutto il personale scolastico e tutti gli alunni possono accedere con un proprio account
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

Sono state, infine, privilegiate le **metodologie** fondate sulla formazione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentissero la costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (scheda tratta dal PTOF)

PARTECIPAZIONE

- Y Propositiva
- Y Recettiva
- Y Sollecitata
- Y Passiva
- Y Di disturbo

IMPEGNO

- Y Tenace
- Y Adeguato
- Y Opportunistico
- Y Discontinuo
- Y Scarso

FREQUENZA

- Y Regolare
- Y Discontinua
- Y Saltuaria
- Y Assente

METODO DI STUDIO

- Y Elaborativo
- Y Organizzato
- Y Ripetitivo
- Y Disorganizzato

PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- Y Notevole
- Y Accettabile
- Y Irrilevante
- Y Negativa

ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI

- Y Disponibile
- Y Passivo
- Y Oppositivo
- Y Aggressivo

VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale e finale, da 10 a 1 è determinata dai seguenti indicatori:

- Y L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- Y L'acquisizione delle abilità
- Y Uso del linguaggio
- Y La progressione nell'apprendimento
- Y L'impegno
- Y La partecipazione alle attività didattiche e complementare

TABELLA DI VALUTAZIONE
(scheda tratta dal PTOF)

LIVELLO	VOTO	GIUDIZIO	DESCRITTORI (conoscenze, competenze, capacità)
I	1-3	Insufficiente molto grave	<p>Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni.</p> <p>Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto.</p> <p>Partecipa in modo passivo e disinteressato. Lavora in modo scarso e opportunistico.</p> <p>Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.</p>
	4	Gravemente Insufficiente	<p>Ha una conoscenza frammentaria.</p> <p>Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico.</p> <p>Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante.</p> <p>Lavora in modo discontinuo.</p> <p>Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.</p>
II	5	Insufficiente	<p>Ha una conoscenza parziale.</p> <p>Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico.</p> <p>Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo.</p> <p>Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.</p>
III	6	Sufficiente	<p>Ha una conoscenza essenziale.</p> <p>Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico.</p> <p>Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo.</p> <p>Lavora in modo regolare, ma poco approfondito.</p> <p>Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.</p>
	7	Discreto	<p>Ha una conoscenza sicura.</p> <p>Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza.</p> <p>Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto. Partecipa in modo attivo.</p> <p>Lavora in modo costante.</p> <p>Mostra un progressivo apprendimento.</p>

IV	8	Buono	<p>Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento</p>
V	9 -10	Ottimo	<p>Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni qual è risultato di un lavoro autonomo.</p>

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

In ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020, il nostro Istituto ha approvato (Delibera n. 30 CdD del 20.10.2020) il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, comunemente individuata con la sigla DDI.

Il Piano prevede strumenti, metodologie, ed obiettivi delle attività che dovranno essere svolte a distanza ed in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché i criteri e gli indicatori di valutazione degli apprendimenti.

La griglia di valutazione del profitto, definita all'interno del Piano ed applicata come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è la seguente:

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata scarsa o assente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

CREDITO SCOLASTICO

Come già lo scorso anno, rispetto alle previsioni del D.lgs 62/2017, è ridefinito il computo del credito scolastico, che passa da 40 a 60 punti.

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito):

Tabella A: Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

Per quanto riguarda il credito della classe quarta relativo all'a. s. 2019/2020, ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva era prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti (quindi è prevista la fascia $M < 6$). Prima di effettuare la conversione in sessantesimi, il Consiglio di classe provvede ad effettuare l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020, non superiore a 1 punto (nota 28 maggio 2020 n. 8464).

Tabella B: Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

ina 10

Tabella C: Conversione del credito assegnato al termine della classe quinta

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Il Consiglio di Classe, tuttavia, in conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (*Delibera n. 57 del 10 maggio 2021*), attribuirà il massimo della banda di oscillazione, determinata dalla media dei voti (compreso il voto relativo al comportamento), nei seguenti casi:

1. Se il decimale della media dei voti è uguale e/o maggiore a 0,50;
2. Se lo studente ha dimostrato nelle attività didattiche interesse e partecipazione, assentandosi dalle lezioni per non più di 15 giorni durante l'intero anno scolastico;
3. Se lo studente ha raggiunto nell' a. s. un numero di assenze compreso tra 16 e 30 gg. ma ha partecipato con impegno, interesse e puntualità ad attività progettuali extracurricolari di almeno 20 ore, svolte anche in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone ed asincrone;
4. Se lo studente ha acquisito esperienze qualificate (crediti formativi) al di fuori della scuola in ambiti e settori della società civile, legati alla formazione della persona e alla crescita umana e culturale, pur mantenendo il limite massimo delle 30 assenze.

Nel caso in cui lo studente abbia effettuato nell'anno scolastico un numero di assenze superiore a 30 gg., sarà attribuito il minimo della banda di oscillazione, così come in tutti gli altri casi non rientranti nelle condizioni sopraelencate (eccezione fatta per i casi in deroga da valutare singolarmente dietro presentazione di opportuna certificazione).

CREDITO FORMATIVO

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza acquisita al di fuori della scuola di appartenenza in ambiti e settori della società civile, legata alla formazione della persona e alla crescita umana e culturale, coerenti con il tipo di corso di studi. Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi :

1. dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
2. della durata complessiva delle attività;
3. della continuità delle esperienze.

Coerenti con il piano di studi dell'Indirizzo di Servizi di Enogastronomia e di Ospitalità alberghiera appaiono:

- i corsi finalizzati alle Certificazioni linguistiche ed informatiche, attestanti competenze di livello superiore a quelle previste dall'anno scolastico in corso rilasciate da istituzioni esterne alla scuola o tramite progetti della scuola;
- partecipazione a corsi e/o gare a livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse Federazioni riconosciute dal CONI;
- partecipazione a soggiorni studio
- attività di volontariato certificate.

Ogni esperienza dovrà essere debitamente documentata attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per quanto attiene, infine, alle domande di riconoscimento del credito interno/esterno per le varie attività, si dovrà presentare una formale richiesta, secondo un modulo fornito dalla segreteria didattica.

Per i candidati esterni il credito scolastico per la classe quinta è attribuito dal Consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella C di cui all'Allegato A. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata. Per l'attribuzione dei crediti relativi alle classi terze e quarte, il consiglio di classe si attiene a quanto previsto ai commi 2 e 5 lettera c).

Per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terze e quarte è quello già maturato nei precedenti anni, convertito secondo i parametri delle tabelle A e B, di cui all'Allegato A alla presente ordinanza.

Candidato: _____ Data: ____/____/____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

MATERIA	Italiano
DOCENTE	Iolanda Di Vuolo
COMPETENZE CONSEGUITE	Sapersi orientare tra le varie correnti letterarie del Novecento, con riferimento alla capacità di contestualizzare storicamente gli autori.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (AL 27MAGGIO 2020)	Letteratura italiana del '900. Il Verismo e Verga. Il Decadentismo (Pirandello, Svevo). Il simbolismo (Pascoli). La poesia tra le due guerre: Ungaretti, Saba, Quasimodo. La poesia di Montale, La letteratura di inchiesta di Sciascia.
METODOLOGIE	Lezione online, analisi di documenti, foto e grafici
ATTIVITA' DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero autonomo
TESTO ADOTTATO	Roncoroni, Appellini, Dendi, La mia letteratura, 3, Signorelli Scuola
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	In DAD, Gsuite e Argo
ORE SETTIMANALI	4

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

TIPOLOGIA	NUMERO
Prove scritte	1
	QUADRIMESTRE
secondo le tipologie previste dal ministero per il superamento dell'esame di stato	DATE 4.12.2020
	2
	QUADRIMESTRE
	15.04.2021

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Matematica
DOCENTE	Longobardi Giovanni
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	Tracciare il grafico di semplici funzioni determinando: dominio, discontinuità, segno, eventuali intersezioni con gli assi, asintoti. Tracciare il grafico di semplici funzioni determinando eventuali punti di massimo, minimo e di flesso. Interpretare le informazioni contenute nel grafico di una funzione. Applicare il calcolo integrale per la determinazione di semplici aree.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMASVOLTO (al 14.05.2021)	Ripetizione di: risoluzione equazioni di primo e secondo grado, intere e fratte; risoluzione disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte; sistemi di equazioni e sistemi di disequazioni; grafico funzione esponenziale e funzione logaritmica, con relative proprietà. Dominio e segno di una funzione. Limite di una funzione. Continuità di una funzione. Asintoti. Rapporto incrementale e derivata di una funzione. Ricerca dei punti di minimo, massimo e flesso. Studio di una funzione.
METODOLOGIE	Lezione frontale Esercitazione in classe guidata Risoluzione di problemi Brainstorming Video lezioni App di Gsuite
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
TESTO ADOTTATO	MATEMATICA.rosso - Bergamini, Trifone, Barozzi - vol.4 - Zanichelli
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Appunti ed esercitazioni tratte da Internet forniti dal docente, GSUITE, app, Argo
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Numero
Colloquio	I° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2
Compito in classe	I° Quadrimestre 3 II° Quadrimestre 3

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Laboratorio Dei Servizi Di Enogastronomia Settore Sala e Vendita
DOCENTE	Sergio Monaco
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	Saper distinguere le problematiche relative all'igiene degli alimenti e alla sicurezza nell'ambiente di lavoro; Saper conoscere le caratteristiche fondamentali delle allergie e delle intolleranze alimentari; Saper conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica ,della filiera corta e dell'alimentazione a km 0 ; Saper conoscere le caratteristiche del catering, banqueting e di un buffet,le tecniche di distribuzione e saper distinguere le varie tipologie.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 14.05.2021)	Igiene e sicurezza in cucina Allergie e intolleranze alimentareLa qualità alimentare In DAD Il catering, il banqueting e il buffetLa cioccolata e il caffè Il mondo del bere miscelatoEnologia
METODOLOGIE	Lezioni frontali Riviste specifiche del settore e uso di glossariAttività di studio guidato Lezione partecipate
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
TESTO ADOTTATO	Laboratorio e tecniche di enogastronomia settore Sala e Vendita
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettualiG suite e varie app. Argo, slide
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Numero
Interrogazioni lunghe	I° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2 In DAD

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Laboratorio Dei Servizi Di Enogastronomia Settore Cucina
DOCENTE	Giuseppina Cepparulo
ORE SETTIMANALI	2 ore
COMPETENZE CONSEGUITE	Saper distinguere le problematiche relative all'igiene degli alimenti e alla sicurezza nell'ambiente di lavoro; conoscere le caratteristiche fondamentali delle allergie e delle intolleranze alimentari; conoscere le caratteristiche fondamentali dell'agricoltura biologica, della filiera corta e dell'alimentazione a km 0; conoscere le caratteristiche del catering, banqueting e di un buffet, le tecniche di distribuzione e saper distinguere le varie tipologie.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 14.05.2021)	Igiene e sicurezza in cucina Allergie e intolleranze alimentari La qualità alimentare Il catering, il banqueting e il buffet La cioccolata e il caffè
METODOLOGIE	Lezioni frontali Riviste specifiche del settore e uso di glossari Attività di studio guidato Lezione partecipate
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
TESTO ADOTTATO	I SAPERI DELLA CUCINA
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Numero
Interrogazioni lunghe	I° Quadrimestre 2
	II° Quadrimestre 2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA	STORIA
DOCENTE	IOLANDA DI VUOLO
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Orientarsi tra i principali fatti storici del Novecento con riferimento alle connessioni tra gli eventi.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO(AL 14.05.2021)	L'ETA'GIOLITTIANA, LA PRIMA GUERRA MONDIALE, IL FASCISMO, IL NAZISMO, LA SECONDA GUERRA MONDIALE, L'ITALIA REPUBBLICANA
METODOLOGIE	LEZIONE DAD e frontale, RICERCHE
ATTIVITA' DI RECUPERO ADOTTATE	IN ITINERE
TESTO ADOTTATO	De Vecchi, Giovannetti, La nostra avventura, 3 B. Mondadori
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	SCHEDE, MAPPE, GRIGLIE, DAD GSUITE E ARGO, RAISCUOLA

CONSUNTIVO DISCIPLINARE			
MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
DOCENTE	Teresa Martoriello		
ORE SETTIMANALI	3		
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera agro-alimentare Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Saper 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. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela. Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>		
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 14.05.2021)	Nuovi prodotti alimentari Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti Sistema HACCP e qualità degli alimenti Alimentazione equilibrata e LARN Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche Dieta in particolari condizioni patologiche		
METODOLOGIE	Lezione dialogata, ricerca individuale e/o di gruppo, problem solving, esercizi applicativi		
ATTIVITA' DI RECUPERO ADOTTATE	Pausa didattica, recupero in orario curriculare		
TESTO ADOTTATO	<i>Silvano Rodato</i> "ALIMENTAZIONE OGGI" vol. 5 CLITT		
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Video, riviste, GSUITE, ARGO		
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE			
Tipologia	Numero		
Interrogazione lunga, tema, risoluzione di problemi ed esercizi	I° Quadrimestre	2	II quadr. Interrogazioni ed esercitazioni durante le video lezioni in DAD
	I° Quadrimestre	1	
	I° Quadrimestre	1	

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
DOCENTE	Domenico Turcio
ORE SETTIMANALI	5
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (AL 14.05.2021)	Il processo di pianificazione, l'analisi SWOT. La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali. La struttura del piano industriale. Le funzioni e la struttura del business plan. L'articolazione del sistema di budgeting. Le diverse politiche di mercato ,Le attività di marketing non convenzionale. La segmentazione de mercato .Le strategie di marketing. Il posizionamento sul mercato. Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita. Il concetto di qualità nelle aziende ristorative .La qualità dei prodotti alimentari. Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare . Le frodi alimentari.
METODOLOGIE	Lezione a distanza e frontale da aprile 2021 Esercitazione in classe guidata Risoluzione di problemi Brainstorming Gsuite Argo
ATTIVITA' DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
TESTO ADOTTATO	Strumenti gestionali per il turismo – D.T.A artic. enogstronomia
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Documenti tratti da riviste ed internet

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

TIPOLOGIA	NUMERO
	quadr. 2 verifiche scritte
	2 quadr. Interrogazioni e verifiche in video lezione durante la DAD

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LINGUA INGLESE

DOCENTE	GIUSEPPINA BELLONE
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/2 del QCER.</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.</p> <p>Conoscere e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMASVOLTO (al 14.05.2021)	<p>Nutrition</p> <p>The Sustainable table</p> <p>From Farm to Fork</p> <p>Slow food</p> <p>Safe food for all</p> <p>Food safety certification</p> <p>Food preservation</p> <p>Food allergies and intolerances</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Gsuite</p> <p>Argo</p>
	<p>Per coinvolgere maggiormente la classe, si è effettuato il recupero in itinere, durante il primo quadrimestre, con lavori di gruppo e lezione dialogate attraverso:</p> <p>Ripassi curriculari</p> <p>Percorsi personalizzati con esercizi a casa</p> <p>Ripresa di micromoduli</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>Rimotivazione allo studio</p>
TESTO ADOTTATO	CIBELLI, D'AVINO, Wine and dine, Club up
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<p>Dispense fornite dal docente</p> <p>Appunti e mappe concettuali</p>

	Schede per il recupero		
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE			
Tipologia	Numero		
Colloquio Compito in classe	I° Quadrimestre	2	II° Quadrimestre verifiche e interrogazioni durante video lezioni in DAD
	I° Quadrimestre	3	

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	L. e C. straniera FRANCESE
DOCENTE	Anna Bottiglieri
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Utilizzare la micro lingua di settore.</p> <p>Saper individuare i meccanismi che le imprese adottano nella produzione trasformazione conservazione dei prodotti alimentari.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuazione delle nuove tendenze di filiera. Comprendere ed esaltare l'importanza del rapporto tra cibo e salute.</p> <p>Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare in maniera efficace i sistemi di prevenzione e correzione dei rischi per la salubrità degli alimenti.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 14.05.2021)	<p>ALIMENTATION ET SANTE</p> <p>Comment manger équilibré</p> <p>Les cuisson diététiques</p> <p>Le régime crétois</p> <p>Le végétarisme et le végétalisme</p> <p>HYGIENE ET CONSERVATION</p> <p>Les aliments à risque</p> <p>Les intoxications alimentaires</p> <p>Les techniques de conservation : par la chaleur, par le froid, ...</p> <p>Les différentes gammes de produits et les emballages</p> <p>SYSTEME DE CONTROLE ET DE PREVENTION</p> <p>Le système HACCP</p> <p>La marche en avant et la gestion des stocks</p> <p>Le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif.</p> <p>QUALITE DES PRODUITS ET SECURITE</p>

	<p>Les labels de qualité et d'origine Les OGM et les produits biologiques L'agriculture biologique. La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne</p>
--	---

PUIS ENCORE :

	Commander du vin au restaurant La bière artisanale Coronavirus : ce qu'il faut savoir Les aliments qui stimulent l'immunité Civilisation : Connaître PARIS	
METODOLOGIE	Video lezioni	
ATTIVITÀ DIRECUPERO ADOTTATE	Ripetizione attraverso slides, schemi, documenti e riassunti prodotti dal docente.	
TESTO ADOTTATO	<i>Olivieri-Beaupart Prêt à manger Rizzoli</i>	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Compito in classe</i>	I° Quadrimestre Brani di comprensione scritta con questionario Prove semistrutturate	II° Quadrimestre Esercitazioni e quiz on line
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre Interrogazioni lunghe e brevi	II° Quadrimestre Verifica della conoscenza del lessico professionale attraverso quiz e interrogazioni brevi on line

CONSUNTIVO DISCIPLINARE		
MATERIA	Scienze Motorie	
DOCENTE	Anna Torrone	
ORE SETTIMANALI		
ORE TOTALI SVOLTE	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> - Consapevolezza della propria corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria, sia come capacità relazionale. - Acquisizione di una cultura delle scienze motorie che tenda a promuovere la pratica motoria come costume di vita e la coerente coscienza dei diversi significati che le attività motorio-sportive assumono nell'attuale società. 	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	<p>Il corpo umano. Elementi di anatomia e fisiologia applicati alle scienze motorie.</p> <p>Gli sport individuali e di squadra, gesti tecnici, regole principali.</p> <p>Cenni di igiene.</p>	
METODOLOGIE	Video lezioni	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE		
TESTO ADOTTATO	Più Movimento Vol. Unico Ebook Ed. Marietti Scuola	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite. Portale Argo	

PROVE DI VERIFICA		
Tipologia		
Verifiche e interrogazioni	1° Quadrimestre Verifiche orali 1° Quadrimestre Interrogazioni brevi	2° Quadrimestre Verifiche orali 2° Quadrimestre Interrogazioni brevi

CONSUNTIVO DISCIPLINARE SBS di IRC	
MATERIA	IRC
DOCENTE	Palummo Roberto
ORE SETTIMANALI	1
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. ▶ Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato. ▶ Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della rivelazione ebraico-cristiana e interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 14.05.2021)	<p>In continuità con la scuola secondaria di primo grado, contenuto fondamentale dell'IRC nella scuola secondaria superiore è la figura e l'opera di Gesù Cristo, secondo la testimonianza della Bibbia e la comprensione di fede della Chiesa, quale principio interpretativo della realtà umana e storica.</p> <p>Tale contenuto fondamentale sarà approfondito mediante lo studio dei contenuti delle seguenti aree tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il mistero della vita: il sacro, la domanda di senso, la domanda religiosa, le religioni. ▪ La rivelazione del Dio di Gesù Cristo: la storia della salvezza nella sacra Scrittura. ▪ L'identità umana e divina di Gesù Cristo. ▪ La Chiesa fondata da Gesù: popolo della Nuova Alleanza. ▪ La vita nello Spirito: i valori del Cristianesimo. <p>Quinto Anno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione, confronto, valutazione dei diversi sistemi di significato e delle diverse religioni presenti nel proprio ambiente di vita. ▪ I temi fondamentali della storia della salvezza. ▪ Gesù Cristo, compimento della Nuova Alleanza.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La Chiesa: il suo significato teologico, sociale, culturale e storico. ▪ La morale cristiana di fronte alle sfide culturali dell'odierna società. 	
METODOLOGIE	<p><i>Dad e Did.</i></p> <p>L'IRC sarà attuato con attenzione a quattro criteri metodologici fondamentali: la correlazione, la fedeltà ai contenuti; il dialogo interdisciplinare, interreligioso, interculturale; l'elaborazione di una sintesi concettuale. In base al principio di correlazione e in obbedienza alla natura e alle finalità della scuola, ogni contenuto disciplinare sarà trattato in rapporto alle esigenze di educazione, istruzione e formazione degli studenti, per favorire in loro l'apprendimento, la rielaborazione personale, la crescita umana e culturale.</p> <p>Sarà proposto uno stile didattico attivo che, nell'ottica dell'apprendimento, accentuando gli aspetti culturali e conoscitivi dell'IRC, utilizzando i linguaggi della tradizione religiosa e culturale cristiana, opportunamente integrati con i nuovi linguaggi e gli strumenti multimediali della Information Communication Technology, ricerchi costantemente il dialogo, il coinvolgimento e il protagonismo dei singoli studenti e del gruppo classe nell'acquisizione e nello sviluppo di un insieme di competenze, di conoscenze, di abilità, di abitudini e di atteggiamenti spendibili con profitto nell'odierno contesto socioculturale italiano.</p>	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<i>Nessuna</i>	
TESTO ADOTTATO	<i>Tutti i colori della vita.</i>	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<i>Piattaforma GSuite for education</i> <i>Portale Argo</i>	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Interrogazioni brevi on line</i> <i>Esercitazioni e quiz on line</i>	I° Quadrimestre I° Quadrimestre	II° Quadrimestre II° Quadrimestre

8. APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”

D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”

Legge 20 agosto 2019, n. 92, recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”

Ordinanza ministeriale n. 53 del 03.03.2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2020/2021

FIRME DOCENTI			
MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Italiano-Storia	IOLANDA DI VUOLO	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	COORDINATORE DI CLASSE
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	DOMENICO TURCIO	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Lingua Francese	ANNA BOTTIGLIERI	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Lingua Inglese	GIUSEPPINA BELLONE	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Matematica	GIOVANNI LONGOBARDI	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	TERESA MARTORIELLO	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	GIUSEPPINA CEPPARULO	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	SERGIO MONACO	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Scienze motorie sportive	ANNA TORRONE	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Sostegno	GIUSEPPINA SCETTINO	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Sostegno	ROBERTA MILONE	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	
Religione	ROBERTO PALUMMO	Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993	

Castellammare di Stabia, 14 maggio 2021

Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Giuseppina Principe
 Firma autografa omessa art. 3 Dlgs n. 93/1993

