



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

*"Raffaele Viviani"*

SEDE CENTRALE

Via Annunziatella 23

80053 Castellammare di Stabia

Tel. 0871384381 Fax 081 0112257

Prot. N° 0003469 DEL 14/05/2021

**DOCUMENTO FINALE  
DEL CONSIGLIO  
DELLA CLASSE V A  
Servizi per l'enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera  
Articolazione: Enogastronomia**

*«In una democrazia, se si vuole che la democrazia prima si faccia e poi si mantenga e si perfezioni, si può dire che la Scuola a lungo andare è più importante del Parlamento e della Magistratura e della Corte costituzionale».*

Piero Calamandrei

Formulato ai sensi dell'art. 17 comma 1 del Decreto Legislativo 62/2017

## INDICE DEL DOCUMENTO

	Pag.
❖ Informazioni sul curriculum	3
❖ Quadro Orario	4
❖ Profilo della classe	5
❖ Presentazione della classe	7
❖ Credito scolastico	9
❖ Indicazioni sulle attività didattiche	10
❖ Competenze sviluppate	11
❖ Nodi Interdisciplinari	13
❖ Testi Oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano	15
❖ Indicazioni elaborato scritto	16
❖ Attività attinenti all'insegnamento di Educazione civica	17
❖ Percorso Triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	19
❖ DDI	23
❖ Valutazione degli apprendimenti	24
❖ Tabella di Valutazione	25
❖ Criteri per l'attribuzione del credito	26
❖ Griglia di valutazione del colloquio	29
❖ Consuntivi disciplinari	30
❖ Appendice Normativa	47
❖ Il Consiglio di Classe	48

### **Allegati :**

Verbale N° 5

Attestati finali percorso PCTO

Programmi e relazioni finali per ogni singola disciplina.

Testo della traccia dell'elaborato di cui all'art. 18 comma 1 a) dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021

Tabella crediti.

Tabella dati sensibili.

## 1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici 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 cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		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
SCARICA ANTONELLA	Italiano Storia
ANTONIO FRANZESE	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
ANNA BOTTIGLIERI	Lingua Francese
IDA POLLIO	Lingua Inglese
ANGELA BATTAGLIA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
CUOCOLO GABRIELLA	Matematica
GIUSEPPE SAVARESE	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina
DELLAMURA PIETRO	Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita
ANNA TORRONE	Scienze motorie
PALUMMO ROBERTO	Religione
PIA GUERRIERO	SOSTEGNO
D'AURIA RAFFAELE	SOSTEGNO
MANZI GIACOMO	SOSTEGNO
Rappresentanti dei genitori	VICEDOMINI GENOVEFFA CHIRICO CATELLO
Rappresentanti degli alunni	ALESSANDRO ACANFORA IOVINO GIUSEPPE

## CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	ANTONELLA SCARICA	ANTONELLA SCARICA	ANTONELLA SCARICA
Storia	ANTONELLA SCARICA	ANTONELLA SCARICA	ANTONELLA SCARICA
Matematica	CUOCOLO GABRIELLA	CUOCOLO GABRIELLA	CUOCOLO GABRIELLA
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	TURCIO DOMENICO	MARIANNA SORRENTINO	FRANZESE ANTONIO
Lingua Francese	ANNA BOTTIGLIERI	ANNA BOTTIGLIERI	ANNA BOTTIGLIERI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ANGELA BATTAGLIA	ANGELA BATTAGLIA	ANGELA BATTAGLIA
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	GIUSEPPE SAVARESE	GIUSEPPE SAVARESE	GIUSEPPE SAVARESE
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	----- -----	FUSCHILLO SAVERIO	DELLA MURA PIETRO
Scienze motorie	CIOFFI SANDRA	TORRONE ANNA	TORRONE ANNA
Religione	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO
Sostegno	PIA GUERRIERO D'AURIA RAFFAELE MANZI GIACOMO	PIA GUERRIERO D'AURIA RAFFAELE MANZI GIACOMO	PIA GUERRIERO D'AURIA RAFFAELE MANZI GIACOMO
Coordinatore Ed. civica	----- -----	----- -----	PASTORE DANIELA

			28/06/02
			05/10/02
	SANTANIELLO KATIA		CASTELLAMMARE DI S
	SOMMA ERMELINDA		MONFALCONE

<b>COMPOSIZIONE DELLA CLASSE</b>	
<b>Cognome e nome</b>	
1	ABAGNALE VINCENZO
2	ACANFORA ALESSANDRO
3	ALAIA PIETRO
4	CHIRICO ROBERTO
5	CINQUE CIRO
6	CINQUE VINCENZO
7	CIOFFI ANTONIO
8	DI MAIO TERESA
9	DONNARUMMA ANTONIO
10	ESPOSITO MARIA
11	FERRARA SALVATORE
12	FILOSA ALFONSO
13	IOVINO GIUSEPPE
14	MATRONE MARIAALESSIA
15	NAPPO FABIO
16	SANTANIELLO KATIA
17	SOMMA ERMELINDA

### **EVOLUZIONE DELLA CLASSE**

<b>Anno scolastico</b>	<b>Numero iscritti</b>	<b>Numero inserimenti</b>	<b>Numero trasferimenti</b>	<b>Numero ammessi alla classe successiva</b>
<b>2018/19</b>	25	-----	-----	18
<b>2019/20</b>	18	-----	1	17
<b>2020/21</b>	17	-----	-----	-----

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A art. Enogastronomia è composta da 17 studenti (5 ragazze e 12 ragazzi ), di cui 2 alunni H e, residenti nell'area geografica di Castellammare di Stabia, Gragnano, Pompei... Gli allievi provengono tutti dal medesimo corso di studi ed hanno raggiunto un buon grado di coesione che ha permesso alla classe di instaurare rapporti positivi.

Dal punto di vista *disciplinare* gli allievi sono sempre stati rispettosi delle regole nei rapporti interpersonali e nei confronti dei docenti; la *frequenza* è stata regolare per la maggior parte di essi, anche nel lungo periodo di Dad. Soltanto un esiguo numero di alunni è risultato meno assiduo nella partecipazione alle videolezioni e nel rispetto delle consegne. Tale mancanza è stata spesso causata da difficoltà di connessione alla rete, in qualche caso da disagi psicologici e fisici conseguenti alla difficile situazione epidemiologica.

I programmi delle singole discipline, con le opportune rimodulazioni, ed adottando tutte le strategie possibili e canali di comunicazione ufficiali e non, hanno ricalcato, sostanzialmente, quanto pianificato in fase di avvio dell'anno scolastico, con un ragionevole rallentamento considerato il protrarsi, oltre l'immaginabile, della didattica a distanza. Nel breve periodo di rientro in presenza i disagi non sono diminuiti significativamente a causa della rotazione delle classi e la presenza di alunni con fragilità cui assicurare il diritto allo studio.

Gli allievi, nella maggioranza, sono riusciti a partecipare attivamente al dialogo educativo, anche a distanza, conseguendo ovviamente, risultati diversi, a seconda delle attitudini e dell'impegno profuso. Per alcuni di essi sono state necessarie sollecitazioni continue; per tutti revisioni cicliche degli argomenti presentati anche considerando le difficoltà oggettive di concentrazione e collegamento.

La *metodologia* ha visto privilegiati, oltre alla lezione frontale, le lezioni dialogate, il problem solving, lo studio di casi, la didattica laboratoriale, la flipped classroom .

Le *verifiche*, sia formative che sommative si sono svolte prevalentemente sulla piattaforma GSUITE, dal momento che il rientro in presenza, nelle modalità sopra descritte, è avvenuto soltanto nell'ultima settimana di aprile.

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,



soprattutto a distanza, 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 sufficiente: un piccolo numero di allievi, per impegno adeguato, partecipazione attenta, metodo di studio sistematico e capacità personali, ha raggiunto un buon livello di preparazione; un secondo gruppo, con minori competenze di partenza ma impegno adeguato, ha conseguito una preparazione complessivamente sufficiente; un esiguo numero di alunni ha manifestato qualche difficoltà nell'acquisizione di conoscenze ed abilità, nell'organizzazione coerente ed efficace dei contenuti e nella capacità di esposizione; tali difficoltà sono rimaste invariate nel periodo della DAD.

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

#### **CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO NEL 3° e 4° ANNO**

	<b>COGNOME e NOME</b>	<b>Credito scolastico 3° anno</b>	<b>Conversione credito 3 anno</b>	<b>Credito scolastico 4° anno</b>	<b>Conversione credito 4 anno</b>	<b>Credito Totale</b>
1	ABAGNALE VINCENZO					
2	ACANFORA ALESSANDRO					
3	ALAIA PIETRO					
4	CHIRICO ROBERTO					
5	CINQUE CIRO					
6	CINQUE VINCENZO					
7	CIOFFI ANTONIO					
8	DI MAIO TERESA					
9	DONNARUMMA ANTONIO					
10	ESPOSITO MARIA					
11	FERRARA SALVATORE					
12	FILOSA ALFONSO					
13	IOVINO GIUSEPPE					
14	MATRONE MARIAALESSIA					
15	NAPPO FABIO					
16	SANTANIELLO KATIA					
17	SOMMA ERMELINDA					

**Vedi allegato**

### **3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

Si rimanda alle relazioni del Prof. RAFFAELE D'AURIA per l'alunna D.M. T. e della Prof.ssa PIA GUERRIERO per l'alunna S.E. , allegate al presente Documento.

### **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
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma GSuite for education
- You Tube
- ***Spazi dell'apprendimento***
- Aula / Aula virtuale

- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita

## COMPETENZE SVILUPPATE

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

<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Asse matematico</b>	<b>Asse scientifico- tecnologico</b>	<b>Asse storico-sociale</b>
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 cui vengono applicate	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità		
Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario			

	offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico		produttivo del proprio territorio.
--	--	--	------------------------------------

<b>1.</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
<b>2.</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
<b>3.</b> 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.
<b>4.</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
<b>5.</b> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
<b>6.</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
<b>7.</b> Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
<b>8.</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
<b>9.</b> Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
<b>10.</b> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti.

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:

## NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Competenze sviluppate
<b>“Made in Sud”</b>	Le eccellenze del territorio I prodotti locali Lo Slow food La dieta mediterranea	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Comprendere ed esaltare l’importanza del rapporto tra cibo e salute
<b>Lavoro e Sicurezza</b>	La sicurezza sul posto di lavoro Le norme igieniche HACCP Le Contaminazioni Le Conservazioni La coesistenza dell’approccio preventivo e repressivo per la sicurezza alimentare La tracciabilità	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare in maniera efficace i sistemi di prevenzione e correzione dei rischi per la salubrità degli alimenti
<b>Essere ed apparire</b>	Il concetto di qualità Le dimensioni della qualità globale Gli enti di normazione I marchi di qualità Tracciabilità e Rintracciabilità Le contraffazioni e frodi alimentari	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria
<b>I Colori del Benessere</b>	Cibo e salute L’alimentazione corretta I prodotti biologici I marchi di qualità	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche. Valorizzare e promuovere i prodotti di eccellenza

<b>“Un Mondo sostenibile”</b>	Economia sostenibile La Filiera corta La Filiera corta I prodotti a km 0 GMO free Il green marketing Il marchio ecolabel	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
<b>La riscoperta delle tradizioni</b>	Le eccellenze del territorio I prodotti locali Farm to Fork Valorizzazione dei prodotti e tutela dei marchi di qualità	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
<b>Il caos</b>	Il caos della guerra Le contaminazioni La cucina fusion Gli OGM Le nuove forme di marketing: il guerrilla marketing ed il marketing tribale	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
<b>“Lavoro: che stress!”</b>	Lavoro e società Vantaggi e svantaggi dell’attività di controllo aziendale Le multinazionali Alternanza scuola-lavoro I diversi tipi di catering	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
<b>“Il Piacere” della buona tavola e non solo!</b>	Il nuovo enogastronomo Passione per la nostra terra Il Made in Italy La tracciabilità e rintracciabilità	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
<b>Passeggiando in costiera</b>	I prodotti tipici del territorio Cibo e tradizione La dieta mediterranea I marchi di qualità Lo Slow Food	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
<b>La famiglia</b>	L’evoluzione della famiglia L’agricoltura sostenibile I prodotti locali	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

	Il cibo come segno di identità culturale	
--	--	--

**TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO (dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021)**

<b>TITOLO</b>	<b>AUTORE</b>	<b>PAG. DEL TESTO</b>
I Malavoglia	Verga	Pag. 99
Mastro- don Gesualdo	Verga	Pag. 113
Alcyone	D'annunzio	Pag. 203
Il Piacere	D'Annunzio	Pag. 194
Il Notturmo	D'Annunzio	Pag. 194
X Agosto	Pascoli	Pag. 237
Io e la mia ombra	Pirandello	Pag. 356
Il fu Mattia Pascal	Pirandello	Pag. 333
Uno, nessuno e centomila	Pirandello	Pag. 340
La coscienza di Zeno	Svevo	Pag. 383

Soldati	Ungaretti	Pag. 485
Goal	Saba	Pag. 511
Ho sceso, dandoti il braccio	Montale	Pag. 550

### **INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULL'ELABORATO E SULLA SUA SOMMINISTRAZIONE**

Per quanto concerne lo svolgimento dell'elaborato agli alunni è stato chiesto di lavorare in un'ottica interdisciplinare fondendo insieme le discipline caratterizzanti di indirizzo (laboratorio di enogastronomia e scienza e cultura dell'alimentazione) facendo riferimento, ove possibile, alle conoscenze acquisite nei moduli di educazione civica e lingua francese, nonché alle esperienze formative condotte in contesti operativi (PCTO).

Il consiglio di classe ha ritenuto di poter assegnare una traccia unica agli allievi, essendo tale traccia ampia abbastanza da consentire la personalizzazione dello svolgimento, in base alle diverse competenze acquisite dagli alunni, agli interessi personali e alle esperienze fatte.

A tutti gli alunni sono stati assegnati quali tutor i docenti delle discipline indicate per la commissione d'esame.

<b>Cognome e nome</b>		<b>Elaborato</b>	<b>DOCENTI TUTOR</b>
1	ABAGNALE VINCENZO	Traccia unica allegata al presente documento	<b>Savarese G.</b>
2	ACANFORA ALESSANDRO		<b>Savarese G.</b>
3	ALAIA PIETRO		<b>Savarese G.</b>
4	CHIRICO ROBERTO		<b>Scarica A.</b>
5	CINQUE CIRO		<b>Scarica A.</b>
6	CINQUE VINCENZO		<b>Battaglia A.</b>
7	CIOFFI ANTONIO		<b>Scarica A.</b>
8	DI MAIO TERESA		<b>Battaglia A.</b>
9	DONNARUMMA ANTONIO		<b>Battaglia A.</b>
10	ESPOSITO MARIA		<b>Della Mura P.</b>
11	FERRARA SALVATORE		<b>Della Mura P.</b>
12	FILOSA ALFONSO		<b>Della Mura P.</b>
13	IOVINO GIUSEPPE		<b>Bottiglieri A.</b>
14	MATRONE MARIAALESSIA		<b>Bottiglieri A.</b>
15	NAPPO FABIO		<b>Bottiglieri A.</b>



16	SANTANIELLO KATIA		<b>Franzese A.</b>
17	SOMMA ERMELINDA		<b>Franzese A.</b>

L'elaborato sarà trasmesso dal candidato ai docenti di riferimento ed al coordinatore di classe per posta elettronica entro il 31/05/2021, nonché all'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola: [esamidistato2021@alberghieroviviani.edu.it](mailto:esamidistato2021@alberghieroviviani.edu.it) riportando come oggetto la seguente dicitura: Elaborato Esame di Stato 2020/2021 – Candidato Interno..... Classe 5 sez. N enogastronomia.

Copia della traccia dell'elaborato è allegato al documento

I candidati **ESTERNI** riceveranno l'elaborato tramite la mail istituzionale della scuola [NARH09000Q@istruzione.it](mailto:NARH09000Q@istruzione.it) entro il 30 aprile 2021. Devono ritrasmetterlo svolto allo stesso indirizzo

mail entro il 31 maggio 2021 e per conoscenza al docente coordinatore della classe a cui sono assegnati, riportando come oggetto la seguente dicitura: Elaborato Esame di Stato

## **ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA ED AL PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

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** condivise 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*

<b>Sicuro io, sicuri tutti</b> Docenti contitolari: <b>DTA, Scienze motorie, Italiano, Religione, SCA</b>
<b>Competenze del PECUP</b> 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
<b>Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica</b> 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
<b>Contenuti</b> 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 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: <b>10 ore</b>

<p>Percorso pluridisciplinare: <b>Cibo e diritti</b>          Docenti contitolari: <b>DTA, Storia, SCA, Religione, Laboratorio di enogastronomia - settore cucina, Laboratorio di enogastronomia- settore sala e vendita, Scienze motorie, Lingue straniere, Matematica</b></p>
<p><b>Competenze del PECUP</b>          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          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          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</p>
<p><b>Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica</b>          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</p>
<p><b>Contenuti</b>          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</p>
<p><b>Tempo: 30 ore</b></p>

## **PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof.ssa Giuseppe Savarese

## 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 attività di **orientamento, approfondimento professionale, formazione in assetto lavorativo** e periodi di **stage esterni in** azienda nel corso del terzo anno, in assetto virtuale per parte del quarto anno e nel quinto .

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 conseguire 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

Di seguito il prospetto riepilogativo delle attività svolte dalla classe nel corso del triennio:

PROSPETTO RIEPILOGATIVO ORE DI ATTIVITA' PROFESSIONALLIZZANTI SVOLTE A.S. 2018/2019

CLASSE III SEZ. D ENOGASTRONOMIA

N	Cognome	Nome	ORE PON VIRTUAL TOUR	Ore IN AZIENDA	AZIENDE	CORSO SICUREZZ A	ToT.
1	ABAGNALE	VINCENZO	30	84	LA PIZZA DEL POETA	4	118
2	ACANFORA	ALESSANDRO	30	104	DEAMICIBUS SRL	4	138
3	AIELLO	REGINA	30	238	ELISABETTA PENTANGELO E FIGLI	4	272
4	ALAIA	PIETRO	30	108	HOTEL RISTORANTE PARADISO DI LETTERE SRL	4	142
5	CHIRICO	ROBERTO	30	84	HOTEL RISTORANTE PARADISO DI LETTERE SRL	4	118
6	CINQUE	CIRO	30	186	LA CANONICA 4 SRL	4	220
7	CINQUE	VINCENZO	30	216	LA CANONICA 4 SRL	4	250
8	CIOFFI	ANTONIO	30	189	AEQUA EVENTI SRL.	4	223
9	DI MAIO	TERESA	30	96	DEAMICIBUS SRL	4	130
10	DONNARUMMA	ANTONIO	30	48	GOLDEN BAR SRLS	4	82
11	ESPOSITO	MARIA	30	187	LA PIZZA DEL POETA	4	221
12	FERRARA	SALVATORE	30	238	ELISABETTA PENTANGELO E FIGLI	4	272
13	FILOSA	ALFONSO	30	104	DEAMICIBUS SRL	4	138
14	IOVINO	GIUSEPPE	30	96	DEAMICIBUS SRL	4	130
15	MATRONE CLASSE 3 A E ROVIGLIANO	MARIA ALESSIA		235	DELPI SRL HOTEL MEDUSA	4	239
16	NAPPO	FABIO	30	----- -	-----	4	34
17	RIDENTE	FEDERICA	30	88	DEAMICIBUS SRL	4	122
18	SANTANIELLO	KATIA	30	96	DEAMICIBUS SRL	4	130
19	SOMMA	ERMELINDA	30	88	DEAMICIBUS SRL	4	122

PROSPETTO RIEPILOGATIVO ORE DI ATTIVITA' PROFESSIONALLIZZANTI SVOLTE A.S. 2019/2020

CLASSE IV SEZ. A ENOGASTRONOMIA

N	Cognome	Nome	SAGRA DELLA PORCHETTA.	FESTA CUOCO	ToT.
1	ABAGNALE	VINCENZO	30		30
2	ACANFORA	ALESSANDRO			0
3	ALAIA	PIETRO			0
3	CHIRICO	ROBERTO	30		30
5	CINQUE	CIRO		5	5

6	CINQUE	VINCENZO		5	5
7	CIOFFI	ANTONIO		5	5
8	DI MAIO	TERESA		5	5
9	DONNARUMMA	ANTONIO	30		30
10	ESPOSITO	MARIA	30	5	35
11	FERRARA	SALVATORE		5	5
12	FILOSA	ALFONSO		5	5
13	IOVINO	GIUSEPPE	30		30
14	MATRONE	MARIA ALESSIA		5	5
15	NAPPO	FABIO			0
16	SANTANIELLO	KATIA		5	5
17	SOMMA	ERMELINDA	30	5	35

PROSPETTO RIEPILOGATIVO ORE DI ATTIVITA' PROFESSIONALLIZZANTI SVOLTE A.S. 2020/2021

CLASSEV SEZ. A ENOGASTRONOMIA

N	Cognome	Nome	JOB ORIENTA	PCTO COCA COLA	PCTO LEROY MERLIN	STELLATI in DAD IN ATTESA DI ATTESTATO	ToT.
1	ABAGNALE	VINCENZO	10	25	35	40	110
2	ACANFORA	ALESSANDRO	5	25	35	40	105
3	ALAIA	PIETRO	10	25	35	40	110
4	CHIRICO	ROBERTO	10	25	35	40	110
5	CINQUE	CIRO	10	25	35	40	110
6	CINQUE	VINCENZO	10	25	35	40	110
7	CIOFFI	ANTONIO	10	25	35	40	110
8	DI MAIO	TERESA	10	25	35	40	110
9	DONNARUMMA	ANTONIO	10	25	35	40	110
10	ESPOSITO	MARIA	10	25	35	40	110

11	FERRARA	SALVATORE	10	25	35	40	110
12	FILOSA	ALFONSO	5	25	35	40	105
13	IOVINO	GIUSEPPE	10	25	35	40	110
14	MATRONE	MARIA ALESSIA	10	25	35	40	110
15	NAPPO	FABIO	10	25	35	40	110
16	SANTANIELLO	KATIA	10	25	35	40	110
17	SOMMA	ERMELINDA	10	25	35	40	110

## 5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid19 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 di Stabia e di 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 attività 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

- Propositiva
- Recettiva
- Sollecitata
- Passiva
- Di disturbo

### IMPEGNO

- Tenace
- Adeguato
- Opportunistico
- Discontinuo
- Scarso

### FREQUENZA

- Regolare
- Discontinua
- Saltuaria
- Assente

### METODO DI STUDIO

- Elaborativo
- Organizzato
- Ripetitivo
- Disorganizzato

### PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- Notevole
- Accettabile
- Irrilevante
- Negativa

### ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI

- Disponibile
- Passivo
- Oppositivo
- Aggressivo

VALUTAZIONE



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

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

**TABELLA DI VALUTAZIONE**  
(scheda tratta dal PTOF)

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

IV	8	Buono	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
V	9 -10	Ottimo	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 quale risultato di un lavoro autonomo.

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

### CREDITO SCOLASTICO

Il punteggio di credito scolastico viene attribuito sulla base delle tabelle indicate nell'Allegato A dell'OM n. 53 del 03/03/ 2021, art.11, e vincolato alla media matematica dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale. Come già lo scorso anno, rispetto alle previsioni del D.lgs 62/2017, è ridefinito il computo del credito scolastico, che passa da un minimo di 40 ad un massimo di 60 punti.

La conversione va 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, i c.d.c. provvedono 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

**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

In particolare, sarà attribuito 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 l'attribuzione di tale eventuale credito formativo il cdc si atterrà a quanto approvato nel Collegio dei docenti del 10 maggio 2021, con delibera n. 57.

Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, sarà 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.

I suddetti criteri di attribuzione dei crediti sono stati approvati nel Collegio dei Docenti del 10 maggio 2021, con delibera n. 57.

Nel corso dello stesso collegio è stato anche discusso della deroga al requisito della frequenza ai sensi dell'art. 3, O.M. n. 53, 03/03/2021. Facendo riferimento allo stralcio del Regolamento di Istituto riguardante l'obbligo alla frequenza per i  $\frac{3}{4}$  dell'orario annuale personalizzato ( art. 14 c.7 DPR 122/2009) si è deliberato ( delibera n. 58) quanto di seguito riportato:

Si escludono dal computo della percentuale del 25% prevista dal suddetto articolo:

- a. i permessi di 5 o 10 minuti (ingresso in ritardo o uscita anticipata) concessi da questa Presidenza per motivi debitamente documentati o il ritardo mattutino occasionale purché non dipendente dalla volontà dell'alunno ( a tale scopo i motivi del ritardo vanno possibilmente documentati);
- b. le assenze per motivi di salute superiori a n. 3 giorni ( 3° compreso) in presenza di certificato medico;
- c. le assenze per attività sportive scolastiche o rientranti in categorie professionistiche o semiprofessionistiche senza distinzione di sport;
- d. le assenze legate ad attività scolastiche non curriculari previste dal Consiglio di classe;
- e. le assenze per l'adesione a scioperi proclamati da sindacati riconosciuti a livello nazionale
- f. in periodo di pandemia da Coronavirus Sars-Covid-19, su attenta valutazione del comportamento e del profitto da parte del Consiglio di classe, le assenze in Dad/Did o quelle

nei periodi di frequenza obbligatoria in presenza, giustificate dalla famiglia o dall'alunno/a o corsista del percorso di secondo livello per adulti.

Lo studente non può effettuare, di norma, più di cinquanta giorni di assenza nel corso dell'intero anno scolastico. A discrezione del Consiglio di classe, e sulla base di idonea documentazione prodotta dalla famiglia, possono essere ammesse deroghe al limite annuo di cinquanta giorni di assenza, qualora ricorrano particolari condizioni di salute, motivi di famiglia o impegni particolari che abbiano oggettivamente impedito la frequenza.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

### Griglia ministeriale allegato B OM n. 53 del 03/03/ 2021

#### Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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 appropriato.	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				

Firmato digitalmente da AZZOLINA  
LUCIA  
C-IT  
O = MINISTERO ISTRUZIONE  
UNIVERSITÀ E RICERCA

## 7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

CONSUNTIVO DISCIPLINARE		
<b>MATERIA</b>	<b>ITALIANO</b>	
<b>DOCENTE</b>	SCARICA ANTONELLA	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>4</b>	
<b>ORE TOTALI SVOLTE</b>	<b>100</b>	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Comprendere il significato letterale e profondo di testi, compiendo le inferenze necessarie nel sistema letterario e/o storico culturale. Analizzare un testo letterario secondo le sue caratteristiche.	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b>	Dal Positivismo al Verismo. Dal Decadentismo all'Ermetismo. Vita, opere e pensiero dei poeti.	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale, interattiva e multimediale. Lettura e analisi diretta dei testi.	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Ripetizione, consolidamento e approfondimento di lacune.	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	La mia letteratura. Angelo Roncoroni/Cappellini/Sada	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Libri di testo, materiali audiovisivi, vocabolario, internet.	
<b>PROVE DI VERIFICA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Numero</b>	
<b>Scritte orali</b>	1° Quadrimestre	2
	1° Quadrimestre	2
	2° Quadrimestre	2
	2° Quadrimestre	2

<b>CONSUNTIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>MATERIA</b>	<b>STORIA</b>	
<b>DOCENTE</b>	SCARICA ANTONELLA	
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>2</b>	
<b>ORE TOTALI SVOLTE</b>	<b>40</b>	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Identificare il problema storico ed inserire gli avvenimenti nello spazio e nel tempo	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b>	Età giolittiana, la prima guerra mondiale, cause, sviluppo e fine del conflitto. L'Italia fascista. La seconda guerra mondiale.	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale, interattiva, multimediale. Lettura di brani.	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOPTATE</b>	Ripetizione e approfondimento. Recupero di lacune.	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Storia e progetto. Vittoria Calvani	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Libri di testo, appunti, documentari, internet.	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Numero</b>	
<b>Scritte orali</b>	1° Quadrimestre 1° Quadrimestre	2° Quadrimestre 2° Quadrimestre    2

<b>CONSUNTIVO DISCIPLINARE</b>				
<b>MATERIA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>			
<b>DOCENTE</b>	BATTAGLIA ANGELA			
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3			
<b>ORE SVOLTE</b>	70			
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<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.            Saper 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>			
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b>	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile Sistemi produttivi in agricoltura Filiera agroalimentare e impronta ecologica 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			
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione dialogata, ricerca individuale e/o di gruppo, problem solving, esercizi applicativi			
<b>ATTIVITA' DI RECUPERO ADOTTATE</b>	Pausa didattica, recupero in orario curriculare			
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<i>Silvano Rodato</i> "ALIMENTAZIONE OGGI" vol. 5 CLITT			
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Video, powerpoint, G-Suite, Argo			
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>				
<b>Tipologia</b>	<b>Numero</b>			
Interrogazione lunga Tema Questionario, risoluzione di problemi ed esercizi	I° Quadrimestre	2	II° Quadrimestre	2
	I° Quadrimestre	1	II° Quadrimestre	1
	I° Quadrimestre	1	II° Quadrimestre	1





<b>MATERIA</b>	MATEMATICA
<b>DOCENTE</b>	GABRIELLA CUOCOLO
<b>Ore Settimanali</b>	3
<b>Competenze Conseguite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</li> <li>• Utilizzare le proprie conoscenze per risolvere problemi, analizzando dati e risultati in rapporto alle situazioni reali.</li> </ul>
<b>Temi generali Del Programma Svolto (al 1 5/0 5/2 0 2 1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regole di derivazione.</li> <li>• Derivate di alcune funzioni elementari</li> <li>• Definizione di funzione.</li> <li>• Funzioni reali di variabile reale.</li> <li>• Classificazione delle funzioni</li> <li>• Grafici notevoli di funzioni elementari.</li> <li>• Dominio di una funzione</li> <li>• Funzione continua in un punto e semplici esempi di funzioni non continue</li> <li>• Calcolo dei limiti</li> <li>• Limiti notevoli</li> <li>• Rapporto incrementale e suo significato geometrico</li> <li>• Derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico</li> </ul>
<b>Metodologie</b>	Video lezioni, audio lezioni, schede riassuntive, ricerche guidate, lezioni frontali, strumenti per il calcolo, lavagna interattiva
<b>Attività di Recupero Adottate</b>	<p>Considerata la particolare situazione di emergenza e le difficoltà di collegamento denunciate da numerosi alunni l'attività di revisione e recupero è stata continua e ciclica, resa anche più agevole dallo stretto collegamento tra tutti gli argomenti trattati</p> <p>Durante la DAD, dunque, prima di procedere all'introduzione di un nuovo argomento sono state svolte opportune attività di ripetizione e consolidamento. Durante l'ultimo periodo dell'anno scolastico, con la ripresa delle attività in presenza e la contemporanea DID, c'è stato un ulteriore approfondimento e potenziamento degli argomenti trattati.</p>
<b>Testo Adottato</b>	Matematica modelli e competenze linea bianca Edizione Minerva L. Tonolini,, F. Tonolini, G. Tonolini, A. Manenti Calvi, G. Zibetti
<b>Altri Strumenti Didattici Utilizzati</b>	Schede fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Piattaforma G-Suite for education Portale Argo, e-mail
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	Interrogazione lunga ,Compiti scritti ,Interrogazione breve

<b>CONSUNTIVO DISCIPLINARE</b>	
<b>MATERIA</b>	<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Giuseppe Savarese</b>
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>4</b>
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b>	<p>Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP</p> <p>La contaminazione degli alimenti</p> <p>Le certificazioni ufficiali</p> <p>La sicurezza nel processo produttivo</p> <p>Le allergie e le intolleranze alimentari</p> <p>Cucina regionale, le diverse preparazioni</p> <p>Cucina nazionale, le diverse preparazioni</p> <p>Cucina internazionale, le diverse preparazioni</p> <p>La sicurezza sul lavoro e la prevenzione</p> <p>L'approvvigionamento e le politiche di acquisto, i fornitori, il ricevimento e lo stoccaggio delle merci</p> <p>I prodotti ittici, classificazione, le preparazioni e le cotture di base</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p><i>Video lezioni</i></p> <p><i>Filmati</i></p> <p><i>Attività di ricerca</i></p> <p><i>Materiale illustrato</i></p>
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<p>Recupero in itinere</p> <p>Ripassi curriculari</p>
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<i>PROFESSIONISTI IN CUCINA - HOEPLI</i>
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<p><i>Piattaforma GSuite for education</i></p> <p><i>Portale Argo</i></p>
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>
<i>Interrogazioni brevi on line</i>	I Quadrimestre 1
<i>Interrogazioni brevi on line</i>	II Quadrimestre 1
<i>Esercitazioni e quiz on line</i>	II Quadrimestre 1

<b>CONSUNTIVO DISCIPLINARE</b>		<b>Classe V A sez. Enogastronomia</b>	
<b>MATERIA</b>	<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b>		
<b>DOCENTE</b>	<b>FRANZESE ANTONIO</b>		
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>5</b>		
<b>ORE TOTALI SVOLTE</b>	<b>109</b>		
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi, applicare i principi generali della programmazione del controllo di gestione, inquadrare l'attività di marketing in riferimento alle attività turistiche, orientarsi nella normative in riferimento alle attività delle aziende ricettive		
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b>	Il bilancio d'esercizio, pianificazione e budget, marketing strategico e marketing operative, normativa in materia di sicurezza alimentare, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e sicurezza sul luogo di lavoro		
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale, dialogata, di gruppo,		
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	In itinere		
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Strumenti gestionali per il Turismo M.R.Cesarano-M.D.Esposito-T.Acampora Articolazione: Enogastronomia e Servizi di Sala		
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Appunti, slides		
<b>PROVE DI VERIFICA</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>Numero</b>		
<b>Scritte</b>	1° Quadrimestre 2	2° Quadrimestre 2	
<b>orali</b>	1° Quadrimestre 3	2° Quadrimestre 3	

<b>CONSUNTIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>MATERIA</b>	<b>Scienze Motorie</b>	
<b>DOCENTE</b>	Anna Torrone	
<b>ORE SETTIMANALI</b>		
<b>ORE TOTALI SVOLTE</b>	2	
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consapevolezza della propria corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</li> <li>- 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.</li> </ul>	
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b>	Il corpo umano. Elementi di anatomia e fisiologia applicati alle scienze motorie. Gli sport individuali e di squadra, gesti tecnici, regole principali. Cenni di igiene.	
<b>METODOLOGIE</b>	Video lezioni	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>		
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Personal Trainer Vol. A+B Il corpo e il movimento lo sport. Edit. Ferraro	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Piattaforma GSuite. Portale Argo	
<b>PROVE DI VERIFICA</b>		

## CONSUNTIVO DISCIPLINARE

<b>MATERIA</b>	LINGUA FRANCESE
<b>DOCENTE</b>	ANNA BOTTIGLIERI
<b>Ore Settimanali</b>	3
<b>Competenze Conseguite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;</li> <li>• Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione;</li> <li>• Conoscere e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali;</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</li> <li>• Redigere il curriculum Vitae in maniera precisa e sintetica per proporsi per eventuali offerte lavorative.</li> </ul>
<b>Temi generali Del Programma Svolto (al 1 5/0 5/2 0 2 1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere un ristorante su un sito web</li> <li>• Redigere un CV</li> <li>• HACCP</li> <li>• I vini francesi più importanti</li> <li>• I diversi tipi di cucina: la cucina nata dalle tradizioni delle cucine dei diversi paesi</li> <li>• La cucina molecolare</li> <li>• La cucina vegetariana e vegana</li> <li>• La dieta mediterranea</li> <li>• Okinawa</li> <li>• La micronutrizione</li> <li>• L'influenza della cucina italiana in Francia</li> <li>• I diversi tipi di ristorazione: la ristorazione tradizionale a tema e collettiva</li> <li>• L'agricoltura biologica</li> <li>• Gli OGM</li> <li>• La tracciabilità</li> <li>• Descrizione di un'etichetta</li> <li>• La conservazione degli alimenti</li> </ul>
<b>Metodologie</b>	Video lezioni, audio lezioni, schede riassuntive, ricerche guidate, lezioni frontali
<b>Attività di Recupero Adottate</b>	<p>Considerata la particolare situazione di emergenza e le difficoltà di collegamento denunciate da numerosi alunni l'attività di revisione e recupero è stata continua e ciclica, resa anche più agevole dallo stretto collegamento tra tutti i topics trattati</p> <p>Durante la DAD , dunque, prima di procedere all'introduzione di un nuovo argomento sono state svolte opportune attività di warming up, oralmente in streaming</p> <p>L'ultimo scorcio dell'anno, con la ripresa delle attività in presenza e la contemporanea DID c'è stato un ulteriore approfondimento e potenziamento degli argomenti trattati.</p>

<b>Testo adottato</b>	Cotè cuisine cotè sale, autori: Silvia Ferrari, Henri Dubosc Edizione Minerva
<b>Altri Strumenti Didattici Utilizzati</b>	Schede fornite dal docente ,Portale Argo, Whatsapp, e-mail Appunti e mappe concettuali , Piattaforma G-Suite for education
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>	
<b>Tipologia</b>	Test scritti ,Interrogazione breve ,Interrogazione lunga

### CONSUNTIVO DISCIPLINARE

<b>MATERIA</b>	LINGUA INGLESE
<b>DOCENTE</b>	IDA POLLIO
<b>ORE SETTIMANALI</b>	3
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali;</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</li> </ul> <p>Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition</li> <li>• The Food Pyramid</li> <li>• The Sustainable Food Pyramid</li> <li>• The Sustainable table</li> <li>• From Fark to Fork</li> <li>• Slow Food</li> <li>• Safe Food for All</li> <li>• Food Safety Certification</li> <li>• Food Preservation</li> <li>• Cleaning ; Sanitizing and Disinfecting</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Food Allergies and Intolerances</li> <li>• Vegetarianism and Veganism <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eating Disorders</li> </ul> </li> </ul>

<b>METODOLOGIE</b>	Video lezioni, audio lezioni, Power Point, schede riassuntive, ricerche guidate
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<p>Considerata la particolare situazione di emergenza e le difficoltà di collegamento denunciate da numerosi alunni l'attività di revisione e recupero è stata continua e ciclica, resa anche più agevole dallo stretto collegamento tra tutti i topics trattati</p> <p>Durante la DAD ,dunque, prima di procedere all'introduzione di un nuovo argomento sono state svolte opportune attività di warming up, oralmente in streaming</p> <p>L'ultimo scorcio dell'anno, con la ripresa delle attività in presenza e la contemporanea DID si sono riscontrate notevoli criticità che hanno ulteriormente rallentato lo svolgimento delle ultime parti del programma</p>
<b>TESTO ADOTTATO</b>	Cibelli- d'Avino, Cook Book Club Up, CLITT

<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	Schede fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Piattaforma GSuite for education Portale Argo, Whatsapp, mail	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
<b>Test scritti</b>	I° e 2° Quadrimestre	2
<b>Interrogazioni</b>	I° 2 °Quadrimestre	2
<b>Interrogazioni brevi on line</b>	II° Quadrimestre	1
<b>Esercitazioni e quiz on line</b>	II° Quadrimestre	Ad ogni lezione

<b>CONSUNTIVO DISCIPLINARE</b>	
<b>MATERIA</b>	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – <b>Settore Sala e Vendita</b> –
<b>DOCENTE</b>	Prof. Della Mura Pietro .
<b>ORE SETTIMANALI</b>	2 h



<p><b>COMPETENZE CONSEGUITE</b></p>	<p>1. riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>2. padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p>
<p><b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)</b></p>	<p><b>U.D. 1</b>  <b>Enografia nazionale e viticoltura –Degustazione e abbinamento - Spumante e Champagne</b>  (approfondimento del IV°anno)  - il vitigno - i vitigni autoctoni.  - i vitigni della Campania.  - carta dei territori vitivinicoli della Regione Campania.  - i disciplinari di produzione.  - la fermentazione alcolica e la vinificazione.  - le pratiche di cantina.  - classificazione dei vini.  - l'etichetta del vino.  - la sequenza dei vini – tipologie di bicchieri  - Produzione dello Spumante e dello champagne.  - L'analisi sensoriale.  - Esame visivo.  - Esame olfattivo.  - Esame gustativo.  - Abbinamento cibo-vino - contrasto e armonia.  - Temperatura del vino.  - la decantazione - schede di decantazione.</p> <p><b>U.D. 2</b>  <b>La carta, strumento di vendita</b></p> <p>- Aspetti tecnici, gestionali, indicazioni strategiche.  - La carta dei vini.  - La carta del bar.  - La carta esposta.  - Il menu e le diverse tipologie.</p> <p><b>U.D. 3</b>  <b>I prodotti tipici</b></p> <p>-Il prodotto tipico come elemento strategico, valorizzazione dei prodotti tipici;  - La tipicità come elemento strategico – cosa si intende per tipicità;</p>

- I prodotti tipici della Campania;
- Classificazione dei riconoscimenti degli alimenti e delle bevande;
- Dimensione collettiva;
- Il ruolo dei consumatori;
- I marchi di tutela dei prodotti (D.O.P. – I.G.P. – S.T.G. – BIO);
- I marchi di qualità;
- La qualità e la tutela della tipicità – la qualità totale – Certificazione ISO 9001;
- I prodotti biologici;
- La lotta integrata;
- La filiera corta e Km 0.

**U.D. 4**  
**Gestione degli acquisti.**

- Acquisti ed economato;
- Politiche di approvvigionamento e selezione dei fornitori;
- Il magazzino e la relativa organizzazione – i documenti di magazzino e le scorte;
- Acquisto del vino.

**U.D. 5**  
**Organizzazione e realizzazione di eventi Catering e Banqueting.**

- Definizione - come si organizza un evento – requisiti base;
- Le aziende coinvolte ed i profili specialistici;
- Catering aziendale e industriale;
- Eventi aziendali ed eventi privati;
- Consigli tecnici per progettare e realizzare banchetti;
- Il banqueting – forme – il ruolo del banqueting manager – Come si organizza un banchetto – Scelta del menu e le modalità del servizio;
- La location più adatta alle varie circostanze;
- Il contratto di banqueting – la scheda evento – organizzazione della logistica e della sala;
- Elementi caratterizzanti la comunicazione;
- Organizzazione preliminare: check list e schemi;
- Le figure presenti in una struttura di alti livelli – event manager – banqueting manager – event wedding planner;
- Le varie tecniche per il trasporto dei pasti.

**U.D. 6**  
**I Cocktail**

- I cocktail – la miscelazione - le tecniche americane;
- Il flair;
- Le bevande miscelate;
- Strumenti di lavoro - Tecniche di miscelazione;
- Alcool, consumo e dosi – calcolo dell'alcool nei cocktail;
- Vendere i cocktail;
- Cocktail mondiali;
- Categorie di cocktail internazionali;
- Cocktail list ufficiale I.B.A. 2020.

	<u><b>U. D. EDUCAZIONE CIVICA</b></u> <b>Controllo della qualità alimentare (2 ore)</b> - I marchi di qualità: la classificazione dei riconoscimenti di qualità degli alimenti edelle bevande;  - I marchi di qualità alimentare.	
<b>METODOLOGIE</b>	<i>Video lezioni</i>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>		
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<i>Luigi Manzo: Tecniche avanzate per Sala e Vendita Bar e Sommellerie</i>	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<i>Piattaforma GSuite for education Portale Argo</i>	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
<i>Interrogazioni e verifiche orali.</i>	I° Quadrimestre	II° quadrimestre
<i>Interrogazioni brevi on line</i>		II° Quadrimestre II° Quadrimestre

<b>CONSUNTIVO DISCIPLINARE</b>	
<b>MATERIA</b>	IRC
<b>DOCENTE</b>	Palummo Roberto
<b>ORE SETTIMANALI</b>	1
<b>COMPETENZE CONSEGUITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> <li>▶ 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.</li> <li>▶ 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.</li> </ul>
<b>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)</b>	<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"> <li>▪ Il mistero della vita: il sacro, la domanda di senso, la domanda religiosa, le religioni.</li> <li>▪ La rivelazione del Dio di Gesù Cristo: la storia della salvezza nella sacra Scrittura.</li> <li>▪ L'identità umana e divina di Gesù Cristo.</li> <li>▪ La Chiesa fondata da Gesù: popolo della Nuova Alleanza.</li> <li>▪ La vita nello Spirito: i valori del Cristianesimo.</li> </ul> <p><b>Quinto Anno.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprensione, confronto, valutazione dei diversi sistemi di significato e delle diverse religioni presenti nel proprio ambiente di vita.</li> <li>▪ I temi fondamentali della storia della salvezza.</li> <li>▪ Gesù Cristo, compimento della Nuova Alleanza.</li> <li>▪ La Chiesa: il suo significato teologico, sociale, culturale e storico.</li> <li>▪ La morale cristiana di fronte alle sfide culturali dell'odierna società.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<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</p>

	<p>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>	
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE</b>	<i>Nessuna</i>	
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<i>Tutti i colori della vita.</i>	
<b>ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<i>Piattaforma GSuite for education Portale Argo</i>	
<b>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>	
<i>Interrogazioni brevi on line 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.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	
<b>SCARICA ANTONELLA</b>	<b>Italiano Storia</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>FRANZESE ANTONIO</b>	<b>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>BOTTIGLIERI ANNA</b>	<b>Lingua Francese</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>IDA POLLIO</b>	<b>Lingua Inglese</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>PUZIO MARCO SIMONE</b>	<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>CUOCOLO GABRIELLA</b>	<b>Matematica</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>SAVARESE GIUSEPPE (coordinatore)</b>	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>DELLA MURA PIETRO</b>	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>ANNA TORRONE</b>	<b>Scienze motorie</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>PALUMMO ROBERTO</b>	<b>Religione</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>MANZI GIACOMO</b>	<b>Sostegno</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>D'AURIA RAFFAELE</b>	<b>Sostegno</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993
<b>PIA GUERRIERO</b>	<b>Sostegno</b>	Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993

Castellammare di Stabia, 12/05/2021

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuseppina Principe

Firma omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993