



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

"Raffaello Viviani"

Castellammare di Stabia (Na)

Via Annunziatella, 23

Tel/Fax 0818714116

Prot. N° 3531/04 del 17.05.2021

**DOCUMENTO FINALE
DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
V C
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

INDICE DEL DOCUMENTO

1. Informazione sul curriculum
2. Profilo della classe
3. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione
4. Indicazioni sull'attività didattica
5. Didattica a Distanza
6. Valutazione degli apprendimenti
7. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

Allegati

Composizione della classe

Credito scolastico del secondo biennio e conversione

Tracce degli elaborati di cui all'art.18 comma 1 a) dell'O.M. n°53/2021

Programmi e relazioni finali per ogni singola disciplina

Attestati PCTO

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 pro-mozione 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

DISCIPLINE GENERALI	2° Biennio		
	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
DISCIPLINE 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
MAIELLO ANNA	Italiano Storia
MARESCA MARIA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
TONDO ANGELINA	Lingua e Cultura Francese
LONGOBARDI GIOVANNI	Matematica
MARTORIELLO TERESA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
TORRONE ANNA	Scienze motorie
IZZO CONCETTA	Lingua e Cultura Inglese
CEPPARULO GIUSEPPINA	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina
TUBEROSA GIOVANNI	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita
PALUMMO ROBERTO	Religione
PASTORE DANIELA	Educazione Civica
Rappresentanti dei genitori	CALABRESE CARMELA
	GARGIULO ANGELA
Rappresentanti degli alunni	ESPOSITO CHRISTIAN
	VUOLO MARIO

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	Cognome e nome	Luogo di nascita	Data di nascita
1	CAPOLUNGO VINCENZO		
2	CESINO RAFFAELE		
3	CHIOCCHETTI LUIGI		
4	CRISCUOLO FRANCESCA		
5	D'ARCO ANNA		
6	D'AURIA ANDREA		
7	ESPOSITO CHRISTIAN		
8	FACCHINERI ANTONIO PIO		
9	GARGIULO PASQUALE		
10	GIORDANO PIO		
11	MARKU ANTONIO		
12	NOVIKOV STEPAN		
13	PRENGA KLAUDIO		
14	RIPOSATI SALVATORE		
15	VUOLO MARIO		

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE (Cognome Nome docente)	4^ CLASSE (Cognome Nome docente)	5^ CLASSE (Cognome Nome docente)
Italiano	CHIERCHIA ADRIANA	MAIELLO ANNA	MAIELLO ANNA
Storia	CHIERCHIA ADRIANA	MAIELLO ANNA	MAIELLO ANNA
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	MARESCA MARIA	MARESCA MARIA	MARESCA MARIA
Lingua e Civiltà Francese	TONDO ANGELINA	TONDO ANGELINA	TONDO ANGELINA
Matematica	LONGOBARDI GIOVANNI	LONGOBARDI GIOVANNI	LONGOBARDI GIOVANNI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	MARTORIELLO TERESA	MARTORIELLO TERESA	MARTORIELLO TERESA
Scienze motorie	TORRONE ANNA	TORRONE ANNA	TORRONE ANNA
Lingua e Civiltà Inglese	IZZO CONCETTA	IZZO CONCETTA	IZZO CONCETTA
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	CEPPARULO GIUSEPPINA	CEPPARULO GIUSEPPINA	CEPPARULO GIUSEPPINA
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita		TUBEROSA GIOVANNI	TUBEROSA GIOVANNI
Religione	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO
Educazione civica			PASTORE DANIELA

EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Numero iscritti	Numero inserimenti	Numero trasferimenti	Numero ammessi alla classe successiva
2018/19	23			15
2019/20	14			14
2020/21	14	1		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. C art. Enogastronomia è composta da 15 studenti (13 ragazze e 2 ragazzi), 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. Un allievo è stato incluso nel gruppo classe solamente quest'anno, ha frequentato terzo e quarto anno presso altri istituti, ma ha saputo inserirsi nel gruppo classe ed è stata anche accettato bene dai suoi compagni di classe.

Dal punto di vista *disciplinare* gli allievi hanno sempre tenuto un comportamento sostanzialmente corretto; la *frequenza* è risultata regolare e costante, anche se, con l'attivazione della Didattica a Distanza per l'Emergenza Covid-19, su alcuni i docenti sono stati più incisivi nel richiedere la partecipazione più assidua in piattaforma.

Anche l'innesto di nuovi docenti all'interno del Consiglio di classe, ha fatto registrato un periodo iniziale di conoscenza e di strategia di interazione docente-alunno. che si è poi tradotto in una partenza un po' a singhiozzi.

Nel corso dell'anno, nonostante il rallentamento e le rimodulazioni delle programmazioni per l'attivazione della Didattica a Distanza per l'Emergenza Covid-19, i programmi delle singole discipline hanno ricalcato sostanzialmente quanto pianificato in fase di avvio dell'anno scolastico.

In linea generale la classe ha dimostrato un *interesse* modesto verso le attività didattico-educative, rendendo non sempre facile il superamento delle difficoltà rilevate nel corso delle verifiche.

Alla fine tutti hanno evidenziato una *partecipazione recettiva* alle lezioni, conseguendo risultati differenziati a seconda delle proprie attitudini.

Allo stesso tempo, è importante sottolineare, l'interesse che la classe ha mostrato nei confronti di attività dal contenuto spiccatamente professionale, occasioni nelle quali gli allievi si sono distinti per le competenze e le soft skill acquisite e per l'entusiasmo con cui hanno partecipato alle iniziative proposte e perfezionando anche il processo di inclusione.

La *metodologia* ha visto privilegiati, nella DaD, oltre alla lezione frontale, le lezioni dialogate, il problem-solving, lo studio di casi, la didattica laboratoriale, dove sono state rafforzate le copresenze tra le materie professionalizzanti.

Le *verifiche*, sia formative che sommative, sono state abbastanza puntuali e regolari e sono state svolte sulla piattaforma GSUITE.

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, 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.

La maggior parte degli alunni ha manifestato, infatti, qualche difficoltà nell'acquisizione di conoscenze ed abilità, nell'organizzazione coerente ed efficace dei contenuti e nella capacità di esposizione nel primo periodo dell'anno scolastico, ma alla fine del percorso sono stati superati da tutti con grossi sforzi e a seconda delle proprie attitudini.

Solo un numero esiguo di allievi, per impegno adeguato, partecipazione attenta, metodo di studio sistematico e capacità personali, ha raggiunto un soddisfacente livello di preparazione.

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

3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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 digitale realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma GSuite for education

Spazi dell'apprendimento

- Aula virtuale
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende (in ambiente virtuale)

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 Confrontare ed analizzare figure	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

<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p>	<p>geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>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 offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>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</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>
---	---	--	---

- delle competenze previste dal profilo professionale:

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

NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Competenze sviluppate	Attività ed esperienze collegate
“Made in Sud”	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	Partecipazione a concorsi del territorio (Manifestazione e percorso denominato Mediterranean Cooking) e a visite guidate sul territorio e alla Facoltà di Agraria Portici.
Lavoro e Sicurezza	La sicurezza sul posto di lavoro Le norme igieniche HACCP Le Contaminazioni Le Conservazioni	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	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Incontro con referente dell'Agenzia ANPAL inhouse del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali e con le Forze Armate. Emergenza Covid-19
Essere ed apparire	Le certificazioni di qualità Tracciabilità e Rintracciabilità Le contraffazioni e frodi alimentari I disturbi 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	Ricerche sui fenomeni dei disturbi comportamentali alimentari.
I Colori del Benessere	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	Partecipazione a concorsi del territorio : manifestazione e percorso enogastronomico denominato Mediterranean Cooking e a visite guidate sul territorio

		eccellenza	
“Un Mondo sostenibile”	Globale vs Sostenibile La Filiera corta I prodotti a km 0 GMO free	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Ricerche sulle manifestazioni ambientaliste guidate da Greta Thunberg. Emergenza Covid-19
La riscoperta delle Tradizioni	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.	Visite guidate sul territorio
Il caos	Il caos della guerra Le conversioni aziendali Le contaminazioni La cucina fusion Gli OGM	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.	Visite guidate sul territorio e concorsi enogastronomici Emergenza Covid-19
“Lavoro: che stress!”	Lavoro e società I contratti di lavoro I disturbi alimentari 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.	Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento. Incontro con referente dell’Agenzia ANPAL inhouse del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali e con le Forze Armate. Emergenza Covid-19
“Il Piacere” della buona tavola e non solo!	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	Ricerche sui prodotti e sulle aziende di qualità del territorio

		tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
Passeggiando in costiera	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.	Manifestazione e percorso enogastronomico denominato Mediterranean Cooking e a visite guidate sul territorio
La famiglia	L'evoluzione della famiglia L'agricoltura sostenibile I prodotti locali Il cibo come segno di identità culturale Le aziende a conduzione familiare	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.	Analisi dei nuovi consumi alimentari e della nuova clientela

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO
DURANTE IL QUINTO ANNO (Art.9 O.M.n°10 del 16.05.2020)

Testo	Autore	Pagg. consultabili del testo in adozione
Rosso Malpelo (Vita dei campi)	Verga	pag. 69
La lupa (Vita dei campi)	Verga	pag.81
La famiglia Malavoglia (cap. I)	Verga	pag.101
La morte di Gesualdo	Verga	pag.114
L' attesa dell' amante (Il piacere)	D'Annunzio	pag. 195
La pioggia nel pineto (Alcyone)	D' Annunzio	pag. 208
X Agosto (Myricae)	Pascoli	pag. 337
Novembre (Myricae)	Pascoli	pag. 228
Il gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio)	Pascoli	Pag. 244
Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)	Marinetti	pag. 264
Il treno ha fischiato...(Novelle per un anno)	Pirandello	pag. 326
La nascita di Adriano Meis (Il fu Mattia Pascal)	Pirandello	pag. 334

L' ultima sigaretta (La coscienza di Zeno)	Svevo	pag.388
Lo schiaffo del padre (La coscienza di Zeno)	Svevo	pag. 394
Fratelli	Ungaretti	pag.474
Soldati	Ungaretti	pag. 486
Veglia	Ungaretti	pag.464
Merigiare pallido e assorto	Montale	pag. 542
Spesso il mal di vivere ho incontrato	Montale	pag. 545
Ed è subito sera	Quasimodo	Pag.520
I limoni	Montale	pag. 538
Alle fronde dei salici	Quasimodo	pag. 522

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULL'ELABORATO E SULLA SUA SOMMINISTRAZIONE (O.M. n°53 del 03.03.2021)

I discenti hanno lavorato in un'ottica interdisciplinare fondendo insieme le discipline caratterizzanti di indirizzo (laboratorio di enogastronomia e sala e vendita, scienza e cultura dell'alimentazione) attraverso sia una simulazione scritta che una simulazione pratica oggetto della prova dell'elaborato.

In conformità con quanto riportato nella nota della Dirigente n.2694/2021 del 26/04/2021 e in riferimento all'O.M. n°53 del 03.03.2021, la somministrazione dell'elaborato seguirà la seguente modalità:

- 1) l'argomento dell'elaborato verrà assegnato a ciascun candidato dai docenti del Consiglio di Classe ed inviato dal coordinatore di classe, dall'indirizzo **giovanni.longobardi@alberghieroviviani.edu.it** agli studenti, entro il 30 aprile 2021;
- 2) l'elaborato svolto è trasmesso dal candidato all'indirizzo appositamente dedicato dalla scuola: **esamidistato2021@alberghieroviviani.edu.it** e per conoscenza al docente coordinatore entro il 31 maggio, riportando come oggetto la dicitura: "ELABORATO ESAME DI STATO 2020/21 – CANDIDATO INTERNO CLASSE V SEZ.";
- 3) i candidati esterni riceveranno l'elaborato tramite la mail istituzionale della scuola: **narh09000q@istruzione.it**, entro il 30/04/2021;
- 4) i candidati esterni devono ritrasmetterlo svolto allo stesso indirizzo mail entro il 31/05/2021 e per conoscenza ai docenti coordinatori di classe, riportando come oggetto la dicitura: "ELABORATO ESAME DI STATO 2020/21 – CANDIDATO ESTERNO CLASSE V SEZ.".

ATTIVITÀ' ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA RIFERITO ALL'A.S. 2020-2021

Schede progettazione e di monitoraggio UDA

Classe	Titolo dell'UdA		Periodo		
5 CE	Sicuro io sicuri tutti		Primo Quadrimestre		
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 					
Ambito	Obiettivi di apprendimento		Disciplina	Nr. ore programmate	Nr. ore svolte
	Conoscenze	Abilità			
Costituzione	Le norme giuridiche per la tutela della salute e della sicurezza	Individuare le caratteristiche essenziali di specifiche norme giuridiche ed applicarle a situazioni vicine alle proprie esperienze	DTA	2 ore	
	Le raccomandazioni di prevenzione e le norme igienico-sanitarie per il contrasto alle epidemie da coronavirus	Applicare norme e raccomandazioni in modo responsabile in ambito familiare, scolastico e sociale	SCIENZE MOTORIE	2 ore	
	Le parole della pandemia	Comprendere ed analizzare testi continui, articoli di giornale, comunicazioni televisive e radiofoniche che utilizzano uno specifico linguaggio	ITALIANO	3 ore	

Sviluppo sostenibile	Il rispetto della vita ed il comportamento solidale nelle religioni	Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo	RELIGIONE	1 ora	
----------------------	---	---	-----------	-------	--

	L'obiettivo 3 dell'Agenda 2030	Riconoscere nella salute e nel benessere psico-fisico gli elementi fondamentali dello sviluppo sostenibile	ALIMENTAZIONE	1 ora	
Cittadinanza digitale	La sicurezza in rete: dati sensibili e dati personali	Acquisire consapevolezza dei rischi di violazione della privacy connessi all'utilizzo della rete	MATEMATICA	1 ora	
			Totale ore	10 ore	

Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lettura guidata di un documento ○ Classe capovolta ○ Analisi guidata delle fonti ○ Lezione partecipata ○ Dibattito ○ Brainstorming ○ Elaborazione di schemi e mappe ○ Problem solving ○ Lavoro di gruppo ○ Altro _____ <p><i>Indicare le metodologie utilizzate</i></p>				
-------------	--	--	--	--	--

Materiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Libro di testo ○ Materiali realizzati dal docente ○ Materiale on line ○ Video ○ Brani di film ○ Altro _____ <p><i>Indicare i materiali utilizzati</i></p>				
-----------	--	--	--	--	--

Compito di realtà	<ul style="list-style-type: none"> ● Redigere un decalogo di prescrizioni e comportamenti a tutela della salute e della sicurezza 				
-------------------	--	--	--	--	--

Valutazione dell'attività svolta					
----------------------------------	--	--	--	--	--

Classe 5CE	Titolo UdA CIBO E DIRITTI		Periodo II quadrimestre		
<p>COMPETENZE ALLEGATO C LINEE GUIDA DM 35/2020</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità ● Compiere scelte di cittadinanza coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile ● Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese 					
<p>FINALITÀ</p> <p>Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, di equità, di rispetto.</p>					
Ambito	Obiettivi di apprendimento		Disciplina	Nr. ore programmate	Nr. ore svolte
	Conoscenze	Abilità			
Costituzione	Gli articoli della Costituzione a tutela del diritto alla salute	Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma costituzionale in materia di diritto alla salute	DTA	2 ore	
	I diritti dell'uomo nell'evoluzione dei testi nazionali e internazionali.	Riflettere sui concetti di cosmopolitismo e di cittadinanza universale Essere in grado di impostare un dialogo tra differenti sistemi valoriali (occidentali, asiatici, arabi ecc.)	Storia	4 ore	
Sviluppo sostenibile	Il cibo negli obiettivi dell'Agenda 2030	Scegliere stili di vivere sostenibili, inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti	SCA	4 ore	

		la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare			
--	--	---	--	--	--

	La qualità del prodotto alimentare	Individuare nei prodotti alimentari le diverse dimensioni della qualità	DTA	3 ore	
	La normativa a tutela della sicurezza alimentare	Analizzare situazioni e comportamenti delle realtà personali e professionale e confrontarli con il dettato della normativa a tutela della sicurezza alimentare	DTA	4 ore	
	Il cibo come espressione di fede e di identità culturale	Individuare le prescrizioni alimentari delle diverse religioni	Religione	1 ora	
	Controllo della qualità alimentare	Implementare processi di controllo della qualità nelle attività di laboratorio	Laboratorio di cucina Laboratorio di sala	4 ore	
	Le regole per il benessere psico-fisico	Esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il proprio benessere psico-fisico individuale e collettivo	Scienze motorie	2 ore	
	The 2030 Agenda for Sustainable Development	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere	Inglese	2 ore	
	L'Agenda 2030 de Développement Durable	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere	Francese	2 ore	
Cittadinanza digitale	La ricerca di dati ed informazioni in rete	Essere in grado di riconoscere l'affidabilità delle fonti di informazioni presenti in rete	Matematica	2 ore	

	Totale	30	
--	---------------	-----------	--

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lettura guidata di un documento ○ Classe capovolta ○ Analisi guidata delle fonti ○ Lezione partecipata ○ Dibattito ○ Brainstorming ○ Elaborazione di schemi e mappe ○ Problem solving ○ Lavoro di gruppo ○ Altro _____ <p style="text-align: center;"><i>Indicare le metodologie utilizzate</i></p>
MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> ○ Libro di testo ○ Materiali realizzati dal docente ○ Materiale on line ○ Video ○ Brani di film ○ Altro _____ <p style="text-align: center;"><i>Indicare i materiali utilizzati</i></p>
COMPITO DI REALTÀ	<p>Ad es. realizzare un ricettario a basso contenuto calorico (con prodotti del tuo territorio) oppure un ricettario solidale</p> <p><i>Oppure: proporre un programma di viaggio con un itinerario accessibile e un percorso enogastronomico a basso contenuto calorico e con prodotti del tuo territorio</i></p>

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI
E PER L'ORIENTAMENTO

ATTIVITÀ'	CONTENUTI	COMPETENZE TRASVERSALI MATURATE
Emergenza Covid-19	Lettura costante delle 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	<p>La Sagra della Porchetta</p> <p>Al Castello di Lettere</p> <p>Gemellaggio con l'Istituto di Recoaro Terme</p> <p>Mediterranean Cooking</p>	
Orientamento in uscita	<p>Incontro con i rappresentanti delle Forze Armate – Capitaneria di Porto.</p> <p>Incontro didattico online presso la sede della facoltà di</p>	<p><i>Maturare negli studenti una scelta consapevole per il loro futuro.</i></p>

	Agraria Federico II di Napoli. Incontro didattico online presso la sede della facoltà "Partenope" di Napoli. Incontro online Job&Orienta "Challenge COMBIGUR" Visita online al SIGEP	
Conferenza	Africa: vecchio giovane cuore dell' umanità.	<i>Le leggi razziali del 1937.</i> <i>Mantenere la memoria storica per costruire la cittadinanza attiva.</i>

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof.ssa G. Cepparulo

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.

5. Didattica a Distanza

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	<p>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.</p>
	4	Gravemente Insufficiente	<p>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.</p>
II	5	Insufficiente	<p>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.</p>
III	6	Sufficiente	<p>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.</p>
	7	Discreto	<p>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.</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 quale risultato di un lavoro autonomo.</p>

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti, sono stati seguiti i seguenti Indicatori:

1. Partecipazione e senso di responsabilità

- frequenza e puntualità nelle consegne
- motivazione

2. Capacità di interazione

- con i docenti
- con i compagni di classe

3. Gestione informazioni e contenuti

- acquisizione dei contenuti
- organizzazione ed utilizzazione di abilità e conoscenze

4. Capacità comunicativa

- efficacia del messaggio e correttezza termini
- ascolto e confronto

5. Utilizzo risorse digitali

- utilizzazione delle risorse digitali
- realizzazione di prodotti digitali

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

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 Consiglio di Classe valuta i Crediti Formativi secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 49, sulla base di quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

Le esperienze che determinano il credito formativo sono:

- 1) acquisite al di fuori della scuola;
- 2) debitamente documentate;
- 3) riferite ad esperienze sportive, culturali, artistiche, formative e di volontariato.

In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato. Corsi di lingua, esperienze musicali, lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono esperienze altrettanto valide per determinare il credito formativo **a condizione che abbiano i requisiti della continuità e della oggettiva serietà.**

NOTA – M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Al fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nessun voto può essere inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente. Sempre ai fini dell'ammissione alla classe successiva e dell'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione, il voto di comportamento non può essere inferiore a sei decimi. Il voto di comportamento, concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, alla determinazione della media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Griglia ministeriale allegato B dell'O.M. n° 53/2021 allegata al presente documento

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, elaborando 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 elaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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
UNIVERSITA' E RICERCA

7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	Maiello Anna
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscenza delle principali fasi della letteratura italiana ed europea; • conoscenza del contesto storico culturale di un autore, un movimento, di una corrente letteraria; • conoscenza delle opere, poetica, ideologia, stile di singoli autori della letteratura; • conoscenza delle caratteristiche dei generi letterari e dei modi della loro evoluzione; • conoscenza dei caratteri delle varie tipologie di prove dell'esame di Stato; <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper riconoscere gli elementi caratteristici di un testo letterario, narrativo e poetico; • saper riconoscere lo stile di un autore • saper condurre un'analisi di un testo nei suoi aspetti contenutistici, formali, stilistici; • saper fare confronti tra autori e/o movimenti diversi, tra opere di uno stesso autore; • competenze analitiche, sintetiche, argomentative, linguistico-espressive; <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacità di contestualizzare; • capacità di valutare criticamente e rielaborare in modo personale; • capacità di applicare saperi acquisiti in contesti differenti; • capacità di orientamento nella ricerca e nella organizzazione dei dati • capacità di autovalutazione;
TEMI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2019)	<p>Il romanzo del secondo Ottocento in Europa e in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il naturalismo francese: E. Zola - Il Positivismo - Il Verismo italiano <p>Giovanni Verga</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita - I romanzi preveristi (cenni) - La svolta verista - Poetica e tecnica narrativa - L'ideologia verghiana - Il verismo di Verga e il naturalismo zoliano - Vita dei campi: Rosso malpelo (lettura ed analisi); La Lupa (lettura ed analisi). - Il ciclo dei Vinti. I Malavoglia (Trama e caratteristiche) - La famiglia Malavoglia (brano antologizzato, lettura ed analisi) - Mastro Don Gesualdo (trama) - La morte di Gesualdo (lettura ed analisi) - <p>Il Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo scenario: società, cultura, idee - La visione del mondo decadente - La poetica del Decadentismo - Temi e miti della letteratura decadente - Il trionfo della poesia simbolista - Le tendenze del Romanzo decadente <p>G. D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vita - L'estetismo e la sua crisi - I romanzi del superuomo.

- Il Piacere: la trama – L' attesa dell' amante (lettura ed analisi)
- Incontro con l'Opera: Alcyone “La pioggia nel pineto”(lettura ed analisi)
- Il periodo Notturmo.

Giovanni Pascoli

- La vita
- La visione del mondo
- La poetica
- I temi della poesia pascoliana
- Le soluzioni formali
- Le raccolte poetiche
- Incontro con l'Opera: da Myrica: Novembre, X Agosto, L' Assiuolo, Il lampo (lettura ed analisi delle poesie)

- I Canti di Castelvecchio: Il Gelsomino Notturmo , La mia sera

Tra le due guerre

- Lo scenario: storia, società, cultura, idee
- La narrativa straniera nel Primo Novecento
- La società italiana fra arretratezza e modernità
- L'assurdo, l'irreale, il fantastico
- I futuristi e i crepuscolari
- Marinetti, Palazzeschi e Gozzano (cenni). Il bombardamento di Adrianopoli; E lasciatemi divertire.

Italo Svevo

- La vita
- La cultura e i luoghi di Svevo
- Il ritratto dell' inetto.
- La coscienza di Zeno (Trama e struttura).L'ultima sigaretta; Lo schiaffo del padre (lettura ed analisi).

Luigi Pirandello

- La vita
- La visione del mondo
- La poetica
- Le poesie e le novelle; Il treno ha fischiato (lettura ed analisi)
- I quaderni di Serafino Gubbio operatore.
- I romanzi: Il fu mattia Pascal(trama) - La nascita di adriano Meis(analisi);Uno nessuno e centomila (trama).
- Gli esordi teatrali e il periodo grottesco
- Il “teatro” nel teatro: Sei personaggi in cerca d' autore.

L'Ermetismo)

Giuseppe Ungaretti

- La vita
- Incontro con l'Opera L'allegria: Il porto sepolto, Veglia, San Martino Del Carso, Mattina, Soldati,Fratelli
- Il sentimento del tempo

Eugenio Montale

- Vita e opere: “Ossi di seppia”, “Le occasioni”, “La bufera e altro”.
- Spesso il male di vivere ho incontrato
Meriggiare pallido e assorto
- I limoni.

Salvatore Quasimodo

- **Via ed opere**
- Ed è subito sera
- Alle fronde dei salici

Saba (cenni)

Levi (cenni)

METODOLOGIE	Oltre alle indispensabili lezioni frontali (fin quando è stato possibile), si è fatto uso di lezioni interattive trattando gli argomenti in forma dialogica e colloquiale. Video lezioni, invio di materiale semplificato, mappe concettuali, presentazioni in PPT attraverso Classroom e tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola.
ATTIVITA' DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale come mappe concettuali e presentazioni powerpoint.
TESTO ADOTTATO	La mia letteratura dalle fine dell'Ottocento a oggi- C. Signorelli Scuola, volume III
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Secondo quanto previsto dal piano di studi ministeriale per le diverse discipline, sono state effettuate verifiche mediante colloqui orali e prove scritte. In previsione dell'Esame di Stato sono state proposte prove scritte secondo le tipologie previste. Con la DAD il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga.

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	Numero	
Interrogazioni	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
	3	3
Tipologia	Numero	
Prove scritte	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
	2 (DAD)	2 (DAD)

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA	STORIA
DOCENTE	MAIELLO ANNA
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscenza delle coordinate spazio-temporali dei vari periodi storici affrontati; • conoscenza dei contenuti principali; • conoscenza e uso del lessico storico; <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper leggere e comprendere il testo; • saper sintetizzare i concetti basilari in modo autonomo; • comprensione e spiegazione dei principali concetti; <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacità di contestualizzare; • saper collegare eventi e momenti storici nel tempo; • capacità di esprimere valutazioni fondatamente critiche su idee, fatti, argomentazioni, processi.
TEMI DEL PROGRAMMA SVOLTO	<p>. L'Età Giolittiana</p> <ul style="list-style-type: none"> - I caratteri generali dell'Età giolittiana - Le grandi riforme sociali e politiche - L'Italia conquista la Libia <p>. L'Europa verso la guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Germania - Francia - Inghilterra - Russia - Impero austro- ungarico - Triplice Alleanza e Triplice Intesa <p>. La Prima Guerra Mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cause e inizio della guerra - L'Italia in guerra - La Grande Guerra - I Trattati di pace <p>. La Rivoluzione Russa</p> <ul style="list-style-type: none"> - L' Impero russo nel XIX secolo - Tre Rivoluzioni - La nascita dell'URSS - L' URSS di Stalin <p>. Mussolini, "inventore" del fascismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - I problemi del dopoguerra - Il Biennio Rosso - Dittature, democrazie e nazionalismi

	<ul style="list-style-type: none"> - La marcia su Roma - Dalla fase legalitaria alla dittatura - l'Italia fascista - L'Italia antifascista . La crisi del 1929 <ul style="list-style-type: none"> - Gli anni "ruggenti" - Roosevelt e il New Deal . La Germania tra le Due Guerre: Il Nazismo <ul style="list-style-type: none"> - La Repubblica di Weimar - Dalla crisi economica alla stabilità - La fine della Repubblica di Weimar - Il nazismo . Il mondo verso la Guerra <ul style="list-style-type: none"> - Giappone e Cina tra le due Guerre - Crisi e tensioni in Europa - La Guerra civile in Spagna - La vigilia della guerra mondiale . La seconda Guerra Mondiale <ul style="list-style-type: none"> - 1939-1940: "la guerra lampo" - 1941: la guerra mondiale - Il dominio nazista in Europa - 1942-1943: la svolta - 1944-1945: la vittoria degli alleati- La Guerra e la Resistenza in Italia. - Gli anni difficili del dopoguerra . La "guerra parallela" dell'Italia <ul style="list-style-type: none"> - L'Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani - Gli Alleati sbarcano in Sicilia; cade il fascismo - Regno del Sud e Repubblica di Salò - La svolta di Salerno - Il giorno della Liberazione . Il quadro internazionale del dopoguerra (DAD) <ul style="list-style-type: none"> - Gli Stati Uniti sono il regno del benessere - L'unione Sovietica gode del prestigio della guerra patriottica - Il blocco di Berlino - L'atomica sovietica . La "guerra fredda" . La Decolonizzazione
METODOLOGIE	<p>Oltre alle indispensabili lezioni frontali (fin quando è stato possibile), si è fatto uso di lezioni interattive trattando gli argomenti in forma dialogica e colloquiale. Video lezioni, invio di materiale semplificato, mappe concettuali, presentazioni in PPT attraverso Classroom e tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola.</p>

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale come mappe concettuali e presentazioni powerpoint. Recupero in itinere-pausa didattica.	
TESTO ADOTTATO	Storia e progetto. Il Novecento e oggi- V. Calvani- A. Mondadori Scuola	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga.	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Numero	
Interrogazioni	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
	3	3

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	MARTORIELLO TERESA
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	Capacità di utilizzare conoscenze ed abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Capacità di redigere un manuale HACCP Saper individuare le nuove tendenze del settore di riferimento Saper prevenire e gestire i rischi delle tossifenzione connessi alla manipolazione degli alimenti
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Sicurezza alimentare. Dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione Salute e benessere nei luoghi di lavoro Qualità degli alimenti
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni partecipate Studio di casi aziendali Attività di studio guidato Sviluppo di progetti e risoluzione di problemi Si è provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, Video lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts" Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere nel periodo in partenza. Nella prima settimana dall'inizio dell'emergenza sanitaria è stato predisposto un periodo di pausa didattica. Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, sono state attività di DAD. (Didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale come mappe concettuali e presentazioni power point.
TESTO ADOTTATO	ALIMENTI OGGI -S.Rodato-CLITT
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo Secondo quanto previsto dal piano di studi ministeriale per le diverse discipline, sono state effettuate verifiche mediante colloqui orali. In previsione dell'Esame di Stato sono state proposte prove scritte secondo le tipologie previste. Con la DAD il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga.
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	

Tipologia	Tempi	
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre	2
<i>Interrogazioni brevi on line</i>	II° Quadrimestre	2

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE
CLASSE 5 CE**

MATERIA	L. e C. FRANCESE
DOCENTE	TONDO Angelina
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione. • Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove. • Saper individuare collegamenti con altre discipline. • Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia: <ul style="list-style-type: none"> a) Capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale. b) Esprimersi in lingua orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale. c) Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo. d) Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo. e) Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali, rispondere a questionari in vista dell'esame. • Approfondire la microlingua relativa al settore alberghiero e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei casi seguenti: <ul style="list-style-type: none"> a) Presentare una regione di particolare interesse anche dal punto di vista gastronomico. b) Lettere, itinerari, programmi di visite e circuiti enogastronomici, ecc. c) Mettere in evidenza i prodotti agro-alimentari tipici, le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze nell'ambito della ristorazione.

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti. • Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ...) anche con tecnologie digitali. • Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. <p>- <i>Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti.</i></p> <p>- <i>In vista dell'alternanza scuola lavoro, per dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.</i></p> <p>- <i>Conoscere le convenzioni sociali, i registri linguistici, i principali tipi di interazione verbale.</i></p>
<p>TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2020)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Côté réception <i>Organizzare un ricevimento</i> • Myriades de resto <i>Promuovere un ristorante – I diversi tipi di ristorante</i> • Descuisinesvariées <i>Altri tipi di cucine (molecolare, vegetariana, etnica)</i> • Cuisine et santé <i>Cucina e salute</i> • Balade gourmande en Italie <i>La cultura gastronomica italiana</i> • Mon job dans un resto <i>Le professioni della ristorazione – La ricerca di un impiego – Il CV e il colloquio di lavoro</i>
<p>TIPOLOGIA DI GESTIONE DELLE INTERAZIONI CON GLI ALUNNI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • inmodalità asincrona (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante</i>) • in modalità sincrona (<i>interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, in base all'orario scolastico</i>).

MATERIALI DI STUDIO	<ul style="list-style-type: none"> • libro di testo parte digitale • schede • materiali prodotti dall'insegnante • lezioni registrate (Rai, You Tube, Treccani) • visione di filmati 	
GESTIONE DELLE INTERAZIONI CON GLI ALUNNI	<ul style="list-style-type: none"> • video lezioni • video registrazioni • tutorial • filmati • somministrazione di questionari a scelta multipla • somministrazione di questionari a risposta aperta • somministrazione di esercizi con successive attività di correzione • attività di ricerca • materiali illustrati • Testi scritti 	
PIATTAFORME/STRUMENTI CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> • comunicazioni e assegnazione compiti tramite registro elettronico; • inoltro allegati video e sonori tramite Classroom; • piattaforma HUB collegata con i libri di testo; • <i>Google G- Suite</i> 	
MODALITÀ DI VERIFICA FORMATIVA	<ul style="list-style-type: none"> • restituzione degli elaborati corretti • compito di G-Suite Classroom (MODULI) • colloqui in videoconferenza con G-Suite Meet • test on line • test a tempo • rispetto dei tempi di consegna 	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere	
TESTO ADOTTATO	S. Ferrari – H. Dubosc – Côté Cuisine Côté Salle – MinervaScuola	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Verifiche scritte (Moduli)</i>	I° e II° Quadrimestre	2/3
<i>Interrogazioni on line</i>	I° e II° Quadrimestre	2/3

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE	MARESCA Maria
ORE SETTIMANALI ORE TOTALI SVOLTE (al 15/05/2021)	5
COMPETENZE CONSEGUITE	Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento alle aziende ristorative Applicare la normativa nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Il processo di pianificazione e programmazione aziendale. Il processo di marketing strategico. Gli strumenti di marketing mix di un'azienda ristorativa La qualità del prodotto alimentare Il processo di tracciabilità del prodotto alimentare Sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari
METODOLOGIE	Videolezioni, Esercitazioni guidate, Risoluzione di problemi, Schede riassuntive, Presentazioni Power Point
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
TESTO ADOTTATO	STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO – Acampora Teresa Cesarano Maria Rosaria Esposito Maria Dolores - CLITT
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Schede per il recupero Piattaforma G-Suite classroom
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Numero
Esercitazioni e test on-line	I° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2
Colloqui e interrogazioni on_line	I° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2

MATERIA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	IZZO CONCETTA
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione; • Conoscere e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali; • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrition • The Food Pyramid • The Sustainable Food Pyramid • The Sustainable table • From Fark to Fork • Slow Food • Safe Food for All • Food Safety Certification • Food Preservation • Cleaning ; Sanitizing and Disinfecting • Agenda 2030 • Food Allergies and Intolerances • Vegetarianism and Veganism • Eating Disorders
METODOLOGIE	Video lezioni, audio lezioni, Power Point, schede riassuntive, ricerche guidate
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<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>
TESTO	Cibelli- d'Avino, Cook Book Club Up, CLITT

ADOTTATO	
-----------------	--

ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Schede fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Piattaforma GSuite for education Portale Argo, Whatsapp, mail
---	---

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE
--

Tipologia	Tempi	
Test scritti	I° e 2° Quadrimestre	2
	I° e 2° Quadrimestre	2
Interrogazioni brevi on line	II° Quadrimestre	1
	II° Quadrimestre	Ad ogni lezione
Esercitazioni e quiz on line		

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA	Matematica	
DOCENTE	Longobardi Giovanni	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Determinare e utilizzare le caratteristiche di una funzione per costruire il suo grafico.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2018)	Funzioni; teoria dei limiti; derivate; studio di funzioni e grafico.	
METODOLOGIE	Video lezioni, schede riassuntive, Presentazioni Power Point	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Esercitazioni guidate, ripassi curriculari,	
TESTO ADOTTATO	Testo in uso al quarto anno	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo Materiale fornito dal docente, caricato in Classroom	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Compito in classe</i>	I° Quadrimestre Esercizi e problemi online	II° Quadrimestre Esercizi e problemi online Esercizi e problemi in aula
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre Interrogazioni brevi online	II° Quadrimestre Interrogazioni brevi online Interrogazioni in aula

CONSUNTIVO DISCIPLINARE					
MATERIA	Laboratorio di Enogastronomia (settore cucina)				
DOCENTE	Cepparulo Giuseppina				
ORE SETTIMANALI	4				
COMPETENZE CONSEGUITE	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.				
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (Al 30/05/2020)	Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP La contaminazione degli alimenti Le certificazioni ufficiali La sicurezza nel processo produttivo Il cliente con intolleranze alimentari Cucina regionale, le diverse preparazioni Cucina nazionale, le diverse preparazioni Cucina internazionale, le diverse preparazioni La sicurezza sul lavoro				
METODOLOGIE	Lezioni frontali Esercitazioni frequenti Lavori di gruppo Didattica laboratoriale Video lezioni				
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere				
TESTO ADOTTATO	I Professionisti in Cucina				
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	LIM Video-proiezioni Esercitazioni pratiche Strumenti professionali Piattaforma G.Suite for education Portale Argo				
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE					
Tipologia	Numero				
Verifiche Schede Tecniche Power Point on line	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">I° Quadrimestre 2</td> <td style="width: 50%;">II° Quadrimestre 2DAD</td> </tr> <tr> <td>I° Quadrimestre 2</td> <td>II° Quadrimestre 2 DAD</td> </tr> </table>	I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre 2DAD	I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre 2 DAD
I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre 2DAD				
I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre 2 DAD				

CONSUNTIVO DISCIPLINARE

MATERIA	Tecnica dei servizi e laboratorio Sala e Vendita
DOCENTE	TUBEROSA GIOVANNI
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saper riconoscere la fermentazione del vino <input type="checkbox"/> Conoscenza del vino dalla raccolta uva all'imbottigliamento <input type="checkbox"/> Conoscenza della birra produzione e commercializzazione <input type="checkbox"/> Conoscenza dello Spumante e Champagne <input type="checkbox"/> Conoscenza dei distillati di Vino e Vinacce <input type="checkbox"/> Saper riconoscere un distillato <input type="checkbox"/> Conoscenza dei distillati di cereali, vegetali e frutta <input type="checkbox"/> Saper distinguere degli alimenti <input type="checkbox"/> Saper effettuare un abbinamento cibo-vino
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il Vino, dall'uva alla bottiglia. <input type="checkbox"/> Caratteristiche organolettiche del vino. <input type="checkbox"/> Lo spumante, lo champagne <input type="checkbox"/> La birra, produzione e varietà. <input type="checkbox"/> I distillati di Vino, di Vinacce, di vegetali, di cereali, di frutta
METODOLOGIE	Video lezioni
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere Pausa didattica
TESTO ADOTTATO	Sarò Maitre sarò Barman corso di Sala e Vendita per l'articolazione enogastronomia
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma G-Suite for education Portale Argo
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi

<i>Compito in classe</i>	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre Esercitazioni e quiz on line 2
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre Interrogazioni brevi on line 2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE		
MATERIA	Scienze Motorie	
DOCENTE	Anna Torrone	
ORE SETTIMANALI	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. - Fondamentali tecnici della pallavolo, pallacanestro, tennis tavolo, badminton. 	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2020)	<ul style="list-style-type: none"> - Pallavolo: consolidamento e perfezionamento dei fondamentali individuali: palleggio, bagher, partite tra classi. - Pallacanestro: esercitazione ai fondamentali individuali. - Tennis tavolo: caratteristiche e regole principali e gioco. - Badminton: caratteristiche e regole principali e gioco. - Il corpo umano. Cenni di igiene. 	
METODOLOGIE	- Attività pratiche e video lezioni.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE		
TESTO ADOTTATO	<i>-Personal Trainer Vol.A+B Il corpo e il movimento Lo sport. F.lli Ferraro</i>	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
	I° Quadrimestre Attività pratiche.	II° Quadrimestre Verifiche scritte, test.
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre Interrogazioni brevi.	II° Quadrimestre Interrogazioni on line.

**CONSUNTIVO DISCIPLINARE
5CE di IRC**

MATERIA	IRC
DOCENTE	Palummo Roberto
ORE SETTIMANALI	1
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>► 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.</p> <p>► 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.</p> <p>► 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.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2018)	<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. ▪ 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</p>

	<p>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 Portale Argo</i>	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Interrogazioni brevi on line Esercitazioni e quiz on line</i>	I° Quadrimestre I° Quadrimestre	II° Quadrimestre II° Quadrimestre

8. APPENDICE NORMATIVA

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.

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.

CONSIGLIO DI CLASSE			
FIRME DOCENTI			
MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Italiano Storia	Maiello Anna	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Maresca Maria	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Lingua Francese	Tondo Angelina	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Lingua e Civiltà Inglese	Izzo Concetta	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Matematica	Longobardi Giovanni	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	Coordinatore di classe
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Martoriello Teresa	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	Cepparulo Giuseppina	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Tuberosa Giovanni	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Scienze motorie e sportive	Torrone Anna	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Religione	Palummo Roberto	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	
Educazione Civica	Pastore Daniela	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993</i>	

Castellammare di Stabia, 15/05/2021

Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Giuseppina Principe
 firma autografa omessa
 ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993