



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

“ Raffaele Viviani ”

SEDE COORDINATA DI AGEROLA (NA)

Via Mulino 3

Tel/Fax 0818731681

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0003526 del 24/05/2022
IV (Entrata)

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE VAE

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 del D. lgs 62/2017 e della delibera n. 50 del CdD del 25 febbraio 2022

Approvato il 12 maggio 2022

ai sensi dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e allegati

ai sensi dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e allegati

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. DDI
6. Valutazione degli apprendimenti
7. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

Allegati

- Composizione della classe- Dati sensibili
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno
- Tracce I e II simulazione I prova d'esame
- Tracce I e II simulazione II prova d'esame
- Prospetto Attività PCTO
- Attestati PCTO
- Relazione docenti per l'inclusione



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

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

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Giacinto Tonno
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giovanna D'Alesio
Lingua Francese	Paola Di Leva
Matematica	Raffaella Cirillo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Marco Puzio
Scienze motorie	Fortuna Rosa (sostituisce C. Schettino)
Lingua Inglese	Giuseppina Balestriere
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Giuseppe Savarese
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Piero Dell'Amura
Religione	Grazia Iovino
Sostegno	Rossella Criscuolo, Marianna Ferrentino
Rappresentanti dei genitori	Pasquale De Rosa, De Rosa
Rappresentanti degli alunni	Valerio Artuso, Antonio Schettino

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3 [^] CLASSE	4 [^] CLASSE	5 [^] CLASSE
Italiano	Giacinto Tonno	Giacinto Tonno	Giacinto Tonno

Storia	Giacinto Tonno	Giacinto Tonno	Giacinto Tonno
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giovanna D'Alesio	Giovanna D'Alesio	Giovanna D'Alesio
Lingua Francese	Paola Di Leva	Paola Di Leva	Paola Di Leva
Matematica	Marianna Aruta	Marianna Aruta	Raffaella Cirillo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Marco S. Puzio	Marco S. Puzio	Marco S. Puzio
Scienze motorie	Calogero Schettino	Calogero Schettino	Fortuna Rosa (sostituisce C.Schettino)
Lingua Inglese	Giuseppina Balestriere	Giuseppina Balestriere	Giuseppina Balestriere
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Giuseppe Savarese	Giuseppe Savarese	Giuseppe Savarese
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita		Francesco Schettino	Piero Dell'Amura
Religione	Anna Scarica	Grazia Iovino	Grazia Iovino

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE (vedi allegato)

Cognome e nome	
1.	Artuso Valerio
2.	Borrelli Angelo
3.	Comentale Francesco
4.	De Rosa Damiano
5.	De Rosa Simone
6.	Di Lauro Erika
7.	Elefante Paolo
8.	Gilardi Angelo
9.	Izzo Nicola
10.	Parla Claudia
11.	Sabatino Martino
12.	Santaniello Daniele
13.	Schettino Antonio
14.	Schettino Samuel



15	Stigliano Francesco Paolo
----	---------------------------

EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/ trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2019/20	13				13
2020/21	13	11	4	5	15
2021/22	15				

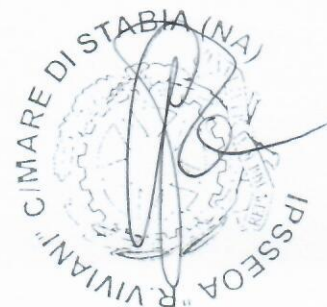
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta, sezione A. enogastronomia è composta da 15 studenti residenti nell'area geografica di Castellammare di Stabia, Santa Maria la Carità e Torre Annunziata. Gli allievi provengono tutti dallo stesso corso di studi, ed hanno raggiunto un buon livello di socializzazione che ha permesso alla classe di instaurare buoni rapporti reciproci. Sotto il profilo disciplinare gli alunni hanno sempre avuto un comportamento generalmente corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e del personale scolastico. La frequenza è risultata per un gruppo di alunni abbastanza regolare e costante, mentre alcuni hanno accumulato un numero di assenze più elevato, da imputare alle problematiche di isolamento e quarantena legate al Covid, ad impegni lavorativi pomeridiani o serali, e in



alcuni casi a problematiche familiari e personali, che hanno sicuramente influito anche sul loro livello di preparazione.

In linea generale la classe ha dimostrato un interesse modesto verso le attività didattiche educative proposte, evidenziando scarsa partecipazione e motivazione all'apprendimento. Pochi elementi hanno evidenziato una partecipazione recettiva e costante, altri hanno seguito le attività svolte in modo passivo, conseguendo risultati poco lusinghieri. Tuttavia è importante sottolineare l'interesse che la classe ha mostrato nei confronti delle attività dal contenuto più spiccatamente professionale, occasioni nelle quali gli allievi si sono distinti per la competenza e l'entusiasmo con cui hanno partecipato alle iniziative proposte. La valutazione in primis ha tenuto conto della situazione di emergenza generata dalla pandemia di Covid 19. L'anno scolastico sebbene svolto completamente in presenza, ad eccezione di una breve pausa di didattica a distanza tra il 10/01 e il 17/01/2022, ha risentito del clima di incertezza e di paura legate alla pandemia, che è risultato ancora dominante e diffuso, e delle conseguenze della didattica a distanza dei due precedenti anni scolastici che hanno limitato le competenze acquisite, le abilità raggiunte, e inciso negativamente sullo sviluppo di un metodo di studio adeguato, sulla partecipazione attiva e sul coinvolgimento durante le lezioni, sull'impegno profuso nello svolgimento dei compiti assegnati, e dunque sulla progressione nell'apprendimento. La valutazione delle attività di didattica ha tenuto conto di questi fattori e ha avuto come riferimento indicatori quali: l'acquisizione dei contenuti disciplinari, l'acquisizione delle abilità, la progressione



dell'apprendimento, l'impegno ed il senso di responsabilità e la partecipazione alle attività didattiche extracurricolari.

Per lo svolgimento dei programmi e di osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe, si rimanda alle singole relazioni finali dei 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 cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma *Google Workspace*

Spazi dell'apprendimento

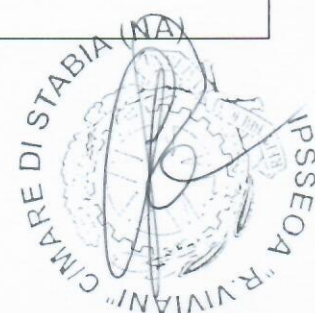
- Aula
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende



COMPETENZE SVILUPPATE

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

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <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>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare ed analizzare figure 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>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</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>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.</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 seguenti **competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale**

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
06	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
07	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
08	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.
09	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	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.

e 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
“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
Lavoro e Sicurezza	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
Essere ed apparire	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
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 eccellenza
“Un Mondo sostenibile”	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.

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.
Il caos	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.
“Lavoro: che stress!”	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.
“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 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.
La famiglia	L’evoluzione della famiglia L’agricoltura sostenibile I prodotti locali Il cibo come segno di identità culturale	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.



ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

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 29.10.2021 con delibera n. 38 il Curricolo di Educazione civica ad integrazione del curricolo verticale d'Istituto.

Il curricolo 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

Titolo dell'UdA: Cibo e diritti	Periodo I Quadrimestre
COMPETENZE ALLEGATO C LINEE GUIDA DM 35/2020	
<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 	
FINALITÀ	
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.	

Titolo dell'UdA Se questo è un uomo: dignità e diritti umani nella storia del secolo scorso	Periodo II Quadrimestre
Competenze di cui all'Allegato C delle Linee guida DM 35/2020.	
<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 ● 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 	
FINALITÀ	
Comprendere che i principi di uguaglianza e non discriminazione sono il centro dei diritti umani che una società giusta, sostenibile ed inclusiva è possibile solo ove tali principi siano applicati e rispettati	

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI ED INTEGRATIVE

ATTIVITÀ	A.S.	CONTENUTI	COMPETENZE TRASVERSALI MATURE
Viaggio d'istruzione a Barcellona	2021/2022	Visita Museo Dali; La sagrada Famiglia, Museu nacional d'art de catalunya, Plaza de George Orwell, Girona, Carrer de Ponet, La Rambla; Casa Modernista; Figueres; Montjuic.	Esplorare luoghi e patrimoni artistici di altri Paesi. Comprendere le culture, le tradizioni anche gastronomiche di altri paesi europei. Socializzare con il gruppo.
Attività di Cineforum	2021/2022	Film su diverse tematiche attuali.	I film selezionati per l'attività hanno riguardato tematiche attuali: sfruttamento lavorativo, legalità, discriminazione, illegalità consentendo riflessioni importanti per affrontare la complessità e l'incertezza dei cambiamenti delle economie moderne e delle società complesse.
Partecipazione all'attività presso "Scuola di cucina di Alta Formazione"- Maddaloni	2021/2022	Formazione professionale con chef della Scuola di Alta Formazione di Maddaloni.	Agire nella filiera lavorativa di riferimento. Applicare correttamente il sistema HACCP.
Orientamento in uscita presso Capitaneria di Castellamare di Stabia	2020/2021	Conferenza con il personale della Capitaneria di porto di Castellamare di Stabia che ha illustrato il percorso da svolgere per lavorare nella Capitaneria di porto e le mansioni che si svolgono	Orientarsi nel mondo del lavoro cercando di individuare il percorso giusto da intraprendere dopo la scuola sulla base delle aspettative e delle proprie potenzialità. Individuare i propri punti di forza da potenziare e i punti di debolezza da migliorare.
Attività di orientamento presso "Assorienta"	2020/2021	Conferenza sul mondo del lavoro: settori professionali, titoli di studio, corsi di formazione post-diploma.	Orientarsi nel mondo del lavoro cercando di individuare il percorso giusto da intraprendere dopo la scuola.

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

Progetto d'Istituto "Una rete 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).

Il PCTO, attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curriculum.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento** ed **approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** e, per alcuni allievi, periodi di **stage esterni in azienda** per un minimo di **210 ore**.

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.

La modalità di apprendimento 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.

Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 il PCTO ha seguito, ove possibile, quanto programmato ma, in considerazione dell'emergenza COVID, è stato necessario rivedere parti del progetto, eliminando alcune attività ed integrandolo con momenti di formazione a distanza.



DESCRIZIONE DEL PERCORSO REALIZZATO

Attività di orientamento ed approfondimento professionale	Anno scolastico	Durata
PON CASEAREO	2019/2020	60
Stellati in Dad (on line)	2020/2021	40h
Corso sushi (on line)	2020/2021	5h
Unigus	2021/2022	40h
Incibum	2021/2022	2h
Progetto celiachia	2021/2022	25h
Dolce e Salato	2021/2022	8h
Visite aziendali		
Attività di formazione in assetto lavorativo		
Seminario territoriale e-twinning	2019/2020	6h
Sigep (formazione on line)	2020/2021	6h
Leroy Merlin (formazione on line)	2020/2021	2h
Coca-Cola (formazione on line)	2020/2021	35h
Corso Facebook	2020/2021	25h
Società Gestione e Amministrazione Alberghi spa	2020/2021	360h
Partecipazione ad eventi		
Evento "Strada facendo"- Santa Maria la Carità	2019/2020	7h
Open Day – sede Rovigliano	2019/2020	9h
Manifestazione UIL Napoli	2019/2020	6h
Manifestazione Gilda Napoli	2019/2020	6h
Manifestazione centro per l'impiego	2019/2020	4h
Manifestazione CGIL Scuola	2019/2020	12 h
Manifestazione Liceo scientifico Severi	2019/2020	6h

Il dettaglio delle attività svolte da ogni singolo allievo è presentato in allegato al presente Documento



ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ED AVVICINAMENTO ALL'ESAME DI STATO

SOMMINISTRAZIONE PROVE INVALSI

- 11 marzo 2022 h 8:00-14:00 Matematica, Italiano e Inglese

SOMMINISTRAZIONE PROVE DI SIMULAZIONE ESAME DI STATO

SIMULAZIONE I PROVA

- 06 aprile 2022
- 04 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

SIMULAZIONE II PROVA

- 05 aprile 2022
- 03 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid19 hanno determinato il mantenimento, per l'anno scolastico 2021-2022, 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 per la gestione dei casi di positività nel corso dell'anno scolastico. A seguito dell'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare di Stabia e di Agerola, è stato necessario sospendere le attività didattiche in presenza dal 10 al 17 gennaio 2022, data in cui le classi sono rientrate in presenza garantendo la DDI per i casi previsti dalla normativa.

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 *Google Workspace*
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

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

6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

PARTECIPAZIONE

- 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

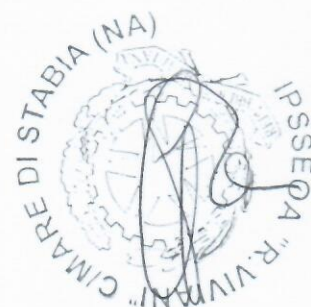
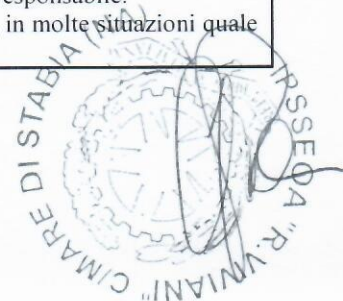


TABELLA DI VALUTAZIONE
(scheda tratta dal PTOF)

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.



VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

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

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

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

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



CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

CREDITO SCOLASTICO

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **cinquanta punti**. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022.

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

(ALLEGATO A di cui all'art.15 co.2 d.lgs. n. 62 13 aprile 2017)

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7- 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 -10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 -11
$7 < M \leq 8$	9 -10	10 - 11	11 -12
$8 < M \leq 9$	10 -11	11 - 12	13 -14
$9 < M \leq 10$	11-12	12 - 13	14 -15

ALLEGATO C – Tabella 1 – Conversione del credito scolastico

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38



31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

In conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (Delibera n. 50 del 25.02.2022), ai Consigli di classe è data la facoltà di attribuire il punteggio massimo della banda di oscillazione, nel caso in cui l'allievo abbia conseguito una media dei voti uguale o superiore alla metà della banda (per es. 6,50, 7,50, ecc.) o sussistano almeno due delle seguenti condizioni:

- assiduità nell'impegno e nella frequenza (non più del 10% di assenze rispetto al monte ore curriculare nell'arco dell'intero anno scolastico, escluse le assenze prolungate e/o periodiche dovute a seri e certificati motivi);
- partecipazione ad attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, manifestazioni anche professionali organizzate dalla Scuola);
- partecipazione attiva e costruttiva agli organi studenteschi (rappresentanti di classe, di Istituto, ecc.);
- credito formativo documentato.

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).



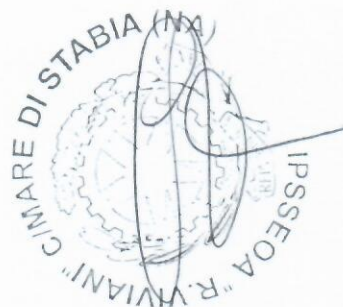
CREDITO FORMATIVO

I **crediti formativi** sono valutati dal Consiglio di Classe secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 4.

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, in particolare corsi di lingua, laboratori musicali, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono attività valide per determinare il credito formativo a condizione che siano state svolte fuori dalla scuola e che siano debitamente documentate attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi, anche:

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Candidato/a _____ classe V SEZ. _____ ART. _____

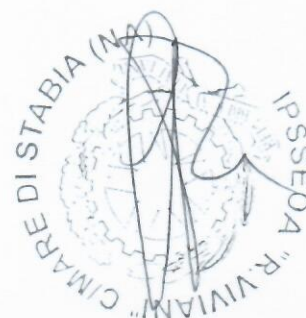
GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA – ITALIANO

TIPOLOGIA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI (max. 15)		
		1	2	3
COERENZA ALL'ENUNCIATO	<ul style="list-style-type: none"> - Aderenza alla consegna - Pertinenza all'argomento proposto - Efficacia complessiva del testo - Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (analisi del testo <i>tip. A</i>, analisi e produzione di un testo argomentativo <i>tip. B</i>, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità <i>tip. C</i>) 	1	2	3
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> - Rielaborazione critica dei contenuti in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti - Comprensione ed interpretazione del testo proposto - Comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione - Coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzazione e di eventuale argomentazione - Significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni. - Rielaborazione personale 	1	2	3
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	<ul style="list-style-type: none"> - Articolazione chiara ed ordinata del testo - Equilibrio tra le parti - Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni) - Continuità tra frasi, paragrafi, e sezioni 	1	2	3
LESSICO E STILE	<ul style="list-style-type: none"> - Proprietà e ricchezza lessicale - Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale scelta 	1	2	3
CORRETTEZZA LESSICALE	<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza ortografica - Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali) - Correttezza morfo-sintattica - Punteggiatura 	1	2	3
TOTALE PUNTI				

CASTELLAMMARE DI STABIA, li _____

LA COMMISSIONE

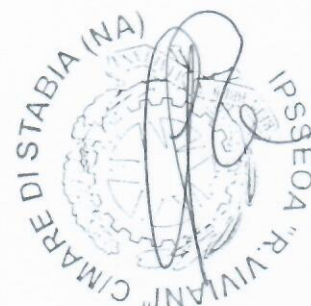


GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA - SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

ESAME di STATO -SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,

ALUNNO.....

Indicatore	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta della consegna operativa Max 1,5 punti	Completa	1,5	
	Adeguate	1	
	Scarsa	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline Max 3 punti	Ottima	3	
	buona	2,5	
	Sufficiente	2	
	Scarsa	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Max 4 punti	Ottima	4	
	buona	3	
	Sufficiente	2	
	Scarsa	1	
Capacita' di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici Max 1,5 punti	Appropriata e corretta	1,5	
	Complessivamente corretta	1	
	Parzialmente corretta	0,5	
		Totale (max 10)	

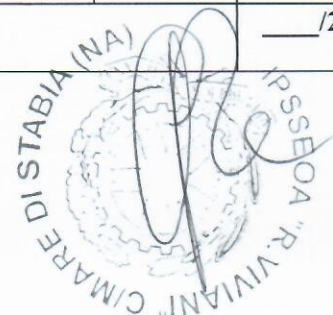


GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia valutazione del colloquio orale (O.M. n. 65 del 14.03.2022)

Candidato: _____ Data: ___/___/___ Classe V Sezione: ___

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
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.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	6	
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.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	6	
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.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
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.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	3	
Punteggio totale della prova				___/25

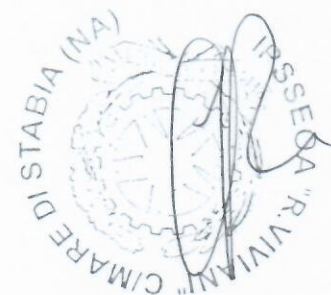


7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

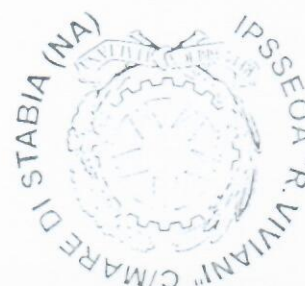
MATERIA	ITALIANO	
DOCENTE	GIACINTO TONNO	
ORE SETTIMANALI	QUATTRO (4)	
COMPETENZE CONSEGUITE	ORIENTARSI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO DELLA CULTURA LETTERARIA ED ARTISTICA ITALIANA – MIGLIORARE IL PROPRIO LESSICO ANCHE DI TIPO PROFESSIONALE – STRUTTURARE MEGLIO IL PROPRIO PENSIERO	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	TRA OTTOCENTO E NOVECENTO - NATURALISMO E VERISMO - GIOVANNI VERGA - IL DECADENTISMO - LA SCAPIGLIATURA E CARDUCCI - GABRIELE D'ANNUNZIO - GIOVANNI PASCOLI - IL FUTURISMO - LUIGI PIRANDELLO - GIUSEPPE UNGARETTI	
METODOLOGIE	LEZIONI FRONTALI - LEZIONI PARTECIPATE - ATTIVITA' DI STUDIO GUIDATO – VIDEOLEZIONI –	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	ATTIVITA' IN ITINERE – ATTIVITA' DI RICERCA PERSONALIZZATA	
TESTO ADOTTATO	AUTORI : RONCORONI ANGELO CAPPELLINI MILVA MARIA SADA ELENA “ MIA LETTERATURA VOLUME 3 “ EDITORE : CARLO SIGNORELLI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	LIM PIATTAFORMA GSuite for education PORTALE ARGO	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi Verifiche Esercitazioni e quiz Compito di realtà	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE



MATERIA	STORIA	
DOCENTE	GIACINTO TONNO	
ORE SETTIMANALI	DUE (2)	
COMPETENZE CONSEGUITE	ORIENTARSI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO DELLA STORIA ITALIANA E MONDIALE – RICONOSCERE L'ORIGINE DEI FENOMENI POLITICI E SOCIALI NAZIONALI E MONDIALI - COMPETENZE DI CITTADINANZA	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA E IMPERIALISTA – L'ETA' GIOLITTIANA – L'EUROPA VERSO LA GUERRA – LA PRIMA GUERRA MONDIALE – UNA PACE INSTABILE – L'EUROPA DEI TOTALITARISMI – LA PRIMA CRISI GLOBALE – IL NAZISMO – LA SECONDA GUERRA MONDIALE – LA GUERRA FREDDA	
METODOLOGIE	LEZIONI FRONTALI - LEZIONI PARTECIPATE - ATTIVITA' DI STUDIO GUIDATO – VIDEOLEZIONI –	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	ATTIVITA' IN ITINERE – ATTIVITA' DI RICERCA PERSONALIZZATA	
TESTO ADOTTATO	AUTORI : CALVANI VITTORIA “ STORIA E PROGETTO VOLUME 5 ” EDITORE : A. MONDADORI SCUOLA	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	LIM PIATTAFORMA GSuite for education PORTALE ARGO	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni lunghe - brevi Verifiche Esercitazioni e quiz Compito di realtà	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE



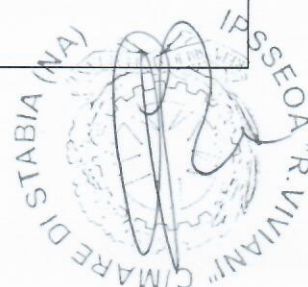
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	GIOVANNA D'ALESSIO	
ORE SETTIMANALI	5	
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</p> <p>Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione</p> <p>Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni, realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende ricettive</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi di servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</p>	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>Il processo di programmazione e pianificazione aziendale</p> <p>Il business plan</p> <p>Il controllo di gestione- Il budget</p> <p>Il marketing- Il marketing mix: la politica del prodotto; la politica del prezzo; la politica di distribuzione; la politica di comunicazione</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti alimentari.</p>	
METODOLOGIE	Lezioni frontali, videolezioni, esercitazioni in classe, attività di studio guidate, schemi riassuntivi , mappe concettuali	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere	
TESTO ADOTTATO	"Strumenti gestionali per il turismo" Cesarano – Esposito-Acampora	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma G Suite for education, Portale Argo, Posta elettronica, LIM	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi e lunghe Esercitazioni e verifiche in classe Compito di realtà	I Quadrimestre	II Quadrimestre



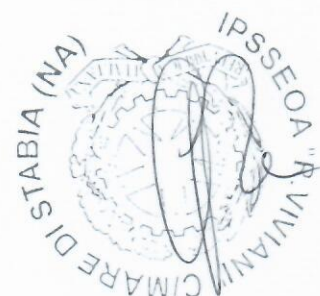
MATERIA	LINGUA E CULTURA FRANCESE	
DOCENTE	Paola Di Leva	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo ai percorsi di studio.</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	La restauration , Une alimentation correcte, les différents types de régimes, Hygiène et conservation des aliments, système de contrôle et de prévention, qualité des produits et sécurité,	
METODOLOGIE	Lezioni frontali	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Rallentamento del programma, sintesi argomenti nuovi e riepiloghi frequenti, continuo controllo dell'apprendimento	
TESTO ADOTTATO	COTE SALLE COTE CUISINE	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Materiale didattico predisposto dalla docente	
Tipologia		
Interrogazioni lunghe	x	I e II quadrimestre
Interrogazioni brevi	x	I e II quadrimestre
Compito scritto	x	I e II quadrimestre
Esercitazioni e quiz online		



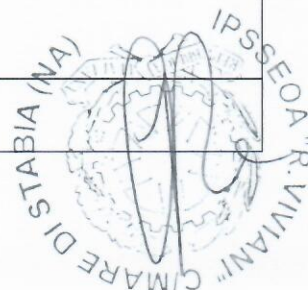
MATERIA	LINGUA E CULTURA INGLESE	
DOCENTE	Giuseppina Balestriere	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta in vari contesti.</p> <p>Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua.</p> <p>Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.</p> <p>Saper integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>sustainability - food sustainability - biodiversity - F2F - Slow Food - the Agenda 2030 - the short supply chain - KM0 - sustainability in the kitchen - chefs go green - LYFE kitchen - Massimo Bottura and Food for Soul - the organic choice - stevia -the GMOs - traceability and certification - barcodes - allergies and intolerances - allergen labelling - the EU regulations:the 14 allergens - food allergen management on duty - food allergy: order procedures practice for Invalsi</p> <p>strutture della lingua inglese</p>	
METODOLOGIE	<p>semplificazioni, sottolineature dei nuclei fondamentali, schemi, riassunti, registrazioni audio in lingua per lo studio - memorizzazione e apprendimento dei contenuti, mind map, esercizi e correzione in classe, listening comprehension dei brani del testo, youtube materiale didattico online di case editrici per la scuola</p>	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<p>materiale online con semplificazioni, domande e risposte (anche per l'autocorrezione) mind maps</p>	
TESTO ADOTTATO	<p>Olga Cibelli Daniela d'Avino - "CookBook Club" - terza edizione - Clitt editore. Distribuzione esclusiva -Zanichelli</p> <p>J. Hird "GRAMMAR AND VOCABULARY FOR THE REAL WORLD" OUP</p>	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<p>tablet - cassa bluetooth -</p>	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia		Tempi
Interrogazioni lunghe	Si	I quadrimestre: 2 scritti e 2 orali
Prove semi-strutturate	si	(almeno)
Interrogazioni brevi	si	II quadrimestre: 2 scritti e 1-2
Compito di realtà		orali
Esercitazioni e quiz online		



MATERIA	MATEMATICA	
DOCENTE	Raffaella Cirillo	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Studio di funzioni algebriche	
METODOLOGIE	Lezione frontale unidirezionale e interattiva Presentazione e analisi Lavori di gruppo Esercitazioni guidate Verifiche formative continue Recupero costante in itinere	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Interventi specifici ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse. Esercitazioni guidate per il recupero di abilità operative.	
TESTO ADOTTATO	Tonolini, Tonolini, Manenti Calvi- MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE LINEA BIANCA- Minerva Scuola	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Appunti e schede fornite dal docente	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni lunghe Prove semi-strutturate Interrogazioni brevi Esercitazioni e quiz online	s i s i s i	I quadrimestre: 2 scritti 2 orali II quadrimestre: 2 scritti 1-2 orali



MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	PUZIO MARCO SIMONE
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper promuovere lo sviluppo e il consumo dei prodotti alimentari in sintonia con le nuove politiche ambientali (Carta di Milano, Agenda ONU 2030) ● Conoscere ed individuare le tendenze del settore e i nuovi prodotti sul mercato. ● Saper redigere dei menu' diversificati in base alle condizioni fisiologiche della clientela. ● Saper redigere dei menu' diversificati in base alle condizioni patologiche della clientela. ● Saper individuare i principali rischi di contaminazione degli alimenti e applicare correttamente il sistema HACCP al fine di tutelare la salute del consumatore
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sostenibilità ambientale ● Nuovi prodotti Alimentari ● Gli additivi alimentari <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche ● Dieta e stili alimentari ● L'alimentazione nella ristorazione collettiva <p>La dieta nelle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La dieta nelle malattie cardiovascolari ● La dieta nelle malattie metaboliche ● La dieta nelle malattie dell'apparato digerente ● Allergie e intolleranze alimentari ● Alimentazione e tumori; disturbi alimentari <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contaminazione fisico-chimica degli alimenti ● Contaminazione biologica degli alimenti ● Il sistema Haccp e le certificazioni di qualità
METODOLOGIE	Lezione frontale, video spiegazioni registrate
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere
TESTO ADOTTATO	Alimentazione oggi, S. Rodato, CLitt



ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	LIM, PPT, TV multimediale	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Verifica scritta	2	2
Verifiche orali	2	2



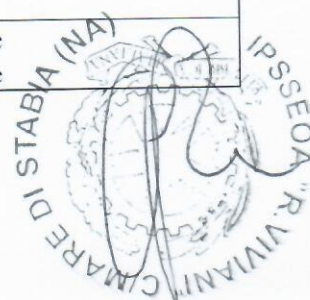
CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA
DOCENTE	Giuseppe Savarese
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione 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>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<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>
METODOLOGIE	<p><i>Video lezioni</i></p> <p><i>Lezione frontale</i></p> <p><i>Filmati</i></p> <p><i>Attività di ricerca</i></p> <p><i>Materiale illustrato</i></p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<p>Recupero in itinere</p> <p>Ripassi curriculari</p>
TESTO ADOTTATO	<i>PROFESSIONISTI IN CUCINA - HOEPLI</i>
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<p><i>Piattaforma GSuite for education</i></p> <p><i>Portale Argo</i></p>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi



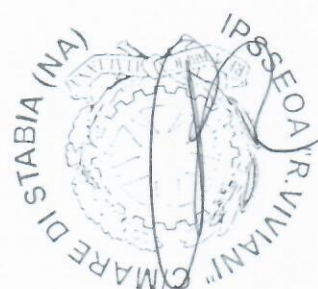
<i>Interrogazioni brevi</i>	I Quadrimestre 1	
<i>Interrogazioni brevi</i>		II Quadrimestre 1 II Quadrimestre 1



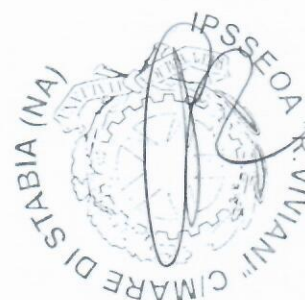
CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LABORATORIO SERVIZI SALA-VENDITA
DOCENTE	Dell'Amura Pietro
NUMERO ORE SETTIMANALI	2 ORE
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> - UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI RISTORATIVI - CONTROLLARE E UTILIZZARE LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO MERCEOLOGICO CHIMICO FISICO NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO - ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI - VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI NAZIONALI INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA - VALORIZZARE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DI QUALITA'
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> - Gli spumanti - La birra - La terminologia della degustazione e relativa legislazione dei vini - I vini liquorosi - I distillati - La cantina e la gestione dei vini
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Cooperative learning - Lezione frontale - Videolezioni
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere e online
TESTO ADOTTATO	Autore: ALMA Titolo dell'opera: SALA E VEDNITA PER CUCINA Editore: PLAN EDIZIONI
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Schede e materiali prodotti dall'insegnante Visione di filmati tramite il canale Youtube Portale Argo Piattaforma G-Suite for Education
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
Verifiche semi-strutturate	I Quadrimestre
Interrogazioni brevi e lunghe	I Quadrimestre
Interrogazioni brevi e lunghe	II Quadrimestre
Compito di realtà	II Quadrimestre



MATERIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DOCENTE	Fortuna Rosa	
ORE SETTIMANALI	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	Coordinazione motoria. conoscenze delle attività sportive e relative influenza sull stile di vita	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Le varie tipologie di sport. l'attività sportiva e la sa,lute. L'attività sportiva e i regimi alimentari.	
METODOLOGIE	Lezione frontale. Lezione pratica	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	No	
TESTO ADOTTATO	Garufi, Rizzo, Vaira, "Personal trainer", vol A e B/Il corpo e il movimeto. Lo sport"- ed Ferraro(fratelli)	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Lezione dialogata e dibattito.	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi e lunghe	X	I e II quadrimestre

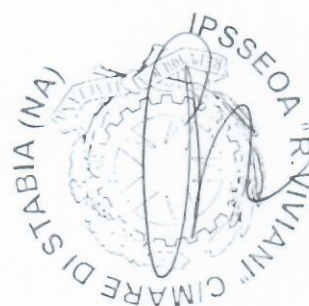


MATERIA	RELIGIONE
DOCENTE	IOVINO GRAZIA
ORE SETTIMANALI	1
COMPETENZE CONSEGUITE	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo. Interpretare correttamente i contenuti della fede nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Scienza e fede declinato in fame e cibo nel mondo. Il dialogo interreligioso a tavola La religione nella società contemporanea (attraverso il cibo)
METODOLOGIE	Lezione frontale (presentazione o espansione di un concetto a cura dell'insegnante). - Discussione in classe (valorizzazione delle conoscenze già possedute dagli allievi e/o evidenziazione di pregiudizi, conoscenze carenti o erronee) - Lettura e analisi di testi (espansione di un concetto) - Lavoro di gruppo (arricchimento delle conoscenze attraverso la ricerca e l'elaborazione di informazioni, miglioramento delle capacità cooperative) - Lettura e analisi di testi che verranno proposti telematicamente - Presentazione dei contenuti tramite PowerPoint o link di riferimento, ed elaborazione di mappe concettuali (evidenziazione dei nessi logici e sistemazione "in rete" dei contenuti)
TESTO ADOTTATO	RELICODEx-ED. ROSSA+PERCORSI IRC PER ISTITUTI ALBERGHIERI / LIBRO DIGITALE INTERATTIVO CON CONTENUTI DIGITALI INTEGRATIVI. PAOLINI LUCA / PANDOLFI BARBARA ED. SEI
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	PC - LIM -





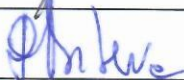
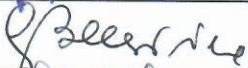
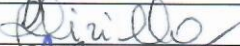
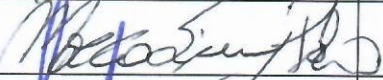

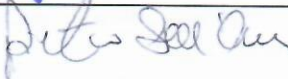
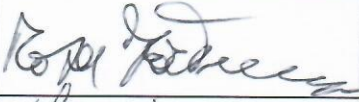
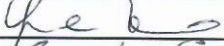

8. APPENDICE NORMATIVA

- 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. 65 del 14.03.2022 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2021/2022



IL CONSIGLIO DI CLASSE

FIRME DOCENTI

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Italiano Storia	Tonno Giacinto		
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	D'Alessio Giovanna		
Lingua e cultura Francese	Di Leva Paola		
Lingua e cultura Inglese	Balestriere Giuseppina		
Matematica	Cirillo Raffaella		
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Puzio Marco Simone		
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	Savarese Giuseppe		
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Dell'Amura Piero		
Scienze motorie e sportive	Rosa Fortuna		Sostituisce Calogero Schettino
Religione	Iovino Grazia		
Sostegno	Criscuolo Rossella, Ferrentino Marianna		

Castellammare di Stabia, 12/05/2022


 Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Giuseppina Principe
