



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

“**Raffaele Viviani**”

SEDE di (NA)

Via

Tel/Fax

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0003389 del 18/05/2022
IV (Entrata)

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE V BS

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: **Sala e Vendita.**

Formulato ai sensi del D. lgs 62/2017 e della delibera n. 50 del CdD del 25 febbraio 2022
Approvato il 13 maggio 2022
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
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno
- Attestati PCTO
- Tracce della I e II prova di simulazione Esame di Stato



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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PECUP

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

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI GENERALI DISCIPLINE	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
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

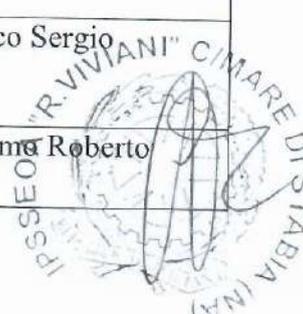
DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Raiola Carla
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Maresca Maria
Lingua Francese	Bottiglieri Anna



Matematica	Ostini Teresa
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Esposito Carmela
Scienze motorie	Fortuna Rosa
Lingua Inglese	Gallo Daniela
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Sorrentino Aniello
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Monaco Sergio
Religione	Palummo Roberto
Rappresentanti dei genitori	Panariello Ciro Pontedoro Pasquale
Rappresentanti degli alunni	Di Martino Marika

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	Di Vuolo Iolanda	Di Vuolo Iolanda	Raiola Carla
Storia	Di Vuolo Iolanda	Di Vuolo Iolanda	Raiola Carla
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Maresca Maria	Maresca Maria	Maresca Maria
Lingua Francese	Bottiglieri Anna	Bottiglieri Anna	Bottiglieri Anna
Matematica	Cirillo Raffaella	Cirillo Raffaella	Ostini Teresa
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pagano Silvestra	Pagano Silvestra	Esposito Carmela
Scienze motorie	Opromolla Marina	Schettino Calogero	Fortuna Rosa
Lingua Inglese	Pollio Ida	Pollio Ida	Gallo Daniela
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	Sorrentino Aniello	Sorrentino Aniello	Sorrentino Aniello
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Monaco Sergio	Monaco Sergio	Monaco Sergio
Religione	Palummo Roberto	Palummo Roberto	Palummo Roberto



COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Cognome e nome	
1.	Bonaparte Vanda
2.	Di Martino Marika
3.	Palomba Jonathan
4.	Panariello Veronica
5.	Pontedoro Pio Emanuel

EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/ trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2019/20	18	-	6	6	12
2020/21	14	1	4	6	6
2021/22	5	-	-		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di 5 allievi regolarmente frequentanti (3 ragazze e 2 ragazzi), di cui 0 ripetenti, di cui 0 con BES o con disabilità.

Provenienza geografica: la maggior parte degli alunni proviene da C.mare di Stabia e comuni limitrofi.

Tipologia della classe

Il gruppo classe risulta abbastanza scolarizzato ed ha raggiunto un soddisfacente grado di socializzazione. Il comportamento dei ragazzi è generalmente educato e rispettoso dell'ambiente, dei compagni e degli insegnanti.

I discenti, nel complesso, partecipano alle attività proposte in modo propositivo, si mostrano generalmente motivati ad apprendere ed in grado di concentrarsi in modo e per tempi adeguati. Nell'applicazione a casa non rilevano superficialità e genericità, soprattutto, per quanto concerne lo studio delle discipline orali; puntuali e abbastanza precisi sono il rispetto delle consegne e l'esecuzione dei compiti assunti. Un esiguo numero di alunni sembra poco motivato ed incostante nell'attenzione e nell'impegno e ancora incapace di gestire il tempo-studio ed organizzare il materiale.

Contesto

Il livello socio-culturale risulta essere omogeneo. Alcuni alunni hanno in famiglia e fuori stimoli culturali che, ne favoriscono la crescita affettiva e cognitiva; altri per motivi familiari, culturali ed economici, non ne hanno a sufficienza e ricercano nell'attività scolastica quelli necessari a soddisfare i loro bisogni e le loro necessità.



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

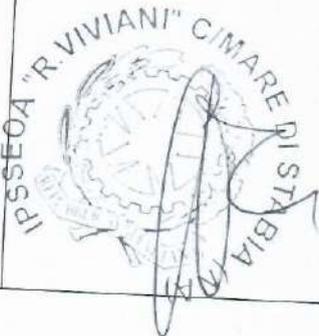


COMPETENZE SVILUPPATE

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

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una

<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>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>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>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
05	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
06	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.
07	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.
08	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 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	Contenuti	Attività ed esperienze collegate
Il piacere della buona tavola	Testi di D'Annunzio	Manifestazioni scolastiche
Passeggiando in costiera	Testi di Montale-Street food	Manifestazioni scolastiche
Un mondo sostenibile	Marketing sociale-La tracciabilità dei prodotti.	Manifestazioni scolastiche
I colori del benessere	La dieta mediterranea	Piramide alimentare
Made in sud	I prodotti del nostro territorio	Manifestazioni scolastiche

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 macro nuclei 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

- 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, orientandosi 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.

- 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 EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

ATTIVITÀ	A. S.	CONTENUTI	COMPETENZE TRASVERSALI MATURE
Cineforum	2021-2022	Visione di film storici ed attuali.	Cittadinanza e Costituzione
Presentazione del libro: La fiamma spezzata, di Giovanni Taranto.	2021-2022	Conoscenza di avvenimenti di cronaca nera nell'hinterland napoletano degli anni '90.	Incontro-dibattito con l'autore.
Mostra di Dali, museo mineralogico ed ex cattedrale di Vico Equense.	2021-2022	La bellezza del territorio	Storico culturali.

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof. Monaco Sergio.



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 arricchire la formazione e orientare 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
Orientamento in entrata presso le diverse scuole medie della provincia;	2019-2020	

orientamento in uscita presso in cibum, assorrienta e altri enti locali,		
Orientamento in entrata on line orientamento in uscita on line	2020-2021	
Orientamento in entrata on line orientamento in uscita on line	2021-2022	
Visite aziendali		
campus Principe di Napoli	2019/2020	
Attività di formazione in assetto lavorativo		
partecipazioni a diverse manifestazioni operative	2019/2020	
elaborazione piatti presso Principe di Napoli	2019/2020	
Partecipazione ad eventi		
Manifestazione FLC,	2019/2020	
Monastero San Bartolomeo;	2019/2020	
Celebrazione centenario Plinio Seniore,	2019/2020	
Inaugurazione Auditorium Severi,	2019/2020	
Fiera della porchetta sant' Antonio Abate	2019/2020	
Festa del Vino Lettere;	2020/2021	
Sport Award hotel dei congressi;		
Piano scuola estate 2021,	2021/2022	
festa dello sport hotel dei congressi,	2021/2022	
Gran Prix della Pasticceria	2021/2022	

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

- 14 marzo 2022 Matematica
- 16 marzo 2022 Italiano
- 21 marzo 2022 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

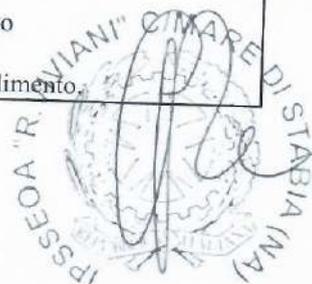
VALUTAZIONE

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.



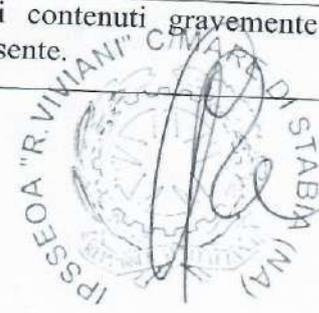
VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

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 attribuisce 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, d'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 sopra elencate (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

IPSEOA "RAFFAELE VIVIANI"

VIA ANNUNZIATELLA, 23 CASTELLAMMARE DI STABIA

A.S. 2021-2022

Candidato/a _____ classe V SEZ. BS

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 	1	2	3



	<p>interpretazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rielaborazione personale 			
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- 	1	2	3



	sintattica - Punteggiatura			
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	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	3	



tematica proposta della consegna operativa Max 3 punti	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline Max 6 punti	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	6	
	Evidenzia buona padronanza delle conoscenze	5	
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4	
	Evidenzia conoscenze superficiali e frammentarie	2	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni Max 8 punti	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	6	
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali.	4	
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose	2	
Capacita' di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3	
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia	2	



linguaggi specifici	sufficiente capacità di sintesi.	
	Max 3 punti	I
Evidenzia incertezze nell' argomentare e nel collegare le informazioni , non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia ridotte capacità di sintesi		
Totale (max 20)		

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: BS

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.	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	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	

specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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 un'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	RAIOLA CARLA
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	SAPER RICONOSCERE GLI ELEMENTI CARATTERISTICI DI UN TESTO LETTERARIO SAPER RICONOSCERE LO STILE DI UN AUTORE SAPER FARE CONFRONTI TRA AUTORI E /O MOVIMENTI DIVERSI
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	NATURALISMO E VERISMO G.VERGA : La vita e la poetica Vita dei campi: Rosso malpelo (analisi del testo) La lupa (analisi del testo) - Il ciclo dei Vinti: I Malavoglia, caratteri generali e trama - Mastro Don Gesualdo "La morte di Gesualdo" (analisi del testo) DECADENTISMO G.D'ANNUNZIO: La vita e la poetica - La prosa: da Il Piacere al Notturmo - Incontro con l'Opera: Alcyone "La pioggia nel pineto" Il piacere "L'attesa dell'amante" G. PASCOLI: La vita e la poetica - da Myricae: Lavandare, X Agosto, Temporale, Novembre, Il lampo - I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno



	<p>L. PIRANDELLO: La vita e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> -I romanzi: Il fu mattia Pascal (La nascita di Adriano Meis, cap, VIII) - Uno nessuno e centomila (libro I, cap II) -Così è se vi pare (atto III, scene 5 e 9- La voce della Verità) - Da Novelle per un anno: La patente <p>- I.SVEVO: La vita e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> - I romanzi: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno - Da "La coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta, "Lo schiaffo del padre" - analisi dei testi <p>L'ERMETISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - GIUSEPPE UNGARETTI - La vita - La poetica - Incontro con l'Opera L'allegria: Il porto sepolto, Veglia, Mattina, Soldati, Fratelli - Le raccolte: Sentimento del tempo, Il dolore <ul style="list-style-type: none"> - SALVATORE QUASIMODO - La vita - La poetica "La Divina Indifferenza" - "Ed è subito sera" (analisi del testo) - Le raccolte del dopoguerra <ul style="list-style-type: none"> - EUGENIO MONTALE - La vita - La poetica "La Divina Indifferenza" - Le raccolte: "Ossi di seppia", "Le Occasioni", "Satura" - Da Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato (Analisi del testo) - Da Le Occasioni: Non recidere, forbice, quel volto (Analisi del testo) - Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio (Analisi del testo)
METODOLOGIE	<p>LEZIONI FRONTALI ESERCITAZIONI SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA LEZIONI GUIDATE</p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<p>Recupero in itinere</p>
TESTO ADOTTATO	<p>La mia letteratura Dalla fine dell'Ottocento a oggi- A. RONCORONI- M M CAPPELLINI- A. DENDI- E. SADA- O. TRIBULATO C. Signorelli Scuola</p>



ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dalla docente Appunti e mappe concettuali			
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE				
Tipologia	Numero			
Interrogazioni	I°	Quadrimestre 3	II°	Quadrimestre 3
Compiti in classe (simulazioni TIP A-B- C)	I°	Quadrimestre 3	II°	Quadrimestre 3

MATERIA	STORIA
DOCENTE	RAIOLA CARLA
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	SAPER SINTETIZZARE I CONCETTI BASILARI IN MODO AUTONOMO SAPER COLLEGARE EVENTI E MOMENTI STORICI NEL TEMPO
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<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 - La marcia su Roma - Dalla fase legalitaria alla dittatura

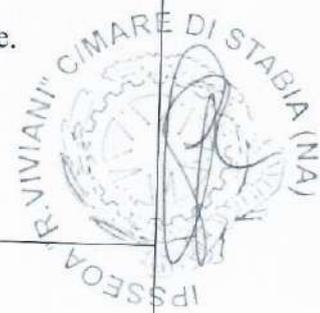


	<ul style="list-style-type: none"> - L'Italia fascista - L'Italia antifascista . La Germania tra le Due Guerre: Il Nazismo <ul style="list-style-type: none"> - La Repubblica di Weimar - Dalla crisi economica alla stabilità - La fine della Repubblica di Weimar - Il nazismo . Il mondo verso la Guerra <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 <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" <ul style="list-style-type: none"> - La Guerra di Corea - Negli Stati Uniti la sindrome del terrore scatena il maccartismo - Morte di Stalin - Il Presidente Kennedy e la "Nuova Frontiera" - Crisi della coesistenza pacifica - L'assassinio di John Kennedy
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezioni interattive trattando gli argomenti in forma dialogica e colloquiale.</p> <p>Videolezioni, invio di materiale semplificato, mappe concettuali, presentazioni in Power Point attraverso il registro elettronico alla</p>



	voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale come mappe concettuali e presentazioni power point	
TESTO ADOTTATO	Storia e progetto. Il Novecento e oggi- V. Calvani- A. Mondadori Scuola VOL 5	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dalla docente Appunti e mappe concettuali	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia		
Interrogazioni	3 NEL I QUADRIMESTRE	3 NEL II QUADRIMESTRE

MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	MARESCA Maria	
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, riconoscere le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento alle aziende ristorative</p> <p>Applicare la normativa nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti</p>	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>Il bilancio di esercizio e sua analisi</p> <p>Il processo di pianificazione e programmazione aziendale.</p> <p>Il processo di marketing strategico.</p> <p>Gli strumenti di marketing mix di un'azienda ristorativa</p> <p>La qualità del prodotto alimentare</p> <p>Il processo di tracciabilità del prodotto alimentare</p> <p>Sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari</p>	
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale</p> <p>Esercitazione in classe guidata</p> <p>Risoluzione di problemi Brainstorming</p> <p>Discussione guidata</p>	
ATTIVITÀ DI RECUPERO	Recupero in itinere	



ADOTTATE	
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
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
Interrogazioni	1° Quadrimestre 2 2° Quadrimestre 1
Compito in classe	1° Quadrimestre 2 2° Quadrimestre 1

MATERIA	LINGUA E CULTURA FRANCESE
DOCENTE	Anna Bottiglieri
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	Saper reagire 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.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO	Le régime méditerranéen. Les régimes religieux. Les vins français. Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid. Le système HACCP. La traçabilité. Les OGM.
METODOLOGIE	Lezione frontale. Lezione dialogata. Lezione dibattito. Metodo induttivo. Problem solving. Lavoro di gruppo, ricerca individuale e/o di gruppo.
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Ripetizioni degli argomenti trattati cercando di far acquisire agli allievi una minima autonomia espositiva, anche se opportunamente guidati.
TESTO ADOTTATO	Autori: Silvia Ferrari, Henri Dubosc Côté cuisine côté salle Casa editrice: Minerva scuola
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Libro di testo, fotocopie, sussidi multimediali



Tipologia		
X Interrogazioni lunghe X Interrogazioni brevi X Compito scritto Esercitazioni e quiz online		

MATERIA	LINGUA E CULTURA INGLESE
DOCENTE	GALLO DANIELA
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 con 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 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> • Sustainability • Food value chain • Green F&B service • The new-enogastronomia • Safe food for all • HACCP system • Food contamination • Food preservation • Food allergies & intolerance
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Cooperative learning
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Recupero e consolidamento degli argomenti trattati con lavori di gruppo e lezioni dialogate
TESTO ADOTTATO	CIBELLI, D'AVINO, Wine & Dine Club Up
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> • Dispense fornite dal docente • Appunti e mappe concettuali
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	



Tipologia		
Interrogazioni lunghe X Prove semi-strutturate		
Interrogazioni brevi X Compito scritto X Esercitazioni e quiz online		

MATERIA	MATEMATICA	
DOCENTE	OSTINI TERESA	
ORE SETTIMANALI	N°3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Acquisire il concetto di funzione e saper classificare; Calcolare i limiti di funzioni; Calcolare la derivata di una funzione; Studiare i massimi e minimi di una funzione; Studiare il comportamento di una funzione reale di variabile reale; Descrivere le proprietà di una funzione e costruirne il grafico	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Cenni di topologia in R Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali: calcolo del dominio e positività. Studio di funzioni	
METODOLOGIE	Lezione frontale Lezione interattiva Problem solving	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere Attività di gruppo	
TESTO ADOTTATO	MATEMATICA- MODELLI E COMPETENZE- LINEA BIANCA-MINERVA SCUOLA- TONOLINI-MANENTI CALVI-ZIBETTI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Tablet e PC	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazione Verifica scritta	I° Quadrimestre : 1-2	II° Quadrimestre : 1-2
	I° Quadrimestre : 3	II° Quadrimestre : 3

MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	CARMELA ESPOSITO

ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> - INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI - SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI - SISTEMA HACCP - ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN - ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E DIETA MEDITERRANEA - DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Cooperative learning
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Recupero e consolidamento degli argomenti trattati con lavori di gruppo
TESTO ADOTTATO	- Alimentazione Oggi - Silvano Rodato - Clitt
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	- Appunti forniti dal docente
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
Verifica scritta X Verifiche orali X	



MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA
DOCENTE	Sorrentino Aniello
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	consapevolezza del processo di trasformazione dei prodotti alimentari
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	prodotti ittici (pesce azzurro), crostacei, di acqua coltura. piatti della cucina internazionale, (steak tartar, filetto alla stroganoff) aragosta alla thermidor.
METODOLOGIE	lezioni frontali video professionali
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	consolidamento con lavori di gruppo

TESTO ADOTTATO	Professionista in cucina-Giovanni Salviani-HOEPLI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Appunti forniti dal docente	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Verifiche semi-strutturate	primo quadrimestre	2 ore
Interrogazioni brevi e lunghe		
Esercitazioni e quiz on line	ricerca e relazione	2 ore
Compito di realtà		

MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SERVIZI SALA E VENDITA	
DOCENTE	Monaco Sergio	
ORE SETTIMANALI	4	
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici • Distinguere le varie tecniche di vinificazione, Classificare il vino in base alle sue caratteristiche Saper leggere l'etichetta di vino • Impostare carte di vini, Simulare la gestione di una cantina , • Classificare gli alimenti e le bevande sceglierli e utilizzarli, Valutare le qualità organolettiche degli alimenti bevande, Riconoscere i diversi marchi di qualità • Riconoscere le caratteristiche dei vini mediante la tecnica di degustazione, Descrivere le caratteristiche 	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> • Il Menù e le carte • La ristorazione • Gli alimenti e le Bevande • Tecniche avanzate di sala • I vini • Tecniche avanzate di bar 	
METODOLOGIE	Lezione frontale, Problem solving, ricerca individuale e/o di gruppo, learning by doing, esercitazioni Pratiche	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Ripetizioni degli argomenti trattati con lavoro individuale e/o di gruppo	
TESTO ADOTTATO	TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA VOL. B + QUADERNO DELLA COMPETENZE	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	sussidi multimediali prelevati dalla rete, approfondimenti tecnico-pratici	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		



Tipologia	Tempi	
Verifiche semi-strutturate Interrogazioni brevi e lunghe Esercitazioni pratiche	X	I e 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 salute. 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 movimento. 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	Palummo Roberto	
ORE SETTIMANALI	1	
COMPETENZE CONSEGUITE	Capacità di fare scelte libere, autonome e responsabili.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Temi di etica generale e specifica per settori.	
METODOLOGIE	Lezioni frontali, questionari e relazioni.	
TESTO ADOTTATO	Tutti i colori della vita. Aut. Luigi Solinas. Ed. SEI.	

ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Video ed audio, prelevati dalla rete.
---	---------------------------------------

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	Raiola carla	<i>Carla Raiola</i>	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Maresca Maria	<i>Maria Maresca</i>	
Lingua e cultura Francese	Bottiglieri Anna	<i>Anna Bottiglieri</i>	
Lingua e cultura Inglese	Gallo Daniela	<i>Daniela Gallo</i>	
Matematica	Ostini Teresa	<i>Teresa Ostini</i>	
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Esposito Carmela	<i>Carmela Esposito</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	Sorrentino Aniello	<i>Aniello Sorrentino</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Monaco Sergio	<i>Sergio Monaco</i>	

Scienze motorie e sportive	Fortuna Rosa	<i>Rosa Fortuna</i>	
Religione	Palummo Roberto	<i>Palummo</i>	

Castellammare di Stabia, ___/05/2022

IPSSEOA "R. VIVIANI" C/MARE DI STABIA (NA)
 Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Giuseppina Principe
Giuseppina Principe