



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Umberto Nobile - Roald Amundsen

Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216

Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it

Cod. Meccanografico: AVIS01800G

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE-"U.NOBILE-R.AMUNDSEN
Prot. 0005640 del 15/05/2024
II-2 (Entrata)

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5A



**ISIS NOBILE AMUNDSEN
CLASSE V A SEDE MARZANO**

DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Luigia Conte

COORDINATORE DI CLASSE
Prof. Walter Gasparro

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

I.P.S.S.E.O.A.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Umberto Nobile - Roald Amundsen

Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216

Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it

Cod. Meccanografico: AVIS01800G

Documento del 15 maggio

ai sensi dell'art. 17 - c.1 del d. lgs. 62/2017

e ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n.55 del 22/03/2024

Consiglio di Classe 5 sez.A a.s 2023-2024

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

ai sensi dell'ALLEGATO C, di cui all'art.3, comma 2 del D.Leg. 61 del 13/04/2017

Il Dirigente Scolastico

Dott.^{ssa} Luigia Conte



Docente Coordinatore
prof. Walter GASPARRO

O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, art. 10 comma 4

Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo *on line* dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti dell'Istituto è nel complesso omogeneo. Sono rilevabili problematiche di natura socio-economica e culturale legate a contesti familiari e territoriali. L'Istituzione scolastica è l'unica Istruzione Secondaria di Secondo Grado del territorio, insiste sui 13 comuni del Vallo di Lauro e del Baianese e rappresenta un importante punto di riferimento per la comunità insieme a poche altre associazioni culturali del territorio.

1.2 Presentazione Istituto

LA NOSTRA STORIA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

L'Istituto Superiore "Baianese-Lauro" di Lauro è intitolato al nome di "Umberto NOBILE-Roald AMUNDSEN" con decreto prot/n. 1088 dell'Ufficio dell'ambito territoriale di Avellino in data 19 febbraio 2016. L'I.S.I.S "Baianese – Lauro" nasce nell'anno scolastico 2010/2011, con delibera regionale n.56 del 28/01/2010, dall'accorpamento delle due sedi associate, site in Lauro e Mugnano del Cardinale, del Liceo Scientifico "P.S. Mancini" di Avellino e della sede associata, sita in Avella, dell'Istituto Professionale per il Commercio ed il Turismo "Scoca" di Avellino. Dall'anno scolastico 2011/2012 sono state associate all'ISIS anche le sedi dell'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Marzano di Nola e della Casa Circondariale di Lauro (non più attiva dall'a.s. 2014/15). Con Delibera della Giunta Regionale Campania n.17 del 04 febbraio 2014, è stato istituito l'indirizzo di Liceo Musicale. Dall'anno scolastico 2020/21 è stato istituito il corso serale per l'IPSSEOA di Mazano di Nola con delibera Regionale n.655 del 17/12/2019.

L'Istituto, con un team di docenti affiatato e motivato, pone al centro della sua attività la crescita umana, civile e culturale e la valorizzazione della persona, incoraggiando le attitudini degli studenti e offrendo loro una solida formazione che consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, ma anche conoscenze e competenze adeguate per l'inserimento nel mondo del lavoro. La scuola si pone come veicolo oltre che di informazione e di formazione, anche di stimolo socio - culturale, al fine di costruire un progetto che si configuri quale presidio territoriale portatore di istanze sociali promotrici di una pedagogia della legalità e della partecipazione inclusiva in un territorio disarticolato ed eterogeneo.

Il bacino d'utenza dell'istituto è molto ampio insistendo su due territori non contigui, collocati lungo due direttrici, una a forma di imbuto che partendo da San Paolo Belsito si incunea verso il Vallo di Lauro, l'altra a ridosso dell'area nolana e dell'Irpinia. Il tessuto socio economico dell'area, originariamente a vocazione agricola, ha subito nel corso del tempo delle trasformazioni. La filiera agricola è stata nel tempo affiancata dallo sviluppo precario del settore secondario e terziario determinando una condizione sociale di precarietà diffusa e di crisi più o meno prevalente. In tale orizzonte, particolarmente penalizzati risultano gli strati giovanili preoccupati sopra ogni altra cosa di un futuro sempre più incerto. Incertezza e precarietà generano in loro processi demotivazionali che necessitano di una continua e ben calibrata sollecitazione scolastica e formativa finalizzata a recuperare il rapporto stretto che pure esiste oggi tra la formazione culturale e la prospettiva di un futuro. I nostri giovani necessitano di cogliere, aiutati dalla scuola, una possibilità "alternativa" in termini di società e di esistenza: cultura, creatività, sapere non costituiscono "zone opache" perché garantiscono una trasformazione reale in termini di convinzioni, comportamenti ed atteggiamenti sociali. In conclusione il nostro Istituto è chiamato, nei suoi processi educativi e formativi, ad esaltare il carattere poetico del sapere, a valorizzare le sue potenzialità di ricaduta effettiva sulle dinamiche storiche e sociali e a sviluppare ancora di più la dimensione di emancipazione che la cultura critica già possiede in sé.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

PROFILO IN USCITA "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastromia 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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'arte bianca.

RIFORMA ISTITUTI PROFESSIONALI

La legge n. 107/2015 aveva previsto una delega legislativa sulla revisione dei percorsi dell'istruzione professionale. Sulla base di tale delega si è proceduto alla approvazione del decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 dal titolo "**Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107**" e all'emanazione della nota MIUR del 24 gennaio 2018 in cui vengono pubblicati i profili di uscita degli 11 indirizzi, i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale, e i profili di uscita di ciascun indirizzo e relativi risultati di apprendimento.

Questi documenti sono alla base del rilancio dell'istruzione professionale e ne ridisegnano radicalmente l'impianto basato su:

- Nuovi indirizzi: si passa da 6 a 11. Il profilo dei nuovi indirizzi è stato predisposto in modo innovativo e sempre più coerente con il sistema produttivo che caratterizza il "Made in Italy".
- Un nuovo modello didattico, basato sulla personalizzazione, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze.
- Una didattica orientativa, finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi.
- Maggiore flessibilità.
- Materie aggregate per assi culturali.
- Un biennio sostanzialmente unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

Il Decreto ha previsto l'avvio dei nuovi percorsi a partire dall'anno scolastico 2018/2019 e dall'Esame di Stato 2022-2023 è entrato a regime il Nuovo Ordinamento con la definitiva abrogazione del D.P.R. 15 marzo 2010 n.87.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO DI AREA GENERALE

In base al Decreto n.92 del 27/07/2018 – ALL. 1

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

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE AREA DI INDIRIZZO

In base al Decreto n.92 del 27/07/2018 – ALL.2 G

1. 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.
2. 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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. 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
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. 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.
7. 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*.
8. 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.
9. 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.

2.2 Quadro orario settimanale

Discipline	Ore Settimanali		
	III	IV	V
AREA GENERALE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore AREA GENERALE	14	14	14
AREA D'INDIRIZZO			
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA			
Lingua francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina	0	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita	7	6	5
Totale ore area d'indirizzo	18	18	18
Totale ore	32*	32*	32*
COMPRESENZE			
Conversazione lingua francese (con lingua francese)	1	1	1
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita (con Scienza e cultura dell'alimentazione)	1	1	1
Inclusione	18	18	18

*di cui 1 di Ed. civica

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**3.1 Composizione consiglio classe e continuità docenti**

DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott.^{ssa} LUIGIA CONTE		Continuità didattica		
<i>Area comune</i>		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Rosalba SANTANIELLO	X*	X*	X
Storia	Edoardo Maria FRIGENTI	X*	X*	X
Lingua inglese	Maria PENNINO	X*	X*	X
Matematica	Walter GASPARRO	---	X*	X
Scienze motorie e sportive	Carmine CARUSO	---	---	X
Religione cattolica	Lucia MAFFETTONE	X*	X*	X
Educazione Civica	INTERO CONSIGLIO DI CLASSE	---	---	X
<i>Area di Indirizzo – Settore Sala e Vendita</i>				
Lingua francese	Stefania PALESCANDOLO	---	X*	X
Conversazione Lingua Francese	Assuntina VITALE	X*	X*	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	Enrica PULERÀ	---	X*	X
Diritto e tecniche amm strut ric (DTA)	Rosa MOCCIA	X*	X*	X
Lab di servizi enog – settore Cucina	Anna NAPOLITANO	---	X*	X
Lab di servizi enog – settore Sala	Gianluca PARISI	X*	X*	X
<i>Area Inclusione</i>				
Sostegno	Filomena ESPOSITO	X**	X**	X**
Sostegno	Concetta SANTANIELLO	---	X**	X**
<i>Componente Studenti e Genitori (ultimo anno)</i>				
Rappresentanza STUDENTI		Alex MARROCCO		
		Vincenzo SCIBELLI		
Rappresentanza GENITORI		NON COSTITUITA		

* In presenza con docente esperto di Educazione Civica.

** In presenza con docenti curricolari

3.2 *Dati generali della classe*

La classe è composta da **8 alunni, 5 maschi e 3 femmine**, tutti provenienti dalla IV-A del precedente anno scolastico.

Non si inserisce qui di seguito l'elenco con i nominativi degli alunni, in riferimento alla nota garante della privacy n. 10719 del 21/03/2017, ma lo si inserisce nell'**ALLEGATO 1**.

3.3 *Presentazione della classe*

Andamento educativo – didattico della classe

Gli alunni si prestano al dialogo in un clima di socializzazione non sempre positivo, permettendo, comunque, l'instaurarsi di una buona relazione educativa.

Sul piano comportamentale, risultano essere sereni, molto integrati e, dal punto di vista disciplinare, hanno mostrato in maniera discontinua un atteggiamento corretto.

Hanno partecipato al dialogo educativo con un livello di attenzione e motivazione generalmente sufficiente anche se, in più occasioni, si sono registrati episodi di scarsa attenzione.

La maggior parte del gruppo classe ha raggiunto un buon livello di maturità e responsabilità sia sul piano personale che sociale evidenziando altruismo e generosità.

La classe mediamente – sebbene poco incline allo studio e disponibile alla collaborazione e discussione – non mostra un grande impegno e si attesta intorno a un livello poco più che sufficiente nella maggior parte delle discipline.

Nell'impegno personale e nello svolgimento del lavoro domestico, la classe ha presentato una certa varietà di situazioni: alcuni alunni positivi e capaci hanno dimostrato interesse e hanno acquisito quelle competenze che il Consiglio di Classe attendeva da loro; un esiguo numero si è dimostrato più lento nell'apprendimento.

In generale, parte della classe ha comunque partecipato in modo costruttivo al percorso formativo.

Il Consiglio di classe ha sempre cercato di rendere gli allievi consapevoli dell'importanza di una frequenza assidua e di un impegno costante, intensificando la comunicazione con le famiglie anche attraverso l'invio di email o altre segnalazioni (telefonate e messaggi).

I due studenti BES hanno seguito rispettivamente :

- PDP redatto nel marzo del 2024 [**ALLEGATO 2**];
- PEI a cui si rinvia [**ALLEGATO 3**] unitamente allo specifico Documento del Consiglio di Classe [**ALLEGATO 4**].

Livello di preparazione raggiunto

I risultati raggiunti dalla classe, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi, nel complesso, buoni; una piccola parte ha raggiunto livelli ottimi, grazie ad un maggiore impegno ed una partecipazione più costante rispetto ai compagni; l'altra parte si è attestata, invece, su livelli sufficienti per via di uno studio comunque mnemonico e di un impegno discontinuo.

L'attività didattica si è svolta rispettando la programmazione progettata, anche se in alcune discipline si è reso necessario un periodo di recupero e consolidamento scaturito dall'impegno non sempre costante nello studio e dalle diverse capacità di apprendimento degli alunni.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica inclusiva rappresenta una possibile risposta alle nuove sfide che la scuola si trova ad affrontare al giorno d'oggi, in termini di complessità, inclusione, nuove modalità di apprendimento, nuovi stili didattici, coinvolgendo tanto gli alunni quanto gli insegnanti.

Le metodologie e le strategie inclusive del consiglio di classe sono state volte a:

- ridurre al minimo i modi tradizionali di fare scuola (lezione frontale, completamento di schede che richiedano ripetizione di nozioni o applicazioni di regole memorizzate, successione di spiegazione-studio interrogazioni);
- favorire metodologie didattiche inclusive nelle diverse fasi della lezione, quali *brainstorming*, confronto e discussione, apprendimento cooperativo, *tutoring*, *problem solving*, studio di caso, progetto, *role play*, riflessione meta cognitiva, esposizione;
- sfruttare i punti di forza di ciascun alunno, adottando i compiti agli stili di apprendimento degli studenti e dando varietà e opzioni nei materiali e nelle strategie d'insegnamento;
- utilizzare mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, immagini);
- collegare l'apprendimento alle esperienze e alle conoscenze pregresse degli studenti;
- sollecitare la rappresentazione di idee sotto forma di mappe da utilizzare come facilitatori procedurali nella produzione di un compito;
- far leva sulla motivazione ad apprendere ;
- favorire l'utilizzazione immediata e sistematica delle conoscenze e abilità, mediante attività di tipo laboratoriale;
- favorire attività di gruppo.

Per quanto riguarda la didattica laboratoriale essa si propone come didattica attiva ed è caratterizzata da tre fasi: comprensione, elaborazione, metabolizzazione dell'esperienza vissuta. L'obiettivo è quello di coniugare funzionalmente tra loro la cognizione, intesa come acquisizione di conoscenze, l'affettività (riflessione critica su tali conoscenze rispetto a se stessi) e le abilità (dimensione operativa e messa in pratica consapevole di quanto acquisito).

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 *Metodologie e strategie didattiche*

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono stati messe in campo le seguenti metodologie e strategie didattiche:

- Apprendimento cooperativo
- Gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità
- Attività di ricerca individuale e di gruppo
- Flipped classroom
- Lezione frontale
- Brain storming
- Problem solving
- Discussione guidata
- Attività laboratoriali
- Debate e case study
- Interazione su sistemi digitali e app interattive educative

5.2 *CLIL: attività e modalità insegnamento*

Non è stato attivato alcun percorso CLIL

5.3 *Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex ASL): attività nel triennio*

Per l'a.s. 2023/24 il monte ore dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento non rientra tra i requisiti d'ammissione all'Esame di Stato ai sensi della L. n.14 del 24 febbraio 2023 art.5 comma 11. La documentazione puntuale dei PCTO svolti dalla classe è allegata al presente documento **[ALLEGATO 5]**, qui si offre una tabella riassuntiva:

CLASSI	ORE
TERZE	40
QUARTE	155
QUINTE	42
TOTALE	237

Quadro riepilogativo dei progetti/attività svolti dalla classe:

Classe TERZA – a.s. 2021-2022

ATTIVITÀ	PERIODO
<p><u>ORE CURRICULARI CDC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ITALIANO: il curriculum: lettera di presentazione e stesura del CV formato europeo - LINGUA INGLESE: il curriculum: compilazione del CV in lingua inglese secondo il format europeo - LINGUA FRANCESE: il curriculum: compilazione del CV in lingua francese secondo il format europeo - SC. CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare - D.T.A.: analisi e compilazione di una busta paga - LABORATORIO SETTORIALE: definizione e classificazione degli eventi. Configurazione di un evento: location, pianificazione, allestimento, sviluppo 	PRIMO QUADRIMESTRE
<p><u>LABORATORIO SETTORIALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione e realizzazione di banchetti, eventi e manifestazioni organizzati a scuola 	INTERO ANNO

Classe QUARTA – a.s. 2022-2023

ATTIVITÀ	PERIODO
<p><u>SICUREZZA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza nei luoghi e negli ambienti di lavoro. Come da indicazioni della legge 107/2015, si sono presentate le nozioni fondamentali sulla sicurezza sul lavoro. 	PRIMO QUADRIMESTRE
<p><u>ORE CURRICULARI CDC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ITALIANO: simulazione di un colloquio di lavoro. - LINGUA INGLESE: preparazione colloquio di lavoro. - LINGUA FRANCESE: preparazione colloquio di lavoro. - SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: i marchi di qualità degli alimenti. - D.T.A.: il rapporto di lavoro- La retribuzione- Analisi e compilazione di una busta paga. 	SECONDO QUADRIMESTRE

ATTIVITÀ	PERIODO
<u>LABORATORIO SETTORIALE:</u> <ul style="list-style-type: none"> - mappa dei prodotti turistici e ristorativi regionali (Risorse naturali ed antropiche, Tradizionali, prodotti tipici). - Eventi e manifestazioni organizzati dall' istituto. 	SECONDO QUADRIMESTRE
<u>ON THE JOB:</u> <ul style="list-style-type: none"> - HOTEL "I GIGLI" – NOLA - HOTEL X-BUSINESS - PIZZERIA SOLE ROSSO - PIZZERIA EPOCA 	TUTTO L'ANNO

Classe QUINTA – a.s. 2023-2024

ATTIVITÀ	PERIODO
<u>ORIENTAMENTO IN USCITA:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Univexpò – Fuorigrotta (Na) - Assorienta-Carriera in divisa - Webinar di orientamento enogastronomia -cucina di un hotel 5 stelle superior - Webinar di Orientamento enogastronomia-evento "Il racconto di Antonino Cannavacciuolo" - Progetto Orizzonti date: 22/02/24 - 26/02/24 - 05/03/24 - 18/03/24 - 04/04/24. 	PRIMO/SECONDO QUADRIMESTRE
<u>ORE CURRICULARI CDC</u> <ul style="list-style-type: none"> - ITALIANO: strutturazione e relazione del PCTO - LABORATORIO SETTORIALE: Prodotto multimediale del percorso PCTO 	SECONDO QUADRIMESTRE
<u>LABORATORIO SETTORIALE:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione e realizzazione di banchetti eventi e manifestazioni interni 	PRIMO/SECONDO QUADRIMESTRE
<u>ON THE JOB:</u> <ul style="list-style-type: none"> - BAR, PASTICCERIA e ROSTICCERIA DOLCE & CATERING GF3 	PRIMO QUADRIMESTRE
<u>VISITA IN AZIENDA:</u> <ul style="list-style-type: none"> - TRAVEL GAME SPAGNA: BARCELLONA - AZIENDA CASEAREA LA PERLA DEL MEDITERRANEO E TEMPLI DI PAESTUM 	SECONDO QUADRIMESTRE

Per quanto concerne il **colloquio**, l'art. 17 del decreto 62/2017, peraltro ripreso nell'art. 2 del decreto ministeriale 37/2019 e **nell'art. 22, comma 2-b dell'OM n.55 del 22 marzo 2024**, prevede che una sezione di tale prova d'esame vada dedicata all'illustrazione da parte del candidato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate

dall'emergenza pandemica. Tale sezione rientra a pieno titolo nella determinazione del punteggio del colloquio, con la conseguente ricaduta sul punteggio complessivo.

5.4 Attività specifiche di orientamento

Classe quinta – a.s. 2023-2024

ATTIVITÀ	PERIODO
ORIENTAMENTO Partecipazione all'Open day - Orientamento in entrata	PRIMO QUADRIMESTRE
ORIENTAMENTO Partecipazione al Webinar di orientamento Enogastronomia - Cucina di un Hotel 5 Stelle Superior in live streaming (PCTO).	SECONDO QUADRIMESTRE
ATTIVITÀ IN AMBIENTE EXTRASCOLASTICO Visita guidata tra le bellezze e la cultura di Napoli	PRIMO QUADRIMESTRE
PROGETTI STRUTTURALI Progetto "RAISE YOUR VOICE" promosso dall'Associazione AIESEC: attività didattiche in lingua Inglese su tematiche legate agli obiettivi di sviluppo sostenibile, in particolare obiettivo 4: "Istruzione di qualità" e obiettivo 5: "Parità di genere".	SECONDO QUADRIMESTRE
ATTIVITA' AGGIUNTIVA <i>(Progetto di ampliamento dell'offerta formativa)</i> <ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione al webinar "Sicurezza informatica e cultura digitale: criptovalute e intelligenza artificiale" in occasione del mese della cybersecurity. - Partecipazione alla prima fase delle Olimpiadi della matematica "Giochi di Archimede" - Giornata internazionale delle persone con disabilità. - Giornata della memoria (Shoah): ricordare per non dimenticare. 	PRIMO QUADRIMESTRE

ATTIVITÀ	PERIODO
<p>ATTIVITA' AGGIUNTIVA (Progetto di ampliamento dell'offerta formativa)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giornata nazionale contro il bullismo e il cyberbullismo: Flash Mob - visione del lungometraggio "Tra le stelle e il mare - Ritorno a Pietrarubbia" . - "Giorno del ricordo" , in ricordo delle vittime delle foibe e degli esuli istriani, fiumani e dalmati. - 19-02-24: ESSENIA UETP InfoDay su Borse di Studio Erasmus+ per diplomandi a. s. 2023-24 - settore professionale. - Partecipazione alla "XXIX Giornata della Memoria e dell' Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie. 	<p>SECONDO QUADRIMESTRE</p>
<p>Attività di PCTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - 17-11-23: Orientamento universitario "UNIVEXPO' 2023-24" Fuorigrotta Napoli. - 06-12-2023: Orientamento in uscita: "Carriere in divisa" (incontro in live streaming con ASSORIENTA). 	<p>PRIMO QUADRIMESTRE</p>
<p>Attività di PCTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - ORIZZONTI - PROGETTO PER L' ORIENTAMENTO ATTIVO NELLA TRANSIZIONE SCUOLA UNIVERSITA' : attività curriculari di PCTO della durata di 15 ore. - PCTO - Webinar di orientamento Enogastronomia - Evento "Il racconto di Antonio Cannavacciuolo" IN CIBUM in live streamuig. 	<p>SECONDO QUADRIMESTRE</p>

Parte di tali attività sono confluite nel seguente modulo di orientamento formativo:

MODULO ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE IPSSEOA MARZANO

“PRONTI ALLE SFIDE FUTURE”

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
Lavorare su se stessi e sulla motivazione: Supportare lo studente nell'acquisizione di una consapevolezza rispetto ai propri interessi, alle capacità collegate a quegli interessi, e alla volontà di diventare “bravi”, di migliorare in	PCTO in aula Strutturazione Relazione PCTO- Prodotto multimediale del percorso PCTO	- Classe	- CDC	- Laboratori su competenze trasversali e transizione scuola -lavoro	14	47
	Travel Game Barcellona	- Uscita didattica	- Docenti interni	- Laboratori - Riflessione sulle proprie emozioni	28	
	Incontri con il tutor dell'orientamento	- Scuola	- Docente tutor	- Colloquio individuale - Colloquio con le famiglie	3	
	Compilazione dell'e-portfolio	- Scuola	- Docente tutor	- Scelta del capolavoro - Accesso alla piattaforma dedicata	2	
Conoscere la formazione superiore	Progetto ORIZZONTI a cura dell'Università Federico II -Napoli Progetto per l'Orientamento attivo nella transizione Scuola-Università Il percorso si propone di assistere gli studenti e le studentesse nella esplorazione e nella familiarizzazione con il mondo universitario, con la sua struttura organizzativa e le sue articolazioni, con la varietà dei percorsi formativi. Lo studente sarà guidato ed allenato dai Tutor alla esplorazione, anche in modo autonomo, di fonti qualificate di informazione e di strumenti accreditati di supporto all'accesso universitario.	- Scuola - Università	- Docenti - Docente universitario Ing. Gimelli Alfredo	- Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo - laboratori.	15	17
	Orientamento Carriera in Divisa	Scuola	Ente Formatore: Assorienta Referenti esterni e docenti	Incontri con esperti	2	

5.5 Attività e modalità di insegnamento di Educazione Civica

Vista la legge 20 Agosto 2019 n. 92, recante “ Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”; visto il decreto del Ministro dell'Istruzione 22 giugno 2020 n. 35 di adozione delle “linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica”; considerato l'art. 10 e l'art. 22 dell'OM n.55 del 22 marzo 2024, sono qui di seguito evidenziati, per le discipline coinvolte, gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

UDA N.1 LA COSTITUZIONE (11 ore)	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	La Costituzione in generale e in particolare: Giustizia, Democrazia, Uguaglianza, Solidarietà, libertà, scuola e insegnamento, tutela della salute, il voto e le elezioni, il Parlamento, il Governo, La Magistratura, la Regione e il Comune. Legislazione sul lavoro.
DISCIPLINE COINVOLTE	Storia 2 Ore Dta 6 Ore Religione 1 Ora Francese 2 Ore

UDA N.2 LO SVILUPPO SOSTENIBILE (19 ore)	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	Dall'Agenda 2030 dell'ONU: - Lavoro dignitoso e crescita economica. - Consumo e produzione responsabile. - Sconfiggere fame e povertà. - Città e comunità sostenibili. - Lotte alle mafie.
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano 4 Ore Cucina - Sala 6 Ore Scienze degli Alimenti 4 Ore Scienze Motorie 2 Ore Inglese 3 Ore

UDA N.3 LA CITTADINANZA DIGITALE (3 ore)	
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	Comunicare su Internet: - PEC - SPID/CieID
DISCIPLINE COINVOLTE	Matematica 3 Ore

Nel corso del colloquio, il candidato dovrà dimostrare di aver maturato le competenze di Educazione Civica come previste dalle attività trasmesse al C.d.C. dalla Referente, prof.^{ssa} Anna Sorrentino [ALLEGATO 6].

*5.6 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi - Tempi del Percorso Formativo***STRUMENTI e MEZZI**

- Digital board
- Google workspace / Google classroom
- Libri di testo (eventualmente anche nella parte digitale)
- Testi didattici di supporto
- Stampa specialistica
- Schede predisposte dall'insegnante
- Drammatizzazione
- PC, Tablet, Smartphone
- Sussidi audiovisivi
- Esperimenti
- Mappe concettuali
- Visione di filmati e documentari
- Impiego del registro elettronico in tutte le sue funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica

SPAZI

- Aula
- Laboratorio di settore
- Spazi esterni la scuola

TEMPI

- 5 giorni, da lunedì a venerdì
- 3 giorni (lunedì, mercoledì, venerdì) a 6 ore (dalle 8.10 alle 14.00)
- 2 giorni (martedì e giovedì) a 7 ore (dalle 8.10 alle 14.50)

6. ATTIVITÀ E PROGETTI**6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Le attività di recupero, relative al primo quadrimestre, sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio docenti. La modalità svolta, in linea con tutte le altre quinte, è stata la **pausa didattica dal 09/02/2024 al 23/02/2024**.

Durante l'intero anno scolastico è stato attivato un progetto di potenziamento di matematica.

6.2 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe, nell'a.s. 2023-2024, ha partecipato, per intero o con alcuni studenti, alle seguenti iniziative:

ATTIVITÀ	PERIODO
ATTIVITÀ DI MENTORING E ORIENTAMENTO	DICEMBRE 2023 – MAGGIO 2024
PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO DEGLI STUDENTI IN CONDIZIONI DI FRAGILITÀ: - ITALIANO	APRILE – GIUGNO 2024
PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI CO-CURRICULARI AFFERENTI A DIVERSE DISCIPLINE E TEMATICHE IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INTERVENTO E A RAFFORZAMENTO DEL CURRICOLO SCOLASTICO - Teatro; - Sport.	APRILE – GIUGNO 2024
LEZIONE SULLA PARITÀ DI GENERE	12/03/2024
VIAGGIO D'ISTRUZIONE DI 1 GIORNO A GAETA	22/04/2024

6.3 Percorsi interdisciplinari

I percorsi didattici dei nuovi istituti professionali (decreto 92 del 24 maggio 2018 – art. 6 c.4) sono caratterizzati dalla **progettazione interdisciplinare** riguardante gli assi culturali e sono organizzati per **unità di apprendimento (UDA)**.

Basta un Click Il web e la gestione della clientela	
Periodo	Primo Quadrimestre
Introduzione e obiettivo dell'UDA	<p>In un mercato in continua evoluzione, in una società convulsa, dove i consumatori prima di ogni acquisto fanno ricerche nel web e in tempo reale raccolgono dati e informazioni di ciò di cui hanno bisogno, nasce l'esigenza per 'le imprese moderne' di essere presenti sulle piattaforme digitali per affermarsi nel mercato globale.</p> <p>Il web è particolarmente importante per le PMI, soprattutto per le micro-attività: l'e-mail marketing, i siti web, i social media, la pubblicità sui motori di ricerca, consentono di acquisire in modo immediato e semplice larghe fasce di clienti online.</p>
Discipline coinvolte	Tutte
Prodotto	<p>Sviluppare una campagna di web marketing per una struttura ricettiva e/o ristorativa per promuovere un prodotto turistico/ristorativo (Carta dei vini, menu, ricettario, pacchetto alberghiero).</p> <p>Sviluppare una campagna di email - marketing per comunicare e costruire relazioni stabili con i propri clienti (questionario di gradimenti)</p>

<p>Collegamenti utili ai fini del colloquio d'esame</p>	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Economie a confronto nei romanzi naturalisti e veristi. D'Annunzio e la pubblicità. <p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - la belle epoque, il perfezionamento del commercio, fine '800- inizio del nuovo secolo <p>SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketing, qualità e territorio. - Evoluzione bisogni / cambiamenti culturali, sociali, economici della clientela - Gli strumenti di vendita. - Comunicare l'offerta gastronomica attraverso il menu, la carta dei vini e la bar list. La comunicazione interna: i briefing. - Qualità e ristorazione, i prodotti di qualità, i marchi, le etichette alimentari. - Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. - Criticità processi pianificazione / approvvigionamento / produzione/ vendita prodotti e servizi - Aspetti particolari del servizio di sala (sfilettatura, trinciatura, cucina di sala) - Servizio di antipasti / cereali / prodotti ittici / carni / salumi / salami / formaggi / dessert - Predisposizione prodotti enogastronomici - vivande / bevande (calde, fredde, analcoliche, alcoliche) in base a specifiche esigenze e/o disturbi e/o limitazioni alimentari della clientela - Mixology l'arte del bere miscelato - Cocktail IBA ricette internazionali / snack - Tecniche di comunicazione, anche in lingua straniera – - La comunicazione con il cliente/ fidelizzazione cliente / gestione reclami - Galateo a tavola / precedenze di servizio - Food & Beverage Division / Manager (requisiti e mansioni). <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sbarco sulla luna (1969) e HACCP - Seconda guerra Mondiale e RAZIONE K - Il post dopoguerra e le malattie del benessere - Prima guerra mondiale e metodi di conservazione del cibo - L'industria alimentare nel dopoguerra <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura del grafico assegnato di una funzione: individuazione degli elementi caratterizzanti. <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> - MARKETING AND CATERING <p>SCIENZE MOTORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esercizi di riscaldamento. <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>
--	--

	- Posta Elettronica Certificata (PEC); Identità digitale (Spid-CieID)
--	---

<i>Time to Travel</i>	
Periodo	Secondo Quadrimestre
Introduzione e obiettivo dell'UDA	L'Europa offre infinite possibilità di turismo: sia a chi si concede una vacanza per svago, sia a chi piace dedicarsi alla cultura, sia a chi dà importanza al tipo di destinazione avendo un'ampia gamma di scelta. Il turista ormai, anche attraverso internet, sa scegliere da solo e confrontare. Innamorati delle imperdibili destinazioni iconiche che sono sempre in cima alla lista dei desideri dei viaggiatori.
Discipline coinvolte	Tutte
Prodotto	Ideazione e realizzazione di un prodotto multimediale sulle tradizioni culturali ed enogastronomiche anche in lingua inglese e francese; Ricettario multimediale dei piatti internazionali anche in lingua inglese e francese; Evento enogastronomico con piatti internazionali

<p>Collegamenti utili ai fini del colloquio d'esame</p>	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> - I luoghi biografici di G. Ungaretti. <p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - il volto negativo del viaggiare nella prima guerra mondiale (soldati obbligati a viaggiare a causa della guerra); la deportazione degli ebrei nella seconda guerra mondiale. <p>SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mappa dei prodotti tipici regionali, nazionali, europei. - Risorse enogastronomiche regionali, nazionali ed europee - Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio: enografia regionale, nazionale, prodotti tipici e marchi di qualità - Enografia e prodotti tipici in Europa e nel mondo (cenni e comparazione con l'Italia) - Sistemi e prodotti certificati / etichette alimentari - DOP / IGP / STG / PAT - Presidi slow food - Marchi regione Campania / Italia (tipicità, tecniche di produzione, storytelling) - Le carte e i menù. Criteri di stesura dei menù. - Il menù e la corretta nutrizione. - Criteri di abbinamento cibo – vino. Bevande in relazione al tipo di menù. - Qualità / sicurezza alimentare - Quadro normativo: principali riferimenti legislativi - Tracciabilità e rintracciabilità <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alberto Moravia In opere come "La noia" e "La ciociara", Moravia affronta temi legati alla fame, alla povertà e alla sopravvivenza durante periodi di crisi e conflitto, offrendo uno sguardo sulla condizione umana attraverso l'esperienza dell'alimentazione - Gabriele D'Annunzio ha spesso descritto dettagliatamente i piaceri sensoriali legati all'alimentazione nelle sue opere. Nei suoi romanzi e poemi, D'Annunzio spesso evoca immagini di banchetti sontuosi, descrivendo cibi prelibati, vini pregiati e lusso gastronomico. - Italo Calvino: Calvino, uno degli autori italiani più celebri del XX secolo, ha affrontato occasionalmente temi legati all'alimentazione nelle sue opere. Ad esempio, nel suo romanzo "Il barone rampante", il protagonista trascorre la sua vita tra gli alberi, nutrendosi di frutta e cibo naturale. <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinazione del grafico probabile di una funzione assegnata: individuazione degli elementi caratterizzanti. <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> - THE SUSPENDED COFFEE <p>SCIENZE MOTORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L' alimentazione nel tempo e nello spazio: la dieta dello sportivo. <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none">- La Costituzione;- L'Agenda 2030;- Concetto di sostenibilità- La sostenibilità nella ristorazione- Le strutture ristorative sostenibili: principi e le tecniche utilizzabili- L'uso delle tecnologie per ridurre gli sprechi- Filiera corta, Slow food- Economia circolare.
--	---

6.4 *Iniziative ed esperienze extracurricolari*

La classe non ha partecipato ad alcuna iniziativa e/o esperienza extracurricolare.

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE**7.1 Competenze raggiunte alla fine dell'anno per singola disciplina**

COMPETENZA AREA GENERALE N.1											
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X				X	X					
COMPETENZA AREA GENERALE N.2											
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X				X	X					
COMPETENZA AREA GENERALE N.3											
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X				X	X					
COMPETENZA AREA GENERALE N.4											
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X	X			X	X	X				

COMPETENZA AREA GENERALE N.5											
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
		X				X	X				
COMPETENZA AREA GENERALE N.6											
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X				X	X					
COMPETENZA AREA GENERALE N.7											
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X		X			X	X					
COMPETENZA AREA GENERALE N.8											
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X					X	X	X			X	
COMPETENZA AREA GENERALE N.9											
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo											
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X				X		X					

COMPETENZA AREA GENERALE N.10

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X		X			X					

COMPETENZA AREA GENERALE N.11

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

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
	X			X	X	X		X			X

COMPETENZA AREA GENERALE N.12

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X	X		X			X					

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.1										
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.										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	SALA
X						X		X	X	X
COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.2										
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.										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	SALA
X						X			X	X
COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.3										
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	SALA
						X	X	X	X	X
COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.4										
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										
ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	SALA
		X				X	X	X		X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.6

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.

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
		X				X	X		X	X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.7

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*.

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
X		X				X		X	X	X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.8

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.

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
						X			X		X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.9

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.

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
						X				X	X

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.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.

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
						X			X	X	

COMPETENZA AREA INDIRIZZO N.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.

ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SC.MOTORIE	RELIGIONE	ED.CIVICA	FRANCESE	ALIMENTAZIONE	DTA	CUCINA	SALA
						X		X	X	X	X

7.2 Schede informative per singola disciplina

7.3 ITALIANO_Docente: Rosalba SANTANIELLO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA GENERALE N. 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • COMPETENZA GENERALE N. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • COMPETENZA GENERALE N. 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • COMPETENZA GENERALE N. 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • COMPETENZA GENERALE N. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento • COMPETENZA GENERALE N. 9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo • COMPETENZA GENERALE N. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 2 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7 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.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p>	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p>

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano.</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <p>Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>UDA_GIACOMO LEOPARDI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita, Opere, Pensiero, Pessimismo. - Lo Zibaldone, Le operette morali. - Analisi del testo: L'Infinito, Il sabato del villaggio <p>UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> - IL POSITIVISMO : Cronologia, Definizione , Temi - IL REALISMO: Cronologia, Definizione , Temi - IL NATURALISMO: Cronologia, Definizione , Temi - IL VERISMO: Cronologia, Definizione , Temi - La Scapigliatura: Cronologia, Definizioni, Temi - GIOVANNI VERGA : Vita, Pensiero, Opere, Poetica - Nedda, Rosso Malpelo - I Malavoglia (Trama) - Mastro-don Gesualdo <p>UDA Simbolismo, Estetismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - I poeti maledetti francesi ed italiani <p>UDA_GIOVANNI PASCOLI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vita, Pensiero, Opere - Poetica: Il Fanciullino - Analisi del testo: X Agosto <p>UDA_Time to Travel</p> <ul style="list-style-type: none"> - IL DECADENTISMO: Cronologia, definizione e temi - Estetismo, Il nuovo romanzo decadente - IL FUTURISMO: Cronologia, definizione e temi. Brevi cenni su Marinetti - GABRIELE D'ANNUNZIO: Vita, Pensiero, Opere, le sue imprese - Il Piacere (Trama) - Analisi del testo: La Pioggia nel Pineto, La sera fiesolana - LUIGI PIRANDELLO : Vita, Pensiero, Opere - La Poetica Dell'Umore, La Vecchia Imbellettata, - Novelle per un anno, Il treno ha fischiato - Il Fu Mattia Pascal (Trama) <p>UDA_ITALO SVEVO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il nuovo romanzo del 900 - I. Svevo: vita, opere, pensiero e poetica - Una Vita, Senilità, La coscienza di Zeno (trama)

	<p>UDA_ L'ERMETISMO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cronologia, Definizione, Temi- GIUSEPPE UNGARETTI:- Vita, Pensiero, Opere- Analisi del testo: Mattina, Veglia, Fratelli, Soldati- EUGENIO MONTALE:- Vita, Pensiero, Opere- Analisi del testo: Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato- SALVATORE QUASIMODO:- Vita, Pensiero, Opere <p>UDA_ Educazione Civica: Lo sviluppo sostenibile</p> <ul style="list-style-type: none">- Lo sviluppo sostenibile in letteratura: il paesaggio di Recanati.- Riqualficare i quartieri poveri.- Agenda 2030: Obiettivi 13 – 14 - 15
--	--

ABILITA'	<p>Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p>
TESTI E MATERIALI TRATTATI	A.Roncoroni, M.Cappellini, E.Sada, "La mia nuova letteratura", "Dall'Unità d'Italia ad oggi", Ed. Mondatori

7.4 *STORIA*_Docente: Edoardo Maria FRIGENTI

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA GENERALE N. 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. • COMPETENZA GENERALE N. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • COMPETENZA GENERALE N. 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • COMPETENZA GENERALE N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • COMPETENZA GENERALE N. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. • COMPETENZA GENERALE N. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. • COMPETENZA GENERALE N. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. • COMPETENZA GENERALE N. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI <i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</i></p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano.</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LE RADICI SOCIALI E IDEOLOGICHE DEL NOVECENTO: Che cos'è la società di massa La vita quotidiana Suffragette e femministe Nazionalismo, Razzismo, Irrazionalismo

	<p style="text-align: center;">LA BELLE EPOQUE E L'ETA GIOLITTIANA</p> <p>Le illusioni della belle epoque I caratteri generali dell'età giolittiana</p> <ul style="list-style-type: none"> • LA PRIMA GUERRA MONDIALE <p>Le cause della guerra Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione L'attentato di Sarajevo, 28 giugno 1914 L'Italia in guerra La grande guerra La svolta del 1917 La conclusione del conflitto I trattati di pace</p> <ul style="list-style-type: none"> • LA RIVOLUZIONE RUSSA <p>La rivoluzione del 1917 Febbraio 1917. L'assalto ai palazzi del potere La nuova politica economica L'affermazione di Stalin Stalin, uomo d'acciaio La politica economica di Stalin</p> <ul style="list-style-type: none"> • LA CRISI DEL DOPOGUERRA IN EUROPA <p>I problemi del dopoguerra La crisi del dopoguerra in Italia I nuovi partiti sulla scena politica italiana La sconfitta del biennio rosso in Italia La repubblica di Weimar</p> <ul style="list-style-type: none"> • LA CRISI DEL 1929 <p>Gli anni ruggenti Il big crash Dalla crisi al New Deal Gli effetti del New Deal Le ripercussioni della crisi in Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL TOTALITARISMO IN ITALIA: IL FASCISMO <p>L'affermazione del fascismo in Italia Mussolini alla conquista del potere Mussolini pubblico e privato L'Italia fascista La politica economica del fascismo La politica estera</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL NAZISMO E LA CRISI INTERNAZIONALE <p>Adolf Hitler Vivere nel Terzo Reich La persecuzione degli Ebrei Una razza superiore? Il caso di Jesse Owens La politica estera di Hitler</p>
--	---

	<p style="text-align: center;">• LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>1939-1940: La guerra lampo 10 giugno 1940-Dichiarazione di guerra 1941:La guerra mondiale Il dominio nazista in Europa I campi della morte 1942-1943: La svolta 1944-1945: La vittoria degli Alleati La guerra totale La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki La persecuzione degli Ebrei in Italia La guerra in Italia (1943-1945) Festeggiare il 25 Aprile? Il dramma dell'Istria e le foibe UDA_Educazione Civica_Lo Sviluppo sostenibile Agenda 2030 UDA_Educazione Civica_La Costituzione Gli articoli da 1 a 12</p>
ABILITA'	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</p>
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<p>Gianni Gentile – Luigi Ronga, <i>Guida allo studio della Storia 5</i>, Editrice La Scuola, 2017</p>

7.5 LINGUA INGLESE_Docente: Maria PENNINO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA GENERALE N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • COMPETENZA GENERALE N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • COMPETENZA GENERALE N. 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 4 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 6 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7 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.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</p>

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>MARKETING AND PROMOTION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Business image - Customer profiling - Marketing strategies <p>MENU PLANNING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menu formats - Types of menu - Breakfast, lunch and dinner menus - Buffet menus <p>DIET AND NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Healthy eating - The Mediterranean diet - Other types of diet/ Alternative diets/ Teen and sport diets - Religious dietary choices - Special diets for food allergies and intolerances <p>SAFETY PROCEDURES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food safety and food quality - HACCP - Food contamination - Risks and preventive measures - Food preservation - Workplace safety <p>IN THE RESTAURANT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place <p>THE ART OF SERVICE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Types of service - Flambè and flambèed dishes - Filleting and carving - Serving wine <p>BANQUETING AND FEASTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organising an event <p>AT THE BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Types of bar - Serving customers <p>BEVERAGES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wine - Beer - Spirit and liqueurs - Cocktails - Juices, milkshakes and frappès - Hot drinks - The suspended coffee - English teatime <p>Cittadinanza Digitale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agenda 2030 - Sustainability - The Organic Food - KM0 Food: definition - Slow food and Carlo Petrini
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - The Slow Food Presidia - Digital citizenship
ABILITA'	<p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse;</p> <p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;</p> <p>Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti;</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali;</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2;</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<p>Olga Cibelli, Daniela d'Avino, <i>Wine & Dine. Club UP</i>, CLITT, 2019 integrato da Well-done services.</p> <p><i>web sites; online resources.</i></p>

7.6 MATEMATICA Docente: Walter GASPARRO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA GENERALE N. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi • COMPETENZA GENERALE N. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
<p>OBIETTIVI SPECIFICI RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p>Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela Intervalli: classificazione e rappresentazione: <ul style="list-style-type: none"> • Intervalli chiusi; intervalli aperti; • Intervalli limitati; intervalli non limitati; • Rappresentazione grafica di un intervallo; • Rappresentazione insiemistica di un intervallo; • Rappresentazione algebrica di un intervallo. Disequazioni di primo grado: <ul style="list-style-type: none"> • Studio del segno di un prodotto; <ul style="list-style-type: none"> ◦ Metodo del quadro dei segni. Disequazioni di secondo grado: <ul style="list-style-type: none"> • Metodo grafico della parabola; • Significato geometrico dei parametri: <ul style="list-style-type: none"> ◦ $a > 0$; $a < 0$; ◦ $\Delta > 0$; $\Delta < 0$; $\Delta = 0$. • Risoluzione di una disequazione di secondo grado; Disequazioni fratte: <ul style="list-style-type: none"> • Metodo del quadro dei segni; Sistemi di disequazioni: <ul style="list-style-type: none"> • Metodo dello schema grafico con gli intervalli delle soluzioni. • UDA_Time to Travel Funzioni numeriche. Classificazione di una funzione. Dominio: Ricerca del Dominio e rappresentazione grafica; Segno: Ricerca e rappresentazione grafica; Intersezione con gli assi: Ricerca e rappresentazione grafica; Concetto intuitivo di limite; Calcoli di limiti e forme indeterminate; Asintoti: definizioni, ricerca e rappresentazione grafica;

	<p>Individuazione del Grafico probabile di una funzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricerca del dominio; • Ricerca degli intervalli di positività e negatività; • Ricerca degli zeri di una funzione; • Ricerca dell'intersezione con l'asse delle ordinate; • Ricerca degli asintoti orizzontali, verticali ed obliqui; • Tracciamento di un grafico probabile. <p>Lettura del grafico di una funzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuazione del Dominio; • Individuazione del Codominio; • Individuazione degli zeri di una funzione; • Individuazione degli intervalli di positività e negatività; • Individuazione degli intervalli di crescita e decrescenza; • Individuazione dei punti di massimo o minimo; • Individuazione dei limiti. <ul style="list-style-type: none"> • UDA_Educazione Civica_Cittadinanza Digitale PEC SPID/CieID
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi; - Saper costruire semplici modelli matematici in economia; - Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri; - Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; - Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente; - Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche; - Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali; - Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo; - Schede predisposte dall'insegnante; - Supporti informatici; - Materiale online; - Applicazioni online; - Sussidi audiovisivi.

7.7 SCIENZE MOTORIE_Docente: Carmine CARUSO

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p> <p>alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>COMPETENZA AREA GENERALE N.9 <i>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</i></p> <p>COMPETENZA AREA GENERALE N.11 <i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i></p>
<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p> <p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>• UDA n°1: Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA <p>L'uso corretto della strumentazione tecnologica (posture, tempi ecc.) alternato all'attività motoria.</p> <p>UDA n°2: Time to Travel</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA <ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione equilibrata e la relazione con la salute, l'alimentazione dello sportivo (da fare) <p>EDUCAZIONE CIVICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA n° 2 sviluppo sostenibile <p>-Il plogging -Raise your Voice (attività in compresenza con l'esperta formatrice Natalia) Contenuti svolti fino al 15 maggio: -Apparato cardiocircolatorio ed esercizio. -Gittata cardiaca. -Vasi e gruppi sanguigni. -La pressione arteriosa -Il sistema nervoso centrale. -Il sistema nervoso periferico. -Il sistema nervoso e il movimento. -Il sistema endocrino: la funzione del sistema endocrino . -Lo sport e la disabilità. -Gli ormoni e l'allenamento. -I liquidi del corpo. -Ipofisi e tiroide.</p>

	<p>Pratica: Andature preatletiche (sviluppo delle capacità condizionali e coordinative). Corsa a ritmo intenso e di durata variabile, salti, saltelli a varie velocità Esercizi di potenziamento generale e specifico dei vari distretti muscolari. Pallavolo: regolamento, potenziamento delle abilità e dei fondamentali di gioco, situazioni di gioco, gioco e sperimentazioni dei vari ruoli</p>
ABILITA'	<p>Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni.</p>
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<p>Libro di testo, anche nella parte digitale. Stampa specialistica. Schede predisposte dal docente. Mappe concettuali. Visione di filmati e documentari. Sussidi audiovisivi. PC, Tablet, Smartphone.</p>

7.8 RELIGIONE_Docente: Lucia MAFFETONE

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p> <p><i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA GENERALE N. 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • COMPETENZA GENERALE N. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • COMPETENZA GENERALE N. 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • COMPETENZA GENERALE N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • COMPETENZA GENERALE N. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali • COMPETENZA GENERALE N. 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • COMPETENZA GENERALE N. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento • COMPETENZA GENERALE N. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p> <p><i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i></p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p>Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</p>

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela Elementi di antropologia cristiana: l'uomo come essere unico ed irripetibile. La dignità umana e il suo fondamento ontologico. Dalla dignità ai diritti umani. La relazione con se stessi, con gli altri, con Dio. L'identità dell'uomo in un mondo dominato dalla tecnica. La globalizzazione della vita umana. Globalizzazione e sviluppo sostenibile. • UDA_Educazione Civica_La Costituzione Straniero, razza, immigrazione. La giustizia, la legalità e la pace • UDA_Time to Travel Il mondo giovanile e la ricerca della felicità. L'uomo tra lavoro e tempo libero. Il contesto contemporaneo: ateismo, secolarizzazione, relativismo, quale laicità? La fede: una risposta libera e responsabile
<p>ABILITA'</p>	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.</p>
<p>TESTI E MATERIALI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo (anche nella parte digitale) • Materiale prodotto dall'insegnante • Articoli di quotidiani o riviste • Schede didattiche • Strumenti audiovisivi

**7.9 LINGUA FRANCESE_ Docenti: Stefania PALESCANDOLO –
Docente Madrelingua: Assuntina VITALE**

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA GENERALE N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • COMPETENZA GENERALE N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • COMPETENZA GENERALE N. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • COMPETENZA DI PROFESSIONALE N. 4 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. • COMPETENZA DI PROFESSIONALE N. 6 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.
--	--

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p><u>UDA 1: La sécurité et l'alimentation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP • Les sept principes de l'HACCP • Traçabilité alimentaires • Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires • Les risques et les mesures préventives contre la contamination • La conservation des aliments • La conservation des boissons <p><u>UDA 2 : Il suffit d'un click: la toile et la gestion de la clientèle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Carrière professionnelles : Le directeur de la restauration, le sommelier, le serveur, le barman • Le traiteur • Cartes et menus; les types de menus; la conception de la carte • Restaurants connectés • Inamo • Comment promouvoir son entreprise • Comment attirer la clientèle grâce à la communication digitale <p><u>UDA 3: Régimes et nutrition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments bons pour la santé • Les aliments biologiques • Les OGM • Le régime méditerranéen • Les allergies et les intolérances alimentaires • Le régime alimentaire pour coeliaques • Les menus religieux • Les troubles du comportement alimentaire • L'alimentation du sportif • L'alimentation de l'adolescent • Les régimes alternatifs <p><u>UDA 4 : "Le temps de voyager"</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'analyse sensorielle • Slow food • La France: Territoire, produits et cuisine. <p><u>UDA d'Education Civique:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les Institutions de la France • - Les élections et le droit de vote
---	---

ABILITA'	<p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse;</p> <p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;</p> <p>Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti;</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali;</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p>
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo: L'Art du Service - Arcangela De Carlo - HOEPLI• Materiale prodotto dall'insegnante• Schede didattiche• Strumenti audiovisivi Schede didattiche• Strumenti audiovisivi

7.10 **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** _*Docente Enrica PULERA'*

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA GENERALE N. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 4 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 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.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI <i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i> EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p>Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</p>

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nuovi prodotti alimentari. ✓ Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG. ✓ Tracciabilità e rintracciabilità di filiera ✓ Dieta in particolari condizioni patologiche ✓ Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione • UDA_Time to Travel <ul style="list-style-type: none"> ✓ Il cibo tra cultura e religione. ✓ Le regole alimentari nelle grandi religioni. ✓ Antropologia e alimentazione. tabù alimentari. ✓ Gusto/disgusto e il paradosso dell'onnivoro. Consumi alimentari degli italiani. ✓ Esempi di modelli alimentari nel mondo. ✓ Promozione del "Made in Italy" nel settore agroalimentare. ✓ Turismo enogastronomico e alimenti tipici italiani. • UDA_Educazione Civica_Lo Sviluppo sostenibile <ul style="list-style-type: none"> ✓ Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. ✓ Sistemi produttivi in agricoltura. ✓ Filiera agroalimentare.
<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere messaggi orali e scritti relativi a situazioni quotidiane o ad argomenti affrontati in classe. Esprimersi in modo appropriato al contesto e alla situazione. Avere padronanza dei termini e costruire brevi saggi. Elaborare osservazioni durante le lezioni Rispettare il regolamento scolastico e le consegne stabilite inerenti la disciplina. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti e delle bevande. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>
<p>TESTI E MATERIALI TRATTATI</p>	<p>Testo di riferimento: <i>Alimentazione Oggi</i> –Silvano Rodato Slide in PowerPoint Fotocopie Piattaforma Gsuite e classroom Registro elettronico per le comunicazioni e come supporto alla didattica</p>

7.11 DTA_Docente: Rosa MOCCIA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p> <p><i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 2</p> <p>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.</p> <p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 6</p> <p>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.</p> <p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7</p> <p>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.</p> <p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 8</p> <p>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.</p> <p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 10</p> <p>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.</p> <p>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 11</p> <p>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.</p>
---	---

<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p> <p><i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i></p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p>Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</p>
--	---

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela <p>La pianificazione aziendale: il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale, il processo di pianificazione e di programmazione aziendale, le diverse fasi della pianificazione aziendale, l'analisi dell'ambiente interno con la matrice Swot ed analisi dell'ambiente esterno (macroambiente e microambiente), definizione della mission, della vision e degli obiettivi strategici generali, la formulazione delle strategie (mantenimento della posizione, sviluppo nuovi prodotti, sviluppo nuovi mercati e diversificazione).</p> <p>La redazione del piano industriale e del business plan: gli elementi del business plan, il piano di start-up, approvazione, esecuzione e la flessibilità del piano.</p> <p>Il controllo di gestione: le fasi del processo di controllo, la misurazione e il reporting, la valutazione dei risultati raggiunti, il budget, le principali funzioni del budget, l'analisi degli scostamenti.</p> <p>Il marketing dell'azienda ristorativa: definizione di marketing, nuove tendenze del marketing; il marketing strategico, le differenti fasi del marketing strategico (analisi del mercato, segmentazione della domanda, strategie di targeting e posizionamento), le ricerche di mercato; il marketing operativo: definizione; il ciclo di vita del prodotto, il prodotto turistico; la leva del prezzo, la determinazione del prezzo, le politiche del prezzo; la leva della distribuzione, i canali di distribuzione, la distribuzione del servizio turistico; la leva della comunicazione, il mix promozionale, pubblicità, la promozione delle vendite, le pubbliche relazioni, il direct marketing, la comunicazione nelle aziende di servizi, il web marketing, i social media, gli strumenti del web; Il piano di marketing, La privacy in rete, Reati informatici e sanzioni.</p> <p>UDA_Educazione Civica_La Costituzione</p> <p>La Costituzione in generale e in particolare: Giustizia, Democrazia, Uguaglianza, Solidarietà, libertà, scuola e insegnamento, tutela della salute, il voto e le elezioni, il Parlamento, il Governo, La Magistratura, la Regione e il Comune, Legislazione sul lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA_Time to Travel <p>Il controllo di qualità, la tutela dei marchi, i principali marchi di qualità del settore, gli enti normativi, i presidi slow food.</p> <p>L'igiene e la sicurezza alimentare: normativa; gli operatori del settore alimentare, il concetto di filiera.</p> <p>Normativa sull'etichettatura dei prodotti: regolamento 1169/2011.</p> <p>Contratti del settore ricettivo: Il contratto di viaggio, il contratto di vendita dei pacchetti turistici, il contratto di trasporto, il contratto di deposito in albergo, di catering e banqueting.</p>
---	--

ABILITA'	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p> <p>Applicare tecniche di benchmarking.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p>
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<p>Testo: Cesarano - Esposito, "<i>Strumenti gestionali per il Turismo –Volume per il quinto anno</i>", Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva , art. Enogastronomia e Sala e Vendita CLITT editore</p> <p>Materiale fornito dal docente (dispense, materiale autoprodotta dal docente, cartaceo/digitale);</p> <p>Lecture di casi aziendali.</p> <p>Esempi di problemi/esercizi e compiti strutturati anche con riferimento a temi di Esami di stato di anni scolastici passati;</p> <p>Schede didattiche.</p>

7.12 **LABORATORIA DI CUCINA** *Docente: Anna NAPOLITANO*

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p> <p><i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 2 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 4 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 6 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 8 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 9 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 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. • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 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.
OBIETTIVI SPECIFICI RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p>
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> • UDA_Igiene e salubrità delle lavorazioni Il sistema H.A.C.C.P e le regole di prassi igienica Il piano di autocontrollo • UDA_Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro La sicurezza sul lavoro I rischi lavorativi nella ristorazione • UDA_Educazione Civica_Lo Sviluppo sostenibile Alimenti e qualità alimentare Le certificazioni di qualità I prodotti ecologici e i nuovi alimenti Le etichette di alimenti e acque, i marchi di qualità degli alimenti. Le alternative sostenibili al mercato globalizzato (prodotti a chilometro zero). • UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi I menu e la corretta nutrizione - Classificazioni del menu: Il menu in rapporto al prezzo: a prezzo variabile, a prezzo fisso, a prezzo concordato I menu nella ristorazione commerciale Gli aspetti nutrizionali dei menu Catering e Banqueting Tecniche di catering e banqueting I menu della ristorazione collettiva La simulazione di un evento di banqueting • UDA_L'abbinamento cibo - piatto

	<p>APPROFONDIMENTO DI ALCUNI ARGOMENTI (APPUNTI SCRITTI SUL QUADERNO)</p> <p>L'interpretazione dei sapori</p> <p>Degustazione del vino</p> <p>Esame visivo (La limpidezza, il colore e la viscosità)</p> <p>L'effervescenza</p> <p>Esame olfattivo</p> <p>Esame gustativo</p> <p>La successione dei cibi e dei vini a tavola.</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA_ Time to Travel <p>Diete alimentari</p> <p>Classificazione degli alimenti</p> <p>Diete alimentari per determinate malattie</p> <p>Dieta equilibrata</p> <p>Dieta mediterranea</p> <p>Diete vegetariane</p> <p>Elaborare dei menu a seconda delle condizioni delle attività sociale</p> <p>Elaborare dei menu a seconda l'età.</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA_ Gli esercizi ristorativi <p>La ristorazione commerciale:</p> <p>Caratteristiche della ristorazione commerciale</p> <p>Le principali forme di ristorazione commerciale</p> <p>La ristorazione collettiva:</p> <p>Caratteristiche della ristorazione collettiva</p> <p>Le trasformazioni sociali che hanno favorito la ristorazione collettiva</p> <p>Le principali forme di ristorazione collettiva</p>
ABILITA'	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>

	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p> <p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>
TESTI E MATERIALI TRATTATI	Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.

7.13 **LABORATORIA DI SALA** *Docente: Gianluca PARISI*

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p> <p><i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 1 <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 2 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 3 <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 4 <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 6 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 8 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 9 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 10 <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA PROFESSIONALE N. 11 <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle</p>
---	--

	attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
OBIETTIVI SPECIFICI <i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i> EDUCAZIONE CIVICA	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p>
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> • UDA n°1: Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela - Marketing, qualità e territorio. - Evoluzione bisogni / cambiamenti culturali, sociali, economici della clientela - Gli strumenti di vendita. - Comunicare l'offerta gastronomica attraverso il menu, la carta dei vini e la bar list. La comunicazione interna: i briefing. - Qualità e ristorazione, i prodotti di qualità, i marchi, le etichette alimentari. - Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. - Criticità processi pianificazione / approvvigionamento / produzione/ vendita prodotti e servizi - Aspetti particolari del servizio di sala (sfilettatura, trinciatura, cucina di sala) - Servizio di antipasti / cereali / prodotti ittici / carni / salumi / salami / formaggi / dessert - Predisposizione prodotti enogastronomici - vivande / bevande (calde, fredde, analcoliche, alcoliche) in base a specifiche esigenze e/o disturbi e/o limitazioni alimentari della clientela - Mixology l'arte del bere miscelato - Cocktail IBA ricette internazionali / snack - Tecniche di comunicazione, anche in lingua straniera – - La comunicazione con il cliente/ fidelizzazione cliente / gestione reclami - Galateo a tavola / precedenze di servizio - Food & Beverage Division / Manager (requisiti e mansioni) <p>UDA n°2: Time to Travel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mappa dei prodotti tipici regionali, nazionali, europei. - Risorse enogastronomiche regionali, nazionali ed europei - Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio: enografia regionale, nazionale, prodotti tipici e marchi di qualità - Enografia e prodotti tipici in Europa e nel mondo (cenni e comparazione con l'Italia) - Sistemi e prodotti certificati / etichette alimentari - DOP / IGP / STG / PAT - Presidi slow food - Marchi regione Campania / Italia (tipicità, tecniche di produzione, storytelling) - Le carte e i menù. Criteri di stesura dei menù. - Il menù e la corretta nutrizione. - Criteri di abbinamento cibo – vino. Bevande in relazione al tipo di menù. - Qualità / sicurezza alimentare - Quadro normativo: principali riferimenti legislativi - Tracciabilità e rintracciabilità

	<p>EDUCAZIONE CIVICA:</p> <p>UDA n°3 SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di sostenibilità - La sostenibilità nella ristorazione - Le strutture ristorative sostenibili: principi e le tecniche utilizzabili - L'uso delle tecnologie per ridurre gli sprechi - Filiera corta, Slow food - Economia circolare
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. - Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. - Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. - Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. - Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. - Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. - Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. - Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione..
TESTI E MATERIALI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB VOLUME UNICO- II BIENNIO E V ANNO autore: FARACCA, GALIE, CAPRIOTTI. Casa Editrice: LE MONNIER SCUOLA - Programmi multimediali (ppt, publisher, app) - Mediatori didattici: schemi / mappe concettuali, lezioni in ppt. - LIM - Ricerca guidata dal docente su siti Web selezionati - Attrezzature del Laboratorio di settore: ristorante pedagogico e bar didattico - Impiego del registro elettronico in tutte le sue funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno scolastico ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e dei bisogni per impostare un'efficace azione didattica;
- Elaborazione della programmazione di classe sulla base del curricolo d'Istituto e del contributo dei Dipartimenti d'Area;
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti;
- Rilevazione del grado di raggiungimento dei risultati di apprendimento;
- Organizzazione di interventi recupero;
- Analisi dei risultati raggiunti per un eventuale riorientamento del processo formativo.

Strumenti di verifica

Le verifiche scritte, orali e pratiche sono state di tipo formativo e sommativo:

- **Prove non strutturate:** verifiche orali, temi, relazioni, articoli, lettere;
- **Prove semi-strutturate:** composizioni, saggi brevi, riassunti, interviste, esperienze di laboratorio;
- **Prove strutturate:** test V/F; Test risposta multipla, Cloze test, corrispondenze;
- **Altre tipologie:** Questionari, risoluzione di problemi, esecuzione di calcoli, esercizi e test motori, esercizi di grammatica e sintassi.

8.1 *Documento di Valutazione*

Il documento di valutazione, già allegato al PTOF, definisce i criteri e le modalità di valutazione generali a cui il collegio dei docenti ha fatto riferimento .

Le principali fonti normative per la valutazione sono il d.P.R. 122/2009 e il Dlgs. 62/2017.

La valutazione degli alunni spetta ai singoli docenti insieme ai colleghi del consiglio di classe nel rispetto dell'articolo 1 del D.lgs. 62/2017 che recita: "La valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti delle istituzioni scolastiche del sistema nazionale di istruzione e formazione, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi,documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove la autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze."

Le vigenti prescrizioni normative in tema di valutazione possono essere sintetizzate nei seguenti punti:

- la valutazione deve tener conto sia del processo formativo che dei risultati di apprendimento con riguardo agli obiettivi previsti dai curricoli, alle conoscenze ed alle competenze acquisite tenendo in considerazione anche gli esiti degli interventi didattici di recupero e sostegno
- Ha finalità formative ed educative.
- Concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli studenti.
- Deve documentare lo sviluppo dell'identità personale.
- Deve promuovere l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze

La scuola è quindi soprattutto un ambiente di apprendimento e la valutazione è uno strumento di rilevazione del progresso di apprendimento inteso come maturazione personale.

La finalità del sistema è dunque la formazione della persona e non la valutazione in sé.

La DDI ha mandato in crisi il paradigma valutativo basato sul controllo delle attività dell'alunno in presenza ma ci ha offerto l'opportunità di ricorrere a strumenti diversi, in grado di evidenziare meglio i progressi di apprendimento e di favorire di conseguenza un cambiamento verso la direzione sopra indicata.

La valutazione deve infatti riconoscere il progresso dei passi che gli alunni compiono anche avvalendosi dei continui riscontri che il docente può fornire loro, grazie alle piattaforme digitali.

E la valutazione terrà conto anche di competenze come l'impegno nella partecipazione alle attività, la capacità di mettersi in relazione con il docente e con i compagni, la creatività nell'esecuzione di compiti, l'interesse per lo studio; ovvero di quelle competenze trasversali che il Consiglio di Europa sollecita a coltivare nell'apprendimento.

I docenti devono quindi inserire nelle griglie di valutazione elementi che rilevino l'impegno, la capacità di mettersi in relazione con il docente e con i compagni, la creatività nell'esecuzione di compiti, l'interesse per lo studio.

L'azione didattica in generale e con essa la valutazione devono quindi: favorire lo sviluppo dell'autonomia, la capacità di autovalutazione, la capacità di "imparare ad imparare", il desiderio di migliorare.

Di seguito le indicazioni per l'attuazione di quanto sopra:

1. Nuclei fondanti e nuclei essenziali delle discipline

La valutazione si riferisce alle programmazioni disciplinari opportunamente elaborate al fine di individuare i nuclei fondanti e, tra questi, i nuclei essenziali.

2. Valorizzazione dei progressi

Bisogna cercare di valorizzare gli aspetti positivi (quello che l'alunno sa o sa fare) e i miglioramenti piuttosto che "sanzionare gli errori" (ciò che l'alunno non sa).

Non attribuire un punteggio "per sottrazione" misurando la distanza tra la prestazione ideale e quella concretamente fornita dall'alunno ma trovare un modo per incoraggiare la motivazione e la creatività e segnalare all'alunno gli errori affinché si corregga e migliori il suo apprendimento;

3. Tipologie e numero di prove

La valutazione è il risultato della raccolta di informazioni mediante strumenti diversi: prove tradizionali strutturate e non strutturate, colloqui, prove esperte, osservazioni, diari di bordo.

Per prove esperte si intende: risoluzioni di problemi, attività svolte in laboratorio, progetti, ricerche, realizzazione di prodotti, attività svolte durante i PCTO.

Le prove possono essere svolte da gruppi di studenti ma la valutazione è individuale per cui devono essere individuati obiettivi specifici che possono essere diversi per ciascuno studente oppure uguali per tutto il gruppo.

Le prove possono essere svolte anche a casa. È necessario in questo caso far capire agli studenti l'importanza di svolgere le prove in modo autonomo o comunque svolte in modo consapevole. La valutazione delle prove potrà essere integrata da una discussione orale.

I compiti assegnati dovranno essere corretti fornendo una spiegazione degli errori, integrata con indicazioni che promuovano l'apprendimento di modalità o risposte alternative all'errore.

La correzione può avvenire anche a campione in modo che a rotazione siano corretti gli elaborati di tutti.

Nelle materie, la cui valutazione finale è esclusivamente orale, possono essere effettuate anche prove scritte o esperte che costituiranno ulteriore elemento di valutazione finale.

La legge prescrive che la valutazione debba scaturire da un "congruo" numero di voti e quindi almeno 2 prove nel quadrimestre per le discipline con due ore settimanali o solo orali, almeno 3 prove per le altre discipline.

4. Indicazioni per la valutazione: trasparenza e necessità di essere analitici

È necessario che gli studenti conoscano gli obiettivi rispetto ai quali li valutiamo e come li valutiamo al fine di favorire il processo di autovalutazione e di miglioramento.

Le verifiche e le valutazioni periodiche e finali devono essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento previsti dal piano dell'offerta formativa, definito dalle istituzioni scolastiche ai sensi degli articoli 3 e 8 del DPR 8 marzo 1999, n. 275.

Gli studenti devono conoscere le griglie di valutazione e tutte le valutazioni devono essere accompagnate da un giudizio espresso tramite la griglia di riferimento o tramite la declinazione analitica dei criteri secondo i quali viene operata la valutazione.

Ogni dipartimento stabilisce le griglie di riferimento per le attività che intende valutare. Quando si inseriranno dei voti dovrà essere sempre inserito anche il giudizio che farà riferimento alla griglia o ai criteri descritti analiticamente.

*(Per griglia si intende un insieme di informazioni codificate che descrivono le prestazioni di uno studente in relazione agli obiettivi. Sono composte da **indicatori** che definiscono gli elementi di valutazione che a loro volta sono suddivisi in **descrittori** che identificano i livelli cioè giudizi sintetici ai quali si attribuisce un risultato in termini numerici)*

All'inizio dell'anno scolastico gli studenti vengono dal docente informati sulla programmazione, sugli obiettivi da raggiungere, sulle competenze da acquisire, sui criteri e metodi di valutazione al fine di essere consapevoli e partecipi dell'azione didattica- educativa.

5. Valutazione studenti BES

La valutazione segue quanto indicato nel PDP o nel PEI.

6. Validità dell'anno scolastico

Ai fini della validità dell'anno, per la valutazione è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato di ciascun alunno. Per casi eccezionali, il collegio dei docenti ha stabilito le deroghe al suddetto limite.

7. Criteri di attribuzione di giudizio sospeso o di non ammissione

Una situazione di profitto è da ritenersi di insufficienza quando il deficit delle conoscenze disciplinari e delle competenze acquisite abbia impedito il raggiungimento degli obiettivi minimi formativi e di contenuto prefissati in sede di riunione dei dipartimenti disciplinari all'inizio dell'anno scolastico e specificati nei documenti di programmazione didattica- educativa.

Si stabilisce, pertanto, che l'ammissione alla classe successiva in presenza di insufficienze e/o lacune in uno o più discipline possa essere deliberata sulla base del convincimento, supportato da elementi e dati oggettivi di valutazione, che lo studente abbia gli strumenti adeguati ad affrontare detta classe.

Ciò premesso, i C.d.C. adotteranno responsabilmente deliberazioni sulla base dei criteri e delle linee guida qui di seguito elencati nel decidere l'ammissione o la non ammissione alla classe successiva, purché opportunamente e debitamente motivata a verbale:

- Effettivo livello raggiunto dallo studente nell'acquisizione delle conoscenze e delle competenze disciplinari in relazione agli obiettivi minimi previsti, attestato da prove oggettive svolte a scuola e/o a casa
- Assiduità nella frequenza, nell'impegno; partecipazione alle lezioni e alle attività proposte dalla scuola.
- Iter compiuto dallo studente rispetto ai livelli e alla situazione di partenza (progresso/ stasi/ regresso)
- Recupero delle carenze del trimestre
- Attento esame della situazione complessiva dello studente in relazione al profitto conseguito ed alle competenze acquisite (ivi comprese quelle trasversali) previste dal DM. N. 139/2007 e dalle Indicazioni Nazionali per i Licei del 2011, operando, dove ciò risulti possibile e sensato, anche una ragionevole valutazione compensativa
- Possibilità dello studente di raggiungere, nella fase iniziale dell'anno scolastico successivo, gli obiettivi formativi e cognitivi delle varie discipline, in cui abbia fatto registrare lacune ed insufficienze, per poter egli seguire proficuamente il programma di studi previsto.

La valutazione di tale possibilità è naturalmente determinata da:

- Numero di materie insufficienti;
 - Entità di esse:
 - o lievi, cioè a dire non inferiori a "5"
 - o gravi, cioè a dire inferiori a "5" fino al "4"
 - o L'insistenza delle insufficienze nel corso dell'anno scolastico (costante/discontinua).
- Deliberazione di "sospensione del giudizio"** Sarà adottata, dopo scrupolosa valutazione di qualsiasi elemento a disposizione, anche di natura sussidiaria, in merito alle possibilità dello studente di colmare le carenze prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo. La sospensione del giudizio di ammissione alla classe successiva sarà pertanto deliberata esclusivamente nel caso in cui il competente Consiglio di classe avrà riconosciuto la fattibilità del recupero, cioè a dire la possibilità dell'allievo di raggiungere effettivamente gli obiettivi formativi e di contenuto minimi preventivamente stabiliti, mediante la frequenza di corsi di recupero e/o attraverso un adeguato e serio studio autonomo durante il periodo estivo.

Il numero delle materie per le quali sarà possibile far sostenere allo studente le prescritte prove di verifica prima dell'inizio delle lezioni, a fini dell'accertamento dell'acquisizione da parte dello studente medesimo, delle conseguenze e delle competenze indispensabili per la positiva frequenza della classe successiva, non potrà essere in nessun caso superiore a 3 (tre).

Criteri ammissione esami di Stato conclusivi

In base al decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 sono ammessi all'esame, salvo quanto previsto dall'articolo 4 comma 6 del DPR 249/1998, gli studenti in possesso dei requisiti di seguito riportati:

- obbligo di frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fatte salve le deroghe previste dall'art.14/7 del DP.R n. 122/2009;

- "Deroghe alla validità dell'anno scolastico" deliberate in sede di Collegio Docenti in data 04 settembre 2023 e riportate nella Circolare del 21 settembre 2023 (prot. n.0008479);
- conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo discipline, fatta salva la possibilità per il consiglio di classe di ammettere, con adeguata motivazione, chi ha un voto inferiore a sei in una disciplina o in un gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto;
- voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

In allegato al presente si riporta Il documento "*Criteri comuni del CdC per la valutazione*", accluso del PTOF **[ALLEGATO N. 7]**.

8.2 *Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento*

Il C.d.C. si esprime nel rispetto della normativa vigente e del Regolamento di Istituto, in ottemperanza alla finalità educativa dell'attribuzione di tale valutazione.

Normativa di riferimento

- DPR n.249 24/06/21998 e successive modificazioni
- DL 1° settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169
- D.M. 16 gennaio 2009, n. 5, concernente criteri e modalità applicative della valutazione del comportamento degli alunni delle scuole secondarie di primo e di secondo grado;
- D. Lgs n. 59 del 2004, e successive modificazioni
- DPR n.122/2009 Regolamento sulla valutazione

La valutazione del comportamento degli alunni nelle scuole secondarie di secondo grado si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare. Dette regole si ispirano ai principi di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.

La valutazione scaturisce da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente e, in tale contesto, vanno collocate anche le sanzioni disciplinari, come rappresentate nel Regolamento di Istituto e in coerenza con il Patto educativo di corresponsabilità.

La valutazione del comportamento con voto inferiore a 6 decimi in sede di scrutinio è decisa dal consiglio di classe nei confronti dell'alunno cui sia stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare secondo i criteri e le modalità indicate nel D.Mn.5/2009.

L'attribuzione richiede che risultino soddisfatti almeno 5 (su 6/7) descrittori all'interno di tutte e 3 le aree corrispondenti agli indicatori selezionati [ALLEGATO N. 7].

VOTO	GESTIONE DEL RAPPORTO CON PERSONE, RISORSE E AMBIENTI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA	RESPONSABILITA' E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	FREQUENZA SCOLASTICA E RISPETTO DEGLI ORARI
10	<ul style="list-style-type: none"> - Pieno rispetto del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso dellepiattaforme digitali - Maturità e responsabilità nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; - Motivazione ed efficacia nel lavoro di gruppo con disponibilità ad assumere ruolo di <i>leadership</i> o <i>tutoring</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione propositiva alla proposta didattica e formativa comprensiva dei percorsi PCTO; - Pieno rispetto delle consegne scolastiche in termini di accuratezza e puntualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza assidua - Ricorso sporadicoad ingressi in ritardo/uscite anticipate
9	<ul style="list-style-type: none"> - Pieno rispetto del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso dellepiattaforme digitali - Responsabilità nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; - Motivazione ed efficacia nellavoro di gruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione attenta alla proposta didattica e formativa comprensiva dei percorsi PCTO; - Pieno rispetto delle consegne scolastiche in termini di accuratezza e puntualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza assidua - Ricorso sporadicoad ingressi in ritardo/uscite anticipate.
8	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso delle piattaforme digitali a parte lievi e non reiterate violazioni - Globale correttezza nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; - Disponibilità al lavoro digruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Corretta partecipazione alle attività didattiche e formative comprensive dei percorsi PCTO; - Globale rispetto delle consegne scolastiche in termini di tempi e di modi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza regolare - Numero di ingressi in ritardo/uscite anticipate nei limiti previsti del Regolamento d'Istituto.
7	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza di lievi e non reiterate violazioni del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso dellepiattaforme digitali comprovate da note disciplinari; - Sporadici e non gravi episodi di scorrettezza nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica, - Discontinua o saltuaria motivazione ad impegnarsi nel lavoro di gruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Discontinua o selettiva partecipazione rispetto alla proposta didattica e formativa; - Parziale rispetto delle consegne scolastiche sia in termini di tempi sia di modi 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza irregolare - Numero di ingressi in ritardo/uscite anticipate superiore ai limiti previsti del Regolamento d'Istituto;

VOTO	GESTIONE DEL RAPPORTO CON PERSONE, RISORSE E AMBIENTI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA	RESPONSABILITA' E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	FREQUENZA SCOLASTICA E RISPETTO DEGLI ORARI
6	<ul style="list-style-type: none"> - Scarso rispetto del Regolamento di Istituto, comprese le norme di comportamento in tema di privacy con reiterate violazioni comprovate da richiami disciplinari e/o sanzionate con sospensione dalla frequenza scolastica di durata inferiore ai 15 giorni; - Scarsa consapevolezza nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica; - Scarsa motivazione ad impegnarsi nel lavoro di gruppo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Scarsa partecipazione/comportamento oppositivo durante le attività didattiche e formative; - Mancato rispetto delle consegne scolastiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza irregolare - Numero di ingressi in ritardo/uscite anticipate superiore ai limiti previsti del Regolamento d'Istituto;
5	La valutazione per il comportamento inferiore a sei decimi, che - secondo quanto previsto dall'art.4 D.M.5 del 16.1.2009 (*) – determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo, viene attribuita in caso di sanzione disciplinare che comporti l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a 5 giorni, come conseguenza di comportamenti di particolare gravità.		

8.3 Criteri attribuzione crediti

Documento approvato dal collegio dei docenti e riportato in allegato al PTOF [ALLEGATO N. 7].

Nell'ambito della banda di appartenenza lo studente si vedrà attribuito automaticamente il punteggio più alto consentito nel caso in cui la media dei voti sia compresa tra 6,50/7 , 7,50/8 , 8,50/9 9,50/10 sempre che il voto di condotta conseguito non sia inferiore 7

Nel caso invece di una Media inferiore a quelle sopra indicate (6,1/6,4) si potrà attribuire comunque il punteggio massimo consentito all'interno della banda di oscillazione se lo studente avrà conseguito un giudizio positivo in almeno tre degli indicatori previsti e avrà riportato un voto di condotta non inferiore 7. Non si attribuisce mai il punteggio massimo previsto all'interno della banda di oscillazione in presenza di voto di condotta 6.

Elementi valutativi da tenere in considerazione oltre la media dei voti

	A	B	C	D
Media dei voti Scrutinio finale	Frequenza	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	Attività integrative complementari e/o extracurricolari organizzate dalla scuola	Insegnamento Religione Cattolica o attività didattiche alternative

La Media dei voti determina l'individuazione della fascia di appartenenza.

- A. Assiduità della frequenza scolastica:
- numero assenze non superiore al 10% del monte ore annuale;
 - Eventuali impedimenti oggettivi alla frequenza e alla puntualità saranno valutati responsabilmente dal Consiglio di Classe, in base ai criteri stabiliti per le deroghe alle assenze.
- B. Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo:
- interesse adeguato e impegno assiduo.
- C. Partecipazione ad attività integrative e complementari effettuate all'interno dell'Istituto (è sufficiente la partecipazione ad una sola delle attività indicate):
- Attività integrative extracurricolari pomeridiane svolte nell'istituto;
 - Attività di orientamento organizzate dall'istituto in orario extra scolastico;
 - Partecipazione a progetti dell'Istituto;
 - Stages organizzati dall'Istituto;
 - Partecipazione a concorsi e gare.
- D. Insegnamento Religione Cattolica o attività didattiche alternative:

8.4 *Griglie di valutazione prove scritte*

Le griglie di valutazione della prima e della seconda prova scritta deliberate dal Collegio dei docenti nella seduta del 10 maggio 2024 sono allegate al presente documento **[ALLEGATO N.8 e N.9 e, per lo studente con PEI, nell' ALLEGATO N.4].**

8.5 *Griglie di valutazione colloquio ministeriale*

La griglia di valutazione della prova orale predisposta dal ministero e contenuta nell'Allegato A dell'Ordinanza Ministeriale 55 del 22 marzo 2024 è allegata al presente documento. **[ALLEGATO N.10].**

8.6 *Griglia di valutazione colloquio studente con PEI differenziato*

La griglia di valutazione della prova orale predisposta per lo studente con PEI differenziato è allegata al presente documento. **[ALLEGATO N.4].**

8.7 *Simulazione delle prove scritte*

La simulazione della **Prima Prova Scritta** si è svolta il giorno **15/05/2024** e le tracce sono riportate nell' **ALLEGATO N.11** e, per lo studente con PEI, nell' **ALLEGATO N.4.**

La simulazione della **Seconda Prova Scritta** si è svolta il giorno **13/05/2024** e le tracce sono riportate nell'**ALLEGATO N.12** e, per lo studente con PEI, nell' **ALLEGATO N.4.**

8.8 *Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato*

Simulazione colloquio (in previsione)

DATA	N. ORE	N. STUDENTI
27/05/2024	6	TUTTI

Illustrazione dell' esame di Stato alla classe

Il coordinatore ha illustrato alla classe la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'esame di Stato secondo l' O.M. 55 del 22 marzo 2024;

- l'attribuzione del credito scolastico (art. 11 O.M.), ai sensi dell' art. 15 del d. lgs. 62/2017 ;
- calendario delle prove d'esame (art. 17 O.M.): Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2023/2024, è il seguente:

prima prova scritta: mercoledì **19 giugno** 2024, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);

seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì **20 giugno** 2024. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;

- **Prima prova scritta** (art.19 O.M.), ai sensi dell' art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.
- **Seconda prova scritta** (art.19 O.M.c.2): negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m.15 giugno 2022, n. 164);
 - b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
 - c) La struttura e le modalità di svolgimento del **colloquio**, nei diversi momenti prefissati dall'O.M. 55/2024, con particolare riguardo all'Art. 22, c.2 e c.3. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

i. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

ii. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;

iii. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti

tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

Agli alunni, inoltre, sono stati forniti ausili per la redazione di "una breve relazione e/o un elaborato multimediale" sulle esperienze svolte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO). Come previsto dall'art.19 dell'OM 205/2019, i docenti di Italiano e di Lab. Sala hanno fornito continui ausili a:

SCHEMA DA SEGUIRE	STRUMENTI UTILIZZATI	COME PREPARARE	
		LA RELAZIONE	LA PRESENTAZIONE MULTIMEDIALE
Racconto dell'esperienza (che cosa è accaduto) Le conoscenze e le abilità attivate (come hai usato quello che hai imparato in aula) Le competenze e le conoscenze lavorative acquisite (che cosa hai imparato, che cosa sai fare)	Recuperare il materiale elaborato durante il percorso	Titolo – parti – numero di pagine Considerazione degli aspetti multidisciplinari Autovalutazione delle competenze in ottica orientativa Conclusione: utilità / ipotesi di miglioramento dell'esperienza	Programma per la presentazione Titolo – parti – numero di slide Risorse grafiche e multimediali Presentazione come performance in diretta (contenuto "minimo" nelle slide)

ELENCO ALLEGATI PER LA COMMISSIONE**FASCICOLO RISERVATO:**

- **ALLEGATO 1 - FASCICOLO RISERVATO ELENCO ALUNNI**
- **ALLEGATO 2 - FASCICOLO RISERVATO PDP**
- **ALLEGATO 3 - FASCICOLO RISERVATO PEI**
- **ALLEGATO 4 - FASCICOLO RISERVATO (Documento del Consiglio per alunno PEI)**
 - *Presentazione dell'alunno e del percorso scolastico;*
 - *Relazione finale;*
 - *Modalita' di formulazione e svolgimento delle prove d'esame;*
 - *Traccia simulazione della PRIMA prova scritta;*
 - *Griglia di valutazione della PRIMA prova scritta;*
 - *Traccia simulazione della SECONDA prova scritta;*
 - *Griglia di valutazione della SECONDA prova scritta;*
 - *Griglia di valutazione del colloquio;*
- **ALLEGATO 5 - FASCICOLO RISERVATO REPORT PCTO**

ALLEGATO 6 - REPORT EDUCAZIONE CIVICA

ALLEGATO 7 - CRITERI COMUNI DEL CDC PER LA VALUTAZIONE

ALLEGATO 8 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 9 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 10 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO MINISTERIALE

ALLEGATO 11 - TRACCIA SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 12 - TRACCIA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: dott. ^{ssa} LUIGIA CONTE		
Scienze Motorie Educazione Civica	CARUSO CARMINE	<i>Carmine Caruso</i>
Sostegno	ESPOSITO FILOMENA	<i>Silvana Esposito</i>
Storia Educazione Civica	FRIGENTI EDOARDO MARIA	<i>Edoardo Frigenti</i>
Matematica Educazione Civica	GASPARRO WALTER	<i>Walter Gasparro</i>
Religione Cattolica Educazione Civica	MAFFETTONE LUCIA	<i>Lucia Maffettone</i>
Diritto e Tecniche Amministrative Educazione Civica	MOCCIA ROSA	<i>Rosa Moccia</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina /Educazione Civica	NAPOLITANO ANNA	<i>Anna Napolitano</i>
Lingua francese Educazione Civica	PALESCANDOLO STEFANIA	<i>Stefania Palestro</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita Educazione Civica	PARISI GIANLUCA	<i>Gianluca Parisi</i>
Lingua Inglese Educazione Civica	PENNINO MARIA	<i>Maria Pennino</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione Educazione Civica	PULERA' ENRICA	<i>Enrica Pulera'</i>
Sostegno	SANTANIELLO CONCETTA	<i>Concetta Santaniello</i>
Italiano Educazione Civica	SANTANIELLO ROSALBA	<i>Rosalba Santaniello</i>
Conversazione Francese Educazione Civica	VITALE ASSUNTINA	<i>Assuntina Vitale</i>

Lauro 15/05/2024

Visto
La Dirigente scolastica