



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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE-"U.NOBILE-R.AMUNDSEN  
Prot. 0005650 del 15/05/2024  
II-2 (Entrata)

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5B



**ISIS NOBILE AMUNDSEN LAURO**

**Dirigente scolastico**

Dott.ssa Luigia Conte

**Coordinatore**

Prof. Gennaro Maffettone

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.B a.s 2023-2024

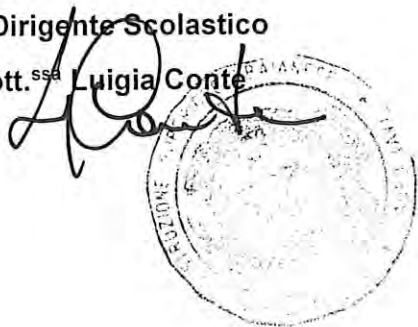
**INDIRIZZO:** Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**ARTICOLAZIONE:** Enogastronomia

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

Il Dirigente Scolastico

Dott.<sup>ssa</sup> Luigia Conte



Docente Coordinatore  
prof. Gennaro MAFFETTONE

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 al confine con l'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'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali 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
<b>AREA GENERALE</b>			
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
<b>Totale ore area generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA D'INDIRIZZO</b>			
<b>ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA</b>			
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	7	6	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita	0	2	2
<b>Totale ore area d'indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Totale ore</b>	<b>32**</b>	<b>32**</b>	<b>32**</b>

\*di cui 1 in compresenza con Conversazione lingua francese

\*\*di cui 1 di Ed. civica

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 *Composizione consiglio classe e continuità docenti*

<b>DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott.<sup>ssa</sup> LUGIA CONTE</b>		<i>Continuità didattica</i>		
<i>Area comune</i>		<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
Lingua e letteratura italiana	<b>Serena OLIVIERI</b>	X	---	---
Lingua e letteratura italiana	<b>Simona SENA</b>	---	X*	X
Storia	<b>Simona SENA</b>	X*	X*	X
Lingua inglese	<b>Maria PENNINO</b>	X*	X*	X
Matematica	<b>Wanda D'ELIA</b>	X*	X*	X
Scienze motorie e sportive	<b>Antonio MAZZOCCA</b>	X	X*	X
Religione cattolica	<b>Lucia MAFFETTONE</b>	X*	X*	X
Educazione Civica	<b>Intero Consiglio di Classe</b>	---	---	X
<i>Area di Indirizzo – Settore Cucina</i>				
Lingua francese	<b>Stefania PALESCANDOLO</b>	---	---	X
Lingua francese	<b>Filomena MONTELLA</b>	X	---	---
Lingua francese	<b>Federica GALATI</b>	---	X	---
Conversazione Lingua Francese	<b>Vitale ASSUNTINA</b>	X*	X*	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	<b>Irene LA MARCA</b>	---	X*	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	<b>Roberta GUARINO</b>	X	---	---
Diritto e tecniche amm strut ric (DTA)	<b>Gennaro MAFFETTONE</b>	X*	X*	X
Lab di servizi enog – settore Cucina	<b>Gaetano DI PRISCO</b>	X*	X*	X
Lab di servizi enog – settore Sala	<b>Gianluca PARISI</b>	---	X*	X
Componente studenti e genitori	<b>A.S. 2023/2024</b>			
Studenti	<b>Ferrante Luigi Filippo Rainone Francesca</b>			
Genitori				

\* In compresenza con docente esperto di Educazione Civica.



### 3.2 *Dati generali della classe*

La classe è composta da 14 **alunni, 9 maschi e 5 femmine**, tutti provenienti dalla IV-B 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**

La classe è composta da alunni che nel corso del triennio ha raggiunto un buon grado di socializzazione e solidarietà, rendendo possibile l'instaurarsi di una buona relazione educativa.

Di conseguenza la classe, sul piano comportamentale, risulta molto corretta e nei rapporti interpersonali ha manifestato disponibilità alla collaborazione e alla discussione. La maggior parte del gruppo classe ha raggiunto un livello di maturità e responsabilità sia sul piano personale che sociale, evidenziando altruismo e generosità.

Dal punto di vista didattico la maggior parte della classe si è impegnata nello studio e ha partecipato alle attività proposte dalla scuola. Individualmente l'impegno personale e lo svolgimento del lavoro domestico non ha caratterizzato tutta la classe ma bisogna distinguere tra alcuni alunni positivi e capaci, che hanno dimostrato interesse e partecipazione, acquisendo quelle competenze che il Consiglio di Classe attendeva da loro, e un numero di alunni con meno impegno e un più lento grado di apprendimento. Tuttavia, considerato il tipo di formazione professionale offerto dall'IPSSEOA, molti alunni si sono distinti in particolare in attività tipiche laboratoriali di Enogastronomia, risultando invece meno predisposti per le materie dell'area generale.

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 lettere o altre segnalazioni (telefonate e messaggi).

#### **Livello di preparazione raggiunto**

I risultati raggiunti dalla classe, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi 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 2]**, 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><b><u>ORE CURRICULARI CDC</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ITALIANO:</b> il curriculum: lettera di presentazione e stesura del CV formato europeo</li> <li>- <b>LINGUA INGLESE:</b> il curriculum: compilazione del CV in lingua inglese secondo il format europeo</li> <li>- <b>LINGUA FRANCESE:</b> il curriculum: compilazione del CV in lingua francese secondo il format europeo</li> <li>- <b>SC. CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare</li> <li>- <b>D.T.A:</b> analisi e compilazione di una busta paga</li> <li>- <b>LABORATORIO SETTORIALE:</b> definizione e classificazione degli eventi. Configurazione di un evento: location, pianificazione, allestimento, sviluppo</li> </ul>	<p><b>PRIMO QUADRIMESTRE</b></p>
<p><b><u>LABORATORIO SETTORIALE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione e realizzazione di banchetti, eventi e manifestazioni organizzati a scuola</li> </ul>	<p><b>INTERO ANNO</b></p>

**Classe QUARTA – a.s. 2022-2023**

ATTIVITÀ	PERIODO
<p><b><u>SICUREZZA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<p><b>PRIMO QUADRIMESTRE</b></p>
<p><b><u>ORE CURRICULARI CDC</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ITALIANO:</b> simulazione di un colloquio di lavoro.</li> <li>- <b>LINGUA INGLESE:</b> preparazione colloquio di lavoro.</li> <li>- <b>LINGUA FRANCESE:</b> preparazione colloquio di lavoro.</li> <li>- <b>SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> i marchi di qualità degli alimenti.</li> <li>- <b>D.T.A.:</b> il rapporto di lavoro- La retribuzione- Analisi e compilazione di una busta paga.</li> </ul>	<p><b>SECONDO QUADRIMESTRE</b></p>

ATTIVITÀ	PERIODO
<b><u>LABORATORIO SETTORIALE:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mappa dei prodotti turistici e ristorativi regionali (Risorse naturali ed antropiche, Tradizionali, prodotti tipici).</li> <li>- Eventi e manifestazioni organizzati dall' istituto.</li> </ul>	<b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>
<b><u>ON THE JOB:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RISTORANTE NEMO</li> <li>- PIZZERIA SOLE ROSSO</li> <li>- PIZZERIA EPOCA</li> <li>- PIZZERIA ORO BIANCO</li> <li>- <u>BAR, PASTICCERIA e ROSTICCERIA DOLCE &amp; CATERING GF3</u></li> </ul>	<b>TUTTO L'ANNO</b>

**Classe QUINTA – a.s. 2023-2024**

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

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 e P.C.T.O.

#### Classe quinta – a.s. 2023-2024

ATTIVITÀ	PERIODO
<b>ORIENTAMENTO</b> Partecipazione all'Open day - Orientamento in entrata	<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>
<b>ORIENTAMENTO</b> Partecipazione al Webinar di orientamento Enogastronomia - Cucina di un Hotel 5 Stelle Superior in live streaming (PCTO).	<b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>
<b>ATTIVITÀ IN AMBIENTE EXTRASCOLASTICO</b> Visita guidata tra le bellezze e la cultura di Napoli	<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>
<b>PROGETTI STRUTTURALI</b> 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".	<b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>
<b>ATTIVITA' AGGIUNTIVA</b> <i>(Progetto di ampliamento dell'offerta formativa)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione al webinar "Sicurezza informatica e cultura digitale: criptovalute e intelligenza artificiale" in occasione del mese della cybersecurity.</li> <li>- Partecipazione alla prima fase delle Olimpiadi della matematica "Giochi di Archimede".</li> <li>- Giornata internazionale delle persone con disabilità.</li> <li>- Giornata della memoria (Shoah): ricordare per non dimenticare.</li> </ul>	<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>

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

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

<p style="text-align: center;"><b>MODULO ORIENTAMENTO</b>  <b>CLASSI QUINTE IPSSEO MARZANO</b>  <b>“PRONTI ALLE SFIDE FUTURE”</b></p>						
			COINVOLTI			
<p><b>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</b></p>	PCTO in aula Strutturazione Relazione PCTO- Prodotto multimediale del percorso PCTO	• Classe	CDC	Laboratori su competenze trasversali e transizione scuola -lavoro	14	<b>47</b>
	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	
<p><b>Conoscere la formazione superiore</b></p>	<p>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.</p>	• Scuola • Università	• Docenti • Docente universitario Ing. Gimelli Alfredo	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo laboratori.	15	<b>17</b>
	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.

<b>UDA N.1 LA COSTITUZIONE (11 ore)</b>	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>	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.
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Storia 2 Ore Dta 6 Ore Religione 1 Ora Francese 2 Ore

<b>UDA N.2 LO SVILUPPO SOSTENIBILE (19 ore)</b>	
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>	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.
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Italiano 4 Ore Cucina/Sala/Accoglienza 6 Ore Scienze degli Alimenti 4 Ore Educazione Fisica 2 Ore Inglese 3 Ore

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

Nel corso del colloquio, il candidato dovrà dimostrare di aver maturato le competenze di Educazione Civica come previste dalle attività in **ALLEGATO N.3 trasmesse al CDC dalla referente prof. Anna Sorrentino**.

### **STRUMENTI e MEZZI**

- Digital board
- Google work space/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: - LINGUA INGLESE - ITALIANO	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)**. Il cdc ha attivato le segu

enti UDA:

<b><i>Basta un Click</i></b> <b>Il web e la gestione della clientela</b>	
<b>Periodo</b>	<b>Primo Quadrimestre</b>
<b>Tempo</b>	<b>266 Ore totali</b>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Tutte</b>

<b>Prodotto</b>	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). Sviluppare una campagna di email-marketing per comunicare e costruire relazioni stabili con i propri clienti.(questionario di gradimenti)
-----------------	---

<i>Time to Travel</i>	
<b>Periodo</b>	<b>Secondo Quadrimestre</b>
<b>Tempo</b>	<b>172 Ore totali</b>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Tutte</b>
<b>Prodotto</b>	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

#### 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			
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	CUCINA	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	CUCINA	SALA
X						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	CUCINA	SALA
						X	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	CUCINA	SALA
		X				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	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

## INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### 7.1 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano

#### Testi di Letteratura e Lingua Italiana

Classe 5B – A.S. 2023/2024

**Docente: prof.ssa Sena Simona**

#### **MODULO N.1.**

Gabriele D'Annunzio

*Incipit da "Il piacere".*

*Alcyone. Caratteri generali della raccolta. "La pioggia nel pineto.*

*Stringiti a me, dalla raccolta Il fuoco*

MODULO N. 2 – L'età del Positivismo Giovanni Verga.

*La lupa; Rosso Malpelo.*

MODULO N. 3 - La guerra bufera di ogni tempo Giuseppe Ungaretti

*L'Allegria : Veglia; San Martino del Carso; Soldati; Mattina; Fratelli.*

Salvatore Quasimodo

*Uomo del mio tempo. Milano, agosto 1943*

MODULO N. 4 - Le inquietudini dell'anima Italo Svevo

*La coscienza di Zeno: Un rapporto conflittuale; L'ultima sigaretta; La guerra m'ha raggiunto.*

Luigi Pirandello

*Il fu Mattia Pascal: Premessa*

*Novelle per un anno: La patente; Il treno ha fischiato; Il lume dell'altra casa*

MODULO N.5

*Eugenio Montale : vita e poetica*

MODULO N. 6

*Italo Calvino : vita e poetica*

Tematiche di attualità affrontate

Violenza di genere

## 7.2 Schede informative su singole discipline

### Scheda informativa su singola disciplina

**ITALIANO - CLASSE: VB**

Docente: **Prof.ssa Sena Simona**

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p><b>Padronanza della lingua italiana</b></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>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.</p> <p><b>Testualità:</b> specificità dei testi di contenuto tecnico.</p> <p><b>Variabilità linguistica:</b> lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali- contestuali.</p> <p><b>Lettura:</b> riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi; modulistica di reparto; organigrammi, mansionari.</p> <p><b>Scrittura:</b> caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di</p> <p>reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.</p> <p><b>Interazione comunicativa:</b> regole della comunicazione verbale e non verbale. Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione e formulazione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi in un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p>
----------------------	--

OBIETTIVI SPECIFICI/ RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri.</p>
CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA	<p>Focus sulla libertà d'espressione e sui confini previsti dalla Costituzione. Artt.2 e 21 della Costituzione.</p> <p>Rischi e potenzialità delle tecnologie digitali.</p>

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p> <p>(al 15 maggio 2023)</p>	<p><b>MODULO N. 1- Le domande di sempre: poesia ed esistenza</b></p> <p><b>Gabriele D'Annunzio:</b> la vita, le opere, il pensiero e la poetica <i>Incipit da "Il piacere". "</i> <i>Alcyone. Caratteri generali della raccolta. "La pioggia nel pineto. Stringiti a me, dalla raccolta Il fuoco</i></p> <p><b>MODULO N. 2 – L'età del Positivismo</b></p> <p><b>Giovanni Verga:</b> la vita, le opere, il pensiero e la poetica <i>La lupa; Rosso Malpelo.</i></p> <p><b>MODULO N. 3 - La guerra bufera di ogni tempo</b></p> <p><b>L'arte e la Prima guerra mondiale.</b></p> <p><b>Giuseppe Ungaretti:</b> la vita, le opere, il pensiero e la poetica <i>Veglia; San Martino del Carso; Soldati; Mattina; Fratelli. Salvatore Quasimodo:</i> la vita, le opere, il pensiero e la poetica <i>Uomo del mio tempo. Milano, agosto 1943</i></p> <p><b>MODULO N. 4 - Le inquietudini dell'anima</b></p> <p><b>Italo Svevo:</b> la vita e le opere <i>La coscienza di Zeno: Un rapporto conflittuale; L'ultima sigaretta; La guerra m'ha raggiunto.</i></p> <p><b>Luigi Pirandello:</b> la vita, le opere, il pensiero e la poetica <i>Il fu Mattia Pascal: Premessa</i> <i>Novelle per un anno: La patente; Il treno ha fischiato; Il lume dell'altra casa</i></p> <p><b>MODULO N.5 EUGENIO MONTALE</b></p> <p><b>MODULO N.6 ITALO CALVINO</b></p> <p><b>Tematiche di attualità affrontate</b></p> <p>Bullismo- Cyberbullismo -Disforia di genere – Agenda 2030-</p> <p>Il cambiamento del clima – Cittadinanza digitale – Il nuovo assetto socio-politico-economico mondiale</p>
---	--

ABILITA'	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature</p> <p>Cogliere in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari</p> <p>Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico</p>
----------	--

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p><u>STRUMENTI DI LAVORO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libri di testo</li> <li>▪ Testi didattici di supporto</li> <li>▪ Stampa specialistica</li> <li>▪ Schede predisposte dall'insegnante</li> <li>▪ Computer</li> <li>▪ Sussidi audiovisivi</li> </ul> <p><b>Manuale in adozione: MIA NUOVA LETTERATURA. TUTTA LA LETTERATURA CHE SERVE (LA) M B + CONT - VOLUME 3 - MAPPE SCHEMI SINTESI E TESTI A LETTURA FACILITAT</b> <i>Signorelli editore</i></p>
--	---

CRITICITA' DURANTE L'ANNO SCOLASTICO	EMERSE L'ANNO	Non sono state rilevate criticità particolari, fatta eccezione per qualche alunno che ha frequentato in modo discontinuo rendendo il profitto a volte lacunoso

Marzano, il 15 maggio 2024

La docente  
**Sena Simona**

Scheda informativa su singola disciplina

**STORIA - CLASSE: VB**

Docente: **Prof.ssa Sena Simona**

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>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.</p> <p>Comprendere l'evoluzione delle pratiche alimentari nel corso dei secoli.</p>
--	---

<p><b><u>OBIETTIVI SPECIFICI/ RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</u></b></p>	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>
<p><b><u>CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA</u></b></p>	<p>La Costituzione come progetto di società nuova ispirato all'inclusione e alla mitezza. La declinazione del linguaggio come attuazione del principio di uguaglianza della Costituzione.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La guerra totale</li> <li>▪ La Resistenza</li> <li>▪ La "guerra fredda". Il mondo bipolare.</li> <li>▪ I problemi del secondo dopoguerra: la guerra in Corea e in Vietnam, la questione palestinese.</li> <li>▪ L'Italia repubblicana.</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<p>Riconoscere nella storia del '900 e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici.</p> <p>Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali.</p> <p>Individuare rapporti fra cultura umanistica e cultura scientifico-tecnologica.</p> <p>Applicare categorie, strumenti e metodi delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia.</p> <p>Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.</p> <p>Analizzare criticamente le radici storiche dell'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libri di testo</li> <li>▪ Testi didattici di supporto</li> <li>▪ Stampa specialistica</li> <li>▪ Schede predisposte dall'insegnante</li> <li>▪ LIM</li> <li>▪ Sussidi audiovisivi</li> </ul> <p><b>Manuale in adozione:</b> DOMANDE ALLA STORIA TR. VOL 5 KIT ALBERGHIERO VERDE - STORIA TRIENNIO</p>

<b><u>CRITICITA' EMERSE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO</u></b>	<p>Non sono state rilevate criticità particolari, fatta eccezione per qualche alunno che ha frequentato in modo discontinuo rendendo il profitto a volte lacunoso</p>
---	---

Marzano di Nola, 15 maggio 2024

La docente  
**Simona Sena**



7.2 LINGUA INGLESE\_Docente: Maria PENNINO

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 4</b> 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</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 5</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 7</b> 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</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 4</b> 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.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 6</b> 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.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7</b> 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.</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b> <i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i> <b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p>	<p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Essere in grado di evitare usando tecnologie digitali rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</p>

CONOSCENZE O  
CONTENUTI  
TRATTATI

## **MARKETING AND PROMOTION**

- Business image
- Customer profiling
- Marketing strategies

## **MENU PLANNING**

- Menu formats
- Types of menu
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Buffet menus

## **DIET AND NUTRITION**

- 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

## **SAFETY PROCEDURES**

- Food safety and food quality
- HACCP
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

## **IN THE RESTAURANT**

- Mise en place

## **THE ART OF SERVICE**

- Types of service
- Flambè and flambèed dishes
- Filleting and carving
- Serving wine

## **BANQUETING AND FEASTS**

- Organising an event

## **AT THE BAR**

- Types of bar
- Serving customers

## **BEVERAGES**

- Wine
- Beer
- Spirit and liqueurs
- Cocktails
- Juices, milkshakes and frappès
- Hot drinks
- The suspended coffee
- English teatime

## ***Cittadinanza Digitale***

- Agenda 2030
- Sustainability
- The Organic Food
- KM0 Food: definition

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slow food and Carlo Petrini</li> <li>- The Slow Food Presidia</li> <li>- Digital citizenship</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<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>
<p><b>TESTI E MATERIALI TRATTATI</b></p>	<p>Olga Cibelli, Daniela d'Avino, <i>Wine &amp; Dine. Club UP</i>, CLITT, 2019 integrato da Well-done services.</p> <p><i>web sites; online resources.</i></p>

### 7.3 MATEMATICA – CLASSE V B

Docente: Prof.ssa D'Elia Wanda

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</li> <li>• Utilizzare le tecniche dell'analisi anche sotto forma grafica.</li> <li>• Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.</li> <li>• Utilizzare gli strumenti di calcolo dell'analisi numerica.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni numeriche. Definizione e classificazione. Proprietà.</li> <li>• Dominio e segno. Monotonia.</li> <li>• Concetto intuitivo di limite.</li> <li>• Definizione di limite e funzioni continue.</li> <li>• Limite destro e sinistro. Operazioni sui limiti (senza dimostrazione): limite della somma algebrica, del prodotto, del quoziente di due funzioni; limite della potenza.</li> <li>• Forme indeterminate.</li> <li>• Punti di discontinuità di una funzione.</li> <li>• Asintoti: verticale, orizzontale e obliquo.</li> <li>• Grafico probabile di una funzione (dominio, segno, intersezione con gli assi, limiti agli estremi del dominio e asintoti).</li> </ul>
<p><b>ABILITÀ:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e classificare una funzione.</li> <li>• Determinare il dominio di una funzione.</li> <li>• Determinare le eventuali intersezioni della curva grafico di una funzione con gli assi cartesiani.</li> <li>• Studiare il segno di una funzione.</li> <li>• Individuare, dal grafico di una funzione, domini segno ed intersezioni con gli assi.</li> <li>• Verificare, in base alla definizione, la continuità di funzioni semplici.</li> <li>• Interpretare graficamente il limite infinito in un punto (asintoto verticale).</li> <li>• Interpretare graficamente il limite finito per <math>x</math> che tende all'infinito (asintoto orizzontale).</li> <li>• Interpretare graficamente il limite infinito per <math>x</math> che tende all'infinito.</li> <li>• Saper calcolare il limite di una funzione, utilizzando i relativi teoremi.</li> <li>• Saper risolvere le forme indeterminate.</li> <li>• Saper individuare e classificare i punti di discontinuità di una funzione.</li> <li>• Saper tracciare un grafico approssimato della funzione.</li> </ul>
<p><b>TESTI E MATERIALI TRATTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo;</li> <li>• Testi didattici di supporto;</li> <li>• Schede predisposte dall'insegnante;</li> <li>• Applicazioni online;</li> <li>• Computer;</li> <li>• Sussidi audiovisivi.</li> </ul>

Prof. ssa D'Elia Wanda

#### 7.4 SCIENZE MOTORIE\_Docente: Mazzocca Antonio

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b></p> <p>alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p><b>COMPETENZA AREA GENERALE N.9</b></p> <p><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><b>COMPETENZA AREA GENERALE N.11</b></p> <p><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><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b></p> <p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></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><b>• UDA n°1: Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UDA</li> </ul> <p>L'uso corretto della strumentazione tecnologica (posture, tempi ecc.) alternato all'attività motoria.</p> <p><b>UDA n°2: Time to Travel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UDA <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alimentazione equilibrata e la relazione con la salute, l'alimentazione dello sportivo (da fare)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UDA n° 2 sviluppo sostenibile</li> </ul> <p>-Il plogging</p> <p>-Raise your Voice (attività in compresenza con l'esperta formatrice Natalia)</p> <p>Contenuti svolti fino al 15 maggio:</p> <p>-Apparato cardiocircolatorio ed esercizio.</p> <p>-Gittata cardiaca.</p> <p>-Vasi e gruppi sanguigni.</p> <p>-La pressione arteriosa</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il sistema nervoso centrale.</li> <li>-Il sistema nervoso periferico.</li> <li>-Il sistema nervoso e il movimento.</li> <li>-Il sistema endocrino: la funzione del sistema endocrino .</li> <li>-Lo sport e la disabilità.</li> <li>-Gli ormoni e l'allenamento.</li> <li>-I liquidi del corpo.</li> <li>-Ipofisi e tiroide.</li> </ul> <p><b>Pratica:</b></p> <p>Andature preatletiche (sviluppo delle capacità condizionali e coordinative).</p> <p>Corsa a ritmo intenso e di durata variabile, salti, saltelli a varie velocità</p> <p>Esercizi di potenziamento generale e specifico dei vari distretti muscolari.</p> <p>Pallavolo:</p> <p>regolamento, potenziamento delle abilità e dei fondamentali di gioco, situazioni di gioco, gioco e sperimentazioni dei vari ruoli</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.</p> <p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p> <p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.</p> <p>Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni.</p>
<b>TESTI E MATERIALI TRATTATI</b>	<p>Libro di testo, anche nella parte digitale.</p> <p>Stampa specialistica.</p> <p>Schede predisposte dal docente.</p> <p>Mappe concettuali.</p> <p>Visione di filmati e documentari.</p> <p>Sussidi audiovisivi.</p> <p>PC, Tablet, Smartphone.</p>

## 7.5 RELIGIONE\_Docente: Lucia MAFFETTONE

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 1</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 3</b> 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</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 4</b> 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</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 6</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 7</b> 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</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 8</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> <li>• <b>COMPETENZA GENERALE N. 11</b> 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</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b> <i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i> <b>EDUCAZIONE CIVICA</b></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><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela</b> 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.</li> <li>• <b>UDA_Educazione Civica_La Costituzione</b> Straniero, razza, immigrazione. La giustizia, la legalità e la pace</li> <li>• <b>UDA_Time to Travel</b> 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</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.</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>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>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.</p> <p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.</p>
<p><b>TESTI E MATERIALI TRATTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo (anche nella parte digitale)</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale prodotto dall'insegnante</li> <li>• Articoli di quotidiani o riviste</li> <li>• Schede didattiche</li> <li>• Strumenti audiovisivi</li> </ul>
--	--

**SCHEMA INFORMATIVA**

**7.5 DISCIPLINA: FRANCESE**

**CLASSE: VB**

**DOCENTE: PALESCANDOLO STEFANIA**

**DOCENTE MADRELINGUA: VITALE ASSUNTINA**

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

	<p>- Les régimes alternatifs</p> <p><b><u>UDA 4 : “Le temps de voyager”</u></b></p> <p>- L’analyse sensorielle</p> <p>- Slow food</p> <p>- La France: Territoire, produits et cuisine.</p> <p><b><u>UDA d’Education Civique:</u></b></p> <p>- Les Institutions de la France</p> <p>Les élections et le droit de vote</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Impegno e senso di responsabilità</li> <li>● Puntualità nella consegna dei compiti</li> <li>● Partecipazione al dialogo</li> <li>● Progressione nel processo di apprendimento</li> </ul>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b></p> <p>Alla fine dell’anno per la disciplina</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> <li>● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>● Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> </ul>
<b><u>MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo: <b>Sublime&lt;Oenogastronomie - Christine Duvallier (ELI)</b></li> <li>● Materiale prodotto dall’insegnante</li> <li>● Schede didattiche</li> <li>● Strumenti audiovisivi</li> </ul>

Marzano di Nola, 11/04/2024

**La Docente : Stefania Palessandolo**

**La Docente madrelingua: Assuntina Vitale**

## 7.6 Scheda informativa su singola disciplina

*Scienza e Cultura dell'alimentazione - CLASSE: VB Articolazione Enogastronomia*

Docente: La Marca Irene

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.</li><li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, tracciabilità e qualità degli alimenti.</li><li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</li><li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li><li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute nel tempo.</li><li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li></ul>
<b><u>OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER EDUCAZIONE CIVICA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare nella vita quotidiana comportamenti corretti e scelte alimentari responsabili per la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali.</li><li>• Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li><li>• Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.</li></ul>
<b><u>CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dall'ecologia allo sviluppo sostenibile: il concetto di impronta ecologica, impronta idrica e impronta carbonica.</li><li>• L'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li><li>• La dieta sostenibile.</li><li>• Doppia piramide alimentare - ambientale.</li><li>• Alimenti biologici, stagionali e prodotti a km 0.</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. I prodotti innovativi e qualità totale degli alimenti.</li><li>• Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.</li><li>• Principali forme di contaminazione degli alimenti.</li><li>• Sicurezza alimentare e Sistema HACCP.</li><li>• Certificazioni di qualità e marchi di qualità.</li><li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</li><li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</li> <li>• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li> </ul>
<b><u>ABILITA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e gestire i principali rischi connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Redigere un piano HACCP.</li> <li>• Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.</li> <li>• Formulare menu funzionali alle esigenze dietologiche e patologiche della clientela.</li> <li>• Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</li> <li>• Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudiniali alimentari nelle grandi religioni.</li> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI TRATTATI</u></b>	Libro di testo 'Alimentazione oggi'. S. Rodato. Schede, slide e appunti predisposti dal docente.
<b><u>CRITICITA' EMERSE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO</u></b>	Salvo alcuni casi, la classe ha manifestato partecipazione attiva e interesse per la materia. Una buona parte degli studenti è sempre stata autonoma nelle attività mostrando di possedere buone capacità organizzative e sviluppando un metodo di lavoro produttivo e apprezzabile; alcuni invece hanno avuto un comportamento superficiale nel corso dell'anno con partecipazione e impegno discontinui. Di conseguenza sono state necessarie sollecitazioni e costante guida da parte del docente.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

- Sicurezza e igiene degli alimenti.
- Contaminazione degli alimenti: fisica, chimica, biologica.
- Pacchetto Igiene e il sistema di controllo HACCP.
- Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: infezione, intossicazione e tossinfenzionali-mentari.
- Qualità totale degli alimenti e marchi di qualità.
- Alimentazione e cancro.
- Sostanze cancerogene negli alimenti.
- L'alcolismo.
- La dieta equilibrata.
- I LARN e le Linee guida di una sana alimentazione italiana.
- Fabbisogno energetico e IMC.
- La Dieta Mediterranea.
- Il Vegetarismo.
- La Dieta occidentale.
- Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche.

- La dieta nelle principali patologie: obesità, diabete, gotta, malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, aterosclerosi, sindrome metabolica.
- I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia nervosa, BED e NES.
- Allergie e intolleranze alimentari.
- I nuovi prodotti della ristorazione e dell'industria alimentare.
- La Dieta Sostenibile.
- Alimenti biologici, stagionali e a km 0.

Marzano di Nola, 15/05/2024

La docente  
**La Marca Irene**

- ***UDA\_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela***

✓ *Nuovi prodotti alimentari.*

✓ *Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG.*

✓ *Tracciabilità e rintracciabilità di filiera*

- ***UDA\_Educazione Civica\_Lo Sviluppo sostenibile***

✓ *Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.*

✓ *Sistemi produttivi in agricoltura.*

✓ *Filiera agroalimentare.*

- ***UDA\_Time to Travel***

✓ *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.*

7.7 DTA\_Docente: Gennaro Maffettone

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b></p> <p><i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 2</b> 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.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 6</b> 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.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7</b> 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.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 8</b> 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.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 10</b> 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.</li> <li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 11</b> 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.</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b></p> <p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</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>

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	<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>
<b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela</b></li> </ul> <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 ed analisi dell'ambiente esterno (macroambiente e microambiente) con la matrice Swot, 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Educazione Civica_Lo Sviluppo sostenibile</b></li> </ul> <p>L'Agenda 2030: le società umane e il pianeta.</p> <p>La promozione del benessere</p>

	<p>La cultura del cibo e le eccellenze agroalimentari italiane – il turismo sostenibile</p> <p>Cittadini attivi verso l'ambiente e il territorio: l'economia circolare, i Protocolli di Kyoto e Parigi, gli scioperi per il clima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Educazione Civica_La Costituzione</b></li> </ul> <p>Mafia e mafie nel presente e nel passato;</p> <p>Ecomafia, archeomafia, agromafia;</p> <p>Educazione alla legalità e contrasto alle mafie;</p> <p>Le infiltrazioni mafiose nel tessuto sociale, economico e sportivo. Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Time to Travel</b></li> </ul> <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>La tutela del cliente: i diritti del turista, Il codice del consumo.</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Educazione Civica_Cittadinanza Digitale</b></li> </ul> <p>La terminologia della comunicazione e dell'informazione digitale.</p> <p>Sapersi informare online: fonti affidabili, fake news e le bolle algoritmiche, il rispetto del copyright</p> <p>Regolamentazione del web tra normative nazionali ed internazionali: i big data e la violazione della democrazia</p> <p>Il benessere psico-fisico e la Rete: le nuove dipendenze e il fenomeno "Hikikomori"</p>
<b>ABILITA'</b>	<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>
<p><b>TESTI E MATERIALI TRATTATI</b></p>	<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>Letture 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>

## 7.8 LABORATORIA DI CUCINA\_Docente: Di Prisco Gaetano

### **COMPETENZE RAGGIUNTE**

*alla fine dell'anno per  
la disciplina:*

- **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

	<p>attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b></p> <p><i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i></p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></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>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Igiene e salubrità delle lavorazioni</b></li> </ul> <p>Il sistema H.A.C.C.P e le regole di prassi igienica</p> <p>Il piano di autocontrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro</b></li> </ul> <p>La sicurezza sul lavoro</p> <p>I rischi lavorativi nella ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Educazione Civica_Lo Sviluppo sostenibile</b></li> </ul> <p>Alimenti e qualità alimentare</p> <p>Le certificazioni di qualità</p> <p>I prodotti ecologici e i nuovi alimenti</p> <p>Le etichette di alimenti e acque, i marchi di qualità degli alimenti.</p> <p>Le alternative sostenibili al mercato globalizzato (prodotti a chilometro zero).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela</b></li> </ul> <p>La gestione dell'economato</p> <p>La determinazione dei costi e dei prezzi</p> <p>I menu e la corretta nutrizione - Classificazioni del menu:</p> <p>Il menu in rapporto al prezzo: a prezzo variabile, a prezzo fisso, a prezzo concordato</p> <p>I menu nella ristorazione commerciale</p> <p>Gli aspetti nutrizionali dei menu</p> <p>Catering e Banqueting</p> <p>Tecniche di catering e banqueting</p> <p>I menu della ristorazione collettiva</p> <p>La simulazione di un evento di banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_L'abbinamento cibo - piatto</b></li> </ul>

	<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"> <li>• <b>UDA_ Time to Travel</b></li> </ul> <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"> <li>• <b>UDA_ Gli esercizi ristorativi</b></li> </ul> <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>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<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 style="padding-left: 40px;"><b>5.</b> Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>
<b>TESTI E MATERIALI TRATTATI</b>	Libri di testo, sussidi audiovisivi, personal computer e software, videolezioni, Materiali prodotti dall'insegnante.

## 7.9 LABORATORIA DI SALA\_*Docente: Gianluca PARISI*

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b></p> <p><i>alla fine dell'anno per la disciplina:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 2</b> 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.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 4</b> 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.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 6</b> 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.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 7</b> 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.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 8</b> 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.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 9</b> 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.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 10</b> 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.</li><li>• <b>COMPETENZA PROFESSIONALE N. 11</b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle</li></ul>
---	--

	<p>attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b></p> <p><i>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER</i></p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></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>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Basta un Click. Il Web e la gestione della clientela</b></li> </ul> <p>Qualità e ristorazione, i prodotti di qualità, i marchi, le etichette alimentari.</p> <p>Pianificare l'offerta gastronomica, comunicare l'offerta gastronomica, comunicare la qualità, comunicare il territorio.</p> <p>Internet, Web e social network per gli individui e per le aziende. Le comunità virtuali e le aziende.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Educazione Civica_Lo Sviluppo sostenibile</b></li> </ul> <p>La ristorazione etica e sostenibile.</p> <p>Presidi Slow food e sostenibilità.</p> <p>Ristorazione e turismo accessibile.</p> <p>Ristorazione fruibile per Tutti. (art.3 Costituzione).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA_Time to Travel</b></li> </ul> <p>Tecniche di gestione: La gestione delle aziende turistico-ristorative, la programmazione dell'offerta enogastronomica, La gestione degli acquisti.</p> <p>La produzione vitivinicola in Italia, in Europa</p> <p>Analisi sensoriale e del gusto: la sommellerie, l'abbinamento cibo vino</p> <p>La birra: la produzione, la degustazione e l'abbinamento</p> <p>Aspetti particolari del lavoro al bar: i nuovi trend della caffetteria e del beverage.</p>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<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/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>
<p><b>TESTI E MATERIALI TRATTATI</b></p>	<p><i>Libro di testo: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB VOLUME UNICO-SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO autore: FARACCA ANTONIO ,GALIE EMILIO,CAPRIOTTI ALESSANDRO. Casa Editrice: LE MONNIER SCUOLA</i></p> <p><i>Programmi multimediali (ppt, publisher, app)</i></p> <p><i>Mediatori didattici: schemi / mappe concettuali, lezioni in ppt.</i></p> <p><i>LIM</i></p> <p><i>Ricerca guidata dal docente su siti Web selezionati</i></p> <p><i>Attrezzature del Laboratorio di settore: ristorante pedagogico e bar didattico</i></p> <p><i>Impiego del registro elettronico in tutte le sue funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica</i></p>



## 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 D.lgs. 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 didattico- 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 didattico- 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 D.P.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.

I criteri comuni del CdC per la valutazione sono allegati al presente documento **[ALLEGATO N.4 ]**.

## 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.**

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"><li>- Pieno rispetto del Regolamento di Istituto comprese le norme di comportamento in tema di privacy relative all'uso dellepiattaforme digitali</li><li>- Maturità e responsabilità nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica;</li><li>- Motivazione ed efficacia nel lavoro di gruppo con disponibilità ad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Partecipazione propositiva alla proposta didattica e formativa comprensiva dei percorsi PCTO;</li><li>- Pieno rispetto delle consegne scolastiche in termini di accuratezza e puntualità.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Frequenza assidua</li><li>- Ricorso sporadicoad ingressi in ritardo/uscite anticipate</li></ul>

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



VOTO	GESTIONE DEL RAPPORTO CON PERSONE, RISORSE E AMBIENTI DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA	RESPONSABILITA' E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	FREQUENZA SCOLASTICA E RISPETTO DEGLI ORARI
	<p>e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Discontinua o saltuaria motivazione ad impegnarsi nel lavoro di gruppo.</li> </ul>		<p>Regolamento d'Istituto;</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Scarsa consapevolezza nella socializzazione e nei rapporti interpersonali relativamente a tutti i membri della comunità scolastica;</li> <li>- Scarsa motivazione ad impegnarsi nel lavoro di gruppo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scarsa partecipazione/comportamento oppositivo durante le attività didattiche e formative;</li> <li>- Mancato rispetto delle consegne scolastiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frequenza irregolare</li> <li>- Numero di ingressi in ritardo/uscite anticipate superiore ai limiti previsti del Regolamento d'Istituto;</li> </ul>
5	<p>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.</p>		

### 8.3 Criteri attribuzione crediti

Documento approvato dal collegio dei docenti e riportato in allegato al PTOF [ALLEGATO N. 4].

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
<b>Media dei voti scrutinio finale</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo</b>	<b>Attività integrative complementari e/o extracurricolari organizzate dalla scuola</b>	<b>Insegnamento *Religione Cattolica o attività didattiche alternative</b>

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:

si ha diritto alla segnalazione solo per una valutazione pari o superiore a "Buono"

#### 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.5]**.

#### 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.6]**.

### 8.6 Simulazione delle prove scritte

La simulazione della **Prima Prova Scritta** si è svolta il giorno **15/05/2024** e le tracce sono nell'**ALLEGATO N. 7**

La simulazione della **Seconda Prova Scritta** si è svolta il giorno **13/05/2024** e la traccia è nell'**ALLEGATO N.8**

### 8.7 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato

#### Simulazione colloquio

DATA	N. ORE	N. STUDENTI
<b>27/05/2024</b>	<b>6</b>	<b>TUTTI</b>

#### 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**

**ALLEGATO 1 – ELENCO ALUNNI**

**ALLEGATO 2 – REPORT PCTO**

**ALLEGATO 3 – REPORT EDUCAZIONE CIVICA**

**ALLEGATO 4 – DOCUMENTO DI VALUTAZIONE**

**ALLEGATO 5 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE**

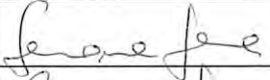

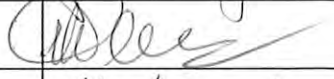
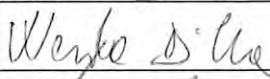

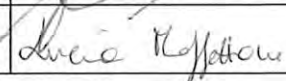

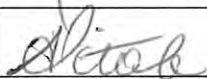
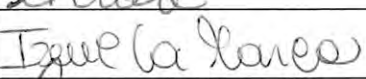
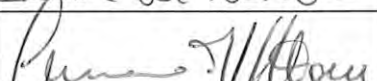
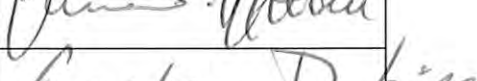
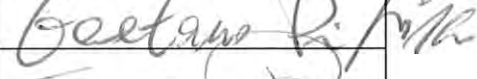
**ALLEGATO 6 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO MINISTERIALE**

**ALLEGATO 7 – TRACCIA SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

**ALLEGATO 8 – TRACCIA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

**ALLEGATO 9 - VERBALE DELLO SCRUTINIO FINALE**

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: dott. <sup>ssa</sup> LUIGIA CONTE		
<i>Area comune</i>		
Lingua e letteratura italiana	<b>SIMONA SENA</b>	
Storia	<b>SIMONA SENA</b>	
Lingua inglese	<b>MARIA PENNINO</b>	
Matematica	<b>WANDA D'ELIA</b>	
Scienze motorie e sportive	<b>ANTONIO MAZZOCCA</b>	
Religione cattolica	<b>LUCIA MAFFETTONE</b>	
<i>Area di Indirizzo – Settore Sala e Vendita</i>		
Lingua francese	<b>STEFANIA PALESCANDOLO</b>	
Conversazione Lingua Francese	<b>ASSUNTINA VITALE</b>	
Scienza e cultura dell'alimentazione	<b>IRENE LA MARCA</b>	
Diritto e tecniche amm strut ric (DTA)	<b>GENNARO MAFFETTONE</b>	
Lab di servizi enog – settore Cucina	<b>GAETANO DI PRISCO</b>	
Lab di servizi enog – settore Sala	<b>GIANLUCA PARISI</b>	

Lauro 15/05/2024


  
 Visto  
 La Dirigente scolastica  
