



Istituto d'Istruzione Superiore "G. Fortunato"

Pisticci

piazza Cristo Re – 75015 Pisticci (MT) tel. 0835-581305 e-mail: liceoclassico@tiscalinet.it -
sito web: iisgiustunifortunato.eu

Sezione associata

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
Marconia**

Prot. n. 0005501 del 13/05/2022

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17, comma 1 del D.Lgs. 62/2017 e dell'art.10 dell'OM
n.65 del 14 marzo 2022)**

Classe V Sez. A Sala e Vendita

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Coordinatrice: Prof.ssa Maria Pia Fortunato

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Francesco Di Tursi

RIFERIMENTI STORICI DELL'ISTITUTO

L'**Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** fa parte di una realtà scolastica più ampia, L'**Istituto di Istruzione Superiore "Giustino Fortunato"**, operante sul nostro territorio da oltre mezzo secolo.

L'**Istituto di Istruzione Superiore "Giustino Fortunato"** è composto, oggi, da più indirizzi di studio:

- Il **Liceo Classico "Giustino Fortunato"**
- l'**Istituto Tecnico Agrario Agroalimentare**
- l'**Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**;
- l'**Istituto Tecnico per l'Informatica e le Telecomunicazioni**

Il liceo e l'Istituto Tecnico Agrario sono le due realtà di istruzione superiore più antiche del nostro territorio in quanto presenti rispettivamente dal 1960 e dal 1959.

L'Istituto Tecnico Agrario Agroalimentare "*Giuseppe Cerabona*" faceva prima parte di un polo agrario a sé stante ed è stato accorpato all'Istituto "*G. Fortunato*" dall'anno scolastico 2015/2016 per effetto della politica di dimensionamento scolastico.

L'**Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**, invece esiste dal 1987 ma è entrato a far parte della famiglia dell'Istituto "*G. Fortunato*" a partire dal 2001.

È un Istituto che risponde benissimo alle più attuali e moderne esigenze del nostro territorio che, negli ultimi decenni ha visto trasformarsi la sua originaria vocazione prevalentemente agricola in un'apertura rilevante verso il settore turistico.

L'accento posto su questo aspetto ha visto un proliferare di attività imprenditoriali proprio nel settore dell'ospitalità alberghiera e dell'accoglienza turistica nonché di strutture ricettive nel settore enogastronomico che hanno bisogno di figure professionali competenti e adeguate al cambiamento.

Il più giovane tra i nostri indirizzi di studio è quello dell'**Istituto Tecnico per l'Informatica e le Telecomunicazioni**, che inizia il suo cammino nell'anno scolastico 2012/2013. La scelta di questo nuovo indirizzo è stata motivata dall'esigenza di rispondere ai cambiamenti della nostra società e del mercato del lavoro e, contemporaneamente, di offrire una proposta educativa più moderna all'utenza del "*vecchio*" **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato**, già presente all'interno del nostro "*G. Fortunato*".

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei percorsi PCTO, che consentono pluralità di soluzioni didattiche e favoriscono il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei

percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

PECUP (Profilo educativo culturale e professionale)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A al DPR 87 del 15/3/2010, di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per un loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria a perscopio comunicativo e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per la lingua (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione e dei progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

◆**CAPACITA' / ABILITA' /COMPETENZE in relazione al PROFILO PROFESSIONALE**

Nell'articolazione "Sala e Vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Articolazione Sala e Vendita	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	7. Svolgere attività produttive e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.	Secondo biennio Quinto anno
	8. <i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>	Secondo biennio Quinto anno
	9. <i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</i>	Secondo biennio Quinto anno
	10. <i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i>	Secondo biennio Quinto anno

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

Quadro Orario Secondo Biennio e Quinto Anno			
Orario Settimanale			
AREA COMUNE	SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
	3°	4°	5°
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2
Religione Cattolica	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO			
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienze e Cultura dell’Alimentazione (di cui in compresenza due ore)	4 (1)	3 (1)	3
Dir. Tec. Amm. Strutt. Ricettiva	4	5	5
Lab. Serv. Enog. Settore Cucina	-	2	2
Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vend.	7	5	4
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
ORE COMPLESSIVE	32	32	32
PCTO	4	8	90+10

Riguardo al quadro orario si precisa che le ore settimanali di lezione del terzo anno, sono state svolte in parte in presenza e, a partire dal 5 marzo 2020, per effetto del lockdown, parte in modalità sincrona e asincrona sulle piattaforme individuate dalla scuola con modifica dell’orario.

Nel quarto anno il monte ore è stato svolto normalmente, ma in modalità DAD per la maggior parte dell’anno a causa della situazione pandemica. In questo anno scolastico le lezioni si sono svolte in modo regolare, rispettando l’orario settimanale stabilito per ogni docente, integrata con la didattica mista ogni qualvolta se ne è ravvisata la necessità. In modalità DAD le attività si sono svolte sulla Piattaforma Teams di Microsoft.

LA STORIA DELLA CLASSE

Composizione della CLASSE: ALUNNI

Come da nota ministeriale Prot. 10719 del 21 marzo 2017, contenente indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, l’elenco dei nominativi degli alunni della classe, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà consultabile nella documentazione che l’Istituto metterà a disposizione della Commissione dell’Esame di Stato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente		Continuità		
	COGNOME	NOME	3°	4°	5°
Religione Cattolica	MARTINO	MARIA CARMELA			X
Italiano	FORTUNATO	MARIA PIA	X	X	X
Storia	VENERE	ANNA MARIA ADRIANA			X*
Inglese	LASALA	CATERINA	X	X	X
Francese	LALINGA	SANTINA ANNA LUCIA	X	X	X**
Diritto e Tecn. Amministrativa	COSPITO	ANTONELLA ANNUNZIATA			X
Matematica	MITOLA	BARBARA	X	X	X
Lab. Enog. Sett. Cucina	PIZZOLLA	GIOVANNI		X	X
Lab. Enog. Sett. Sala	GALLITELLI	GIUSEPPE		X	X
Scienze degli Alimenti	FUINA	EMILIA ANNA	X	X	X
Scienze Motorie	GUIDA	ANGELO	X	X	X

* Titolare dell'insegnamento è la prof.ssa Venere Adriana, sostituita dalla prof.ssa Dagrosa Erika

** Titolare dell'insegnamento è la prof.ssa Lalinga Santina, sostituita dal dal prof. Pandolfi Giovanni

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA era composta inizialmente da 18 discenti (13 femmine e 5 maschi). Nel corso del Primo Trimestre un allievo si è trasferito in un'altra scuola. Nella classe è presente una ragazza con DSA (Disturbi Specifici dell' Apprendimento). Per garantire il diritto allo studio all'allieva ed il suo successo formativo è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato. Nella relazione finale ,allegata all'annesso fascicolo riservato, e costituente parte integrante del presente documento, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame (DM n.5669 del 2011, linee guida allegate al citato DM, L.n.170 del 08/10/10), che accerteranno l'idoneità al rilascio del diploma dell'allieva di cui sopra. L' ambiente di provenienza degli allievi è piuttosto eterogeneo, modesta o media è la condizione socio- economica, così come il livello di scolarizzazione dei genitori.

La classe, dal punto di vista socio-affettivo e comportamentale, si è presentata come un gruppo abbastanza amalgamato e coeso.

Gli allievi si sono mostrati affiatati, educati e rispettosi. Anche con i docenti hanno tenuto un comportamento corretto, disciplinato, aperto e disponibile al dialogo educativo. Sul piano didattico un congruo numero di alunni ha dimostrato apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente, partecipando con costanza alle varie attività didattiche proposte, eseguendo i compiti assegnati e rispettando i tempi di consegna, facendo registrare esiti positivi in tutte le discipline. Inoltre, ulteriore nota a loro favore, hanno saputo creare un ambiente di sana e positiva competizione.

Altri allievi, pochi per la verità ,hanno fatto registrare esiti negativi in alcune discipline a causa di un impegno episodico, lacune pregresse e un metodo di studio poco organizzato. La frequenza è stata costante tranne per pochi allievi che hanno fatto registrare numerose assenze e frequenti ritardi.

Per questi ultimi è stato necessario un forte richiamo verso una maggiore assiduità e costanza nella frequenza scolastica.

Particolarmente attenta è stata la funzione del docente, che ha saputo sviluppare negli alunni il desiderio e il piacere dello studio, soprattutto nei suoi aspetti teorici, dimostrando come, in ogni occasione, sia indispensabile attingere a quel solido bagaglio di nozioni e conoscenze appreso nei lunghi anni scolastici e che costituirà il sicuro viatico della propria vita professionale e familiare. Si è cercato, con ogni strategia e con un percorso educativo e didattico adeguato, di ottenere la continua e costante frequenza giornaliera da parte degli alunni coinvolgendo, dove è stato possibile, anche i genitori.

Il livello di socializzazione all'interno del gruppo-classe risulta essere buono. Tutti si sono avvalsi dell'insegnamento della Religione Cattolica.

Situazione di partenza

La situazione di partenza, descritta nel documento di programmazione, delineava una classe che, in relazione all'area cognitiva, si attestava su un livello più che sufficiente.

In particolare, per possesso di conoscenze, abilità, competenze e per impegno, metodo di lavoro, partecipazione, interesse, la classe si delineava come segue:

- Un **livello medio- alto** composto da due allievi con un livello di competenze **buono**.
- Un **livello medio** composto da otto allievi che raggruppava gli alunni che presentavano un livello di competenze tra **il più che sufficiente e il discreto**.
- Un **livello medio - basso** composto da otto allievi che presentavano un livello di competenze iniziale **tra il mediocre e il più che mediocre**.

Valutazioni conclusive

In conclusione, col tempo, quasi tutti gli alunni hanno acquisito in maniera completa i contenuti fondamentali delle singole discipline, dimostrandosi aperti al dialogo e al confronto. Solo pochi alunni presentano, ancora oggi, difficoltà in alcune discipline, soprattutto in ambito tecnico-scientifico, a causa di uno studio superficiale e frammentario legato ai continui ritardi e assenze fatti registrare durante l'anno scolastico. Per ciò che attiene alla problematica legata alle capacità linguistico-espressive si evidenziano tuttora, in alcuni, persistenti difficoltà a causa di un metodo di studio mnemonico o poco efficace e per carenze culturali di base. Giudizio più che positivo, invece, per le materie ad indirizzo professionalizzante, per le quali hanno mostrato interesse, curiosità e voglia di apprendere. Tuttavia, dietro gli stimoli e la guida costanti del corpo docente, la gran parte degli allievi ad oggi è riuscita a trasferire le conoscenze e le competenze tra i vari ambiti disciplinari con sufficienti capacità di analisi e sintesi, di rielaborazione critica e argomentativa. La classe, nel suo insieme, ha raggiunto piena consapevolezza del ruolo che dovrà affrontare nella società di domani. Sempre disciplinata, adesso appare più compatta e organizzata anche se, da un punto di vista più propriamente didattico, mostra alcune importanti difformità; la maggior parte degli alunni si è distinta sia nelle varie materie scolastiche, prese singolarmente tra loro, sia nella altrettanto importante interrelazione esistente tra i temi affrontati nelle diverse discipline. Altri ragazzi, con l'aiuto paziente e tenace dei docenti, hanno raggiunto la sufficienza. Alla luce di quanto sopra specificato, al termine di questo percorso formativo, per alcuni dei discenti le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite risultano Mediocri, per altri Sufficienti e per altri ancora Discrete o Buone.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI

Tenendo conto degli obiettivi generali stabiliti nel PTOF ed avendo presente il profilo dello studente dopo i cinque anni del percorso di studi, il Consiglio di classe della V A SALA E VENDITA formula i seguenti obiettivi educativi e didattici comuni:

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI

FINALITÀ E OBIETTIVI

Il Consiglio di Classe ha elaborato un progetto educativo e didattico che, avendo come riferimento le indicazioni del P.T.O.F., dei livelli di partenza della classe e dei suggerimenti dei singoli docenti si propone di continuare a operare per migliorare la formazione umana, culturale, civica, morale, psicologica e sociale degli alunni. Premesso ciò indica come prioritari i seguenti obiettivi comuni a tutte le materie:

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

- rispetto della dignità delle persone e delle loro funzioni in tutte le modalità di relazione sociale;
- rispetto dell'ambiente di lavoro con tutte le implicazioni comportamentali;
- rispetto del regolamento interno d'istituto;
- disponibilità al confronto e al dialogo;
- sensibilità alle sollecitazioni culturali;
- riconoscimento della cultura come valore non subordinato a calcoli utilitaristici;
- assunzione di responsabilità nell'organizzazione autonoma dell'impegno scolastico;
- capacità di gestire positivamente i cambiamenti;
- partecipazione attiva e responsabile alla vita comunitaria;
- capacità di autocritica e di autovalutazione;
- capacità di migliorare il profitto scolastico;

- capacità di favorire la promozione della persona;
- capacità di promuovere l'educazione alla responsabilità ed alla vita sociale per la formazione di personalità orientate positivamente a valori quali la democrazia, la giustizia, la solidarietà, la pace;
- capacità di favorire l'inserimento scolastico e sociale;
- capacità di promuovere la preparazione degli studenti all'apertura europea ed internazionale.

OBIETTIVI DIDATTICI TRASVERSALI

- socializzazione;
- maggiore autonomia nella disponibilità all'apprendimento;
- conoscenze, metodologie, capacità di analisi e di sintesi, sviluppo del senso critico, autonomia nei percorsi interdisciplinari, precisione e chiarezza, competenze linguistiche.

Gli alunni devono essere in grado di:

- sviluppare una personalità democratica, educata alla tolleranza come accettazione dell'altro nelle sue caratteristiche personali e sociali, senza distinzione di classe di appartenenza sociale o etnica, tesa alla collaborazione responsabile ed all'autonomia;
- rafforzare la disponibilità ad approfondire ed a sviluppare interessi, a maturare capacità di analisi e spirito critico in piena armonia con le diverse figure coinvolte nel processo di apprendimento;
- personalizzare il metodo di studio per acquisire conoscenze che siano fondamento di un patrimonio personale sia dal punto di vista culturale che umano e appropriarsi di uno stile di vita tale da interagire costruttivamente nel contesto sociale.

COMPETENZE DIDATTICHE TRASVERSALI COMUNI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

- Potenziamento di un corretto metodo di lavoro razionale, sistematico e proficuo
 - Superamento delle forme di nozionismo per un processo di studio inteso come rielaborazione dei contenuti in chiave personalizzata
 - Sviluppo di un corretto uso dei linguaggi specifici di ogni disciplina
 - Decodificazione, comprensione e produzione di testi scritti e orali
 - Applicazione di principi e regole (nessi causa – effetto)
 - Sviluppo delle potenzialità creative e valorizzazione di attitudini individuali
 - Sviluppo delle capacità logico-espressive, espositive e produttive, sia scritte che orali, in relazione ai diversi tipi di testo e alle diverse discipline
 - Sviluppo delle capacità analitiche e sintetiche al fine di cogliere gli argomenti disciplinari sia nella loro globalità che nelle particolarità
-
- Acquisizione della consapevolezza che ogni azione didattica mira all'arricchimento e alla crescita della persona e che la valutazione attiene alla sfera dell'essere; di conseguenza, nel processo di insegnamento - apprendimento, il voto, per quanto possa rappresentare una giusta gratificazione, deve essere inteso come mezzo e non fine.

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI

La preparazione raggiunta in relazione alle conoscenze e competenze richieste risulta nel complesso corrispondere alle attese tenuto conto della situazione di partenza dei singoli alunni e dei loro ritmi di apprendimento. Un buon numero di studenti ha acquisito la capacità di organizzare autonomamente i temi affrontati nelle diverse discipline esprimendo opinioni e punti di vista personali, gli altri hanno svolto uno studio più essenziale e ancorato al libro di testo.

OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI

La classe ha complessivamente dimostrato consapevolezza del proprio ruolo ed ha sviluppato la capacità di integrarsi in una comunità civile e di sapersi confrontare con le diverse posizioni esistenti al suo interno.

La totalità della classe ha saputo socializzare con tutte le componenti presenti nella scuola e con i soggetti esterni con i quali è venuta a contatto. Quasi tutti gli studenti si sono dimostrati pronti alla collaborazione sia tra loro sia con i docenti ed hanno saputo accettare e integrare tutti i compagni.

Tra gli obiettivi trasversali che il Consiglio di classe aveva fissato all'inizio dell'anno vi era il rispetto delle regole presenti nell'Istituto riguardo alla regolarità della frequenza e alla puntualità nel presentarsi alle lezioni, Sviluppo delle capacità logico-espressive, espositive e produttive, sia scritte che orali, in relazione ai diversi tipi di testo e alle diverse discipline,

sviluppo delle capacità analitiche e sintetiche al fine di cogliere gli argomenti disciplinari sia nella loro globalità che nelle particolarità

tali obiettivi sono stati raggiunti dalla grande maggioranza degli allievi

Dal punto di vista formativo il Consiglio di classe ha proceduto allo sviluppo e al potenziamento delle otto competenze chiave di cittadinanza che tutti, oggi, devono acquisire per entrare da protagonisti nella vita di domani:

Esse vengono qui di seguito declinate:

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEA	
Comunicazione nella madrelingua o lingua di istruzione	Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
Comunicazione nelle lingue straniere	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Avere consapevolezza dei vari aspetti del metodo sperimentale, dove l'esperimento è inteso come interrogazione ragionata dei fenomeni naturali e sociali. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni

	legati alle trasformazioni dell'energia a partire dall'esperienza.
Competenze digitali	Utilizzare e produrre testi multimediali.
Imparare ad imparare	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. Acquisire ed interpretare l'informazione. Individuare collegamenti e relazioni.
Competenze sociali e civiche	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla conoscenza di sé e degli altri e sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile.
Spirito di iniziativa	Progettare Risolvere problemi. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
Consapevolezza ed espressione culturale	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale, artistico, letterario e musicale. Identificare i valori di riferimento alla base della cultura, del sapere, dell'educazione e dell'organizzazione sociale del mondo contemporaneo.

ATTIVITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

N.	AREE (in riferimento alle DigComp 2.1)	ATTIVITA'
1	<p>Informazione e data literacy Identificare, localizzare, recuperare, conservare, organizzare e analizzare le informazioni digitali, giudicare la loro importanza e lo scopo</p>	<p>Indicazioni su come ricercare risorse, dati, informazioni e contenuti attraverso una semplice ricerca in ambienti digitali. Far individuare strategie di ricerca Dare informazioni sulla valutazione dell'attendibilità di un sito web.</p>
2	<p>Comunicazione e collaborazione Comunicare in ambienti digitali, condividere risorse attraverso strumenti on-line, collegarsi con gli altri e collaborare attraverso strumenti digitali, interagire e partecipare alle comunità e alle reti, netiquette.</p>	<p>Utilizzo dell'app teams per il collegamento in sincrono con alunni e docenti. Educazione all'interazione proficua e propositiva con docenti e compagni. Condivisione di file multimediali tramite le board di Weschool o il caricamento negli spazi del team di classe. Utilizzo dello spazio collaborativo del Blocco appunti. Lettura, commento e analisi del Regolamento per la DDI</p>
3	<p>Creazione di contenuti digitali Creare e modificare nuovi contenuti (da elaborazione testi a immagini e video); integrare e rielaborare le conoscenze e i contenuti; produrre espressioni creative, contenuti media e programmare; conoscere e applicare i diritti di proprietà intellettuale e le licenze.</p>	<p>Promozione dello sviluppo di contenuti digitali originali, dell'integrazione e della rielaborazione personale di contenuti digitali. Educazione al rispetto del Copyright e delle licenze. (per chi insegna informatica, in questa area si possono inserire le attività inerenti alla programmazione)</p>
4	<p>Sicurezza Protezione personale, protezione dei dati, protezione dell'identità digitale, misure di sicurezza, uso sicuro e sostenibile.</p>	<p>Sensibilizzazione sull'utilizzo della propria identità digitale, sulla protezione dei dati personali e sulla privacy sia in contesti scolastici che su piattaforme social. Considerazioni circa le ricadute sulla salute e sull'ambiente di comportamenti scorretti</p>
5	<p>Problem solving Identificare i bisogni e le risorse digitali, prendere decisioni informate sui più appropriati strumenti digitali secondo lo scopo o necessità, risolvere problemi concettuali attraverso i mezzi digitali, utilizzare creativamente le tecnologie, risolvere problemi tecnici, aggiornare la propria competenza e quella altrui</p>	<p>Promozione all'uso di strumenti digitali per la ricerca e la risoluzione di problemi di studio. Attività volte ad abituare gli alunni all'autoanalisi delle proprie competenze, per colmare le proprie lacune in campo digitale identificando i bisogni e le risorse. Incentivare la ricerca e l'utilizzo di tutorial che rispondano alle esigenze</p>

		di studio o migliorino le competenze digitali. Spingere ad utilizzare le tecnologie in modo creativo.
--	--	--

CONTENUTI DISCIPLINARI

I docenti del Consiglio di classe hanno svolto i contenuti disciplinari ed interdisciplinari tenendo conto di quanto stabilito nei vari dipartimenti disciplinari, delle indicazioni pervenute dal PTOF e delle connessioni tra le discipline e le tematiche più vicine al profilo professionale.

EDUCAZIONE CIVICA

Nel rispetto della Legge n. 92 del 20/08/2019 (Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica) e del successivo Decreto 35 del 22/06/2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica), sono stati proposti, per il corrente anno scolastico, i seguenti temi così come identificati dal Curricolo di Educazione Civica approvato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 15/10/2020. Sono condivise, come guida alla valutazione, le griglie allegate al presente documento.

Per la valutazione si veda la griglia allegata **(All.1)**

FINALITA'/OBIETTIVI IN RIFERIMENTO ALLE INTEGRAZIONI AL PECUP - COMPETENZE IN USCITA	MODULI /CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE E ARGOMENTI	N. ORE
Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.	MODULO 1 ❖ Repubblica, Stato e organi costituzionali italiani. ❖ Garanzie costituzionali. ❖ La nascita dell'Unione Europea e le istituzioni comunitarie. ❖ I principi fondanti dell'UE. ❖ La Carta dei diritti fondamentali dell'UE.	STORIA: Dalla CEE all'UE; L'unione europea e le sue istituzioni; Dall'unità politica all'unità monetaria; L'UE si allarga all'EST;	3
		INGLESE: UK institutions	1
		FRANCESE: Les Institutions Françaises et Européennes	2
		DTASR: Trattato di Roma ed evoluzione storica Le fonti normative UE	2
		RELIGIONE: Le radici cristiane della Costituzione	1
Sensibilizzare gli allievi al dialogo con le culture altre, sviluppando	MODULO 2 ❖ La cittadinanza globale internazionale:	STORIA: La diversità come risorsa; Verso una società globale; Doppia cittadinanza; ONU, UNESCO, AMNESTY INTERNATIONAL;	3

<p>la capacità di assumere il punto di vista degli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ le organizzazioni internazionali; ❖ la Dichiarazione universale dei diritti umani; ❖ la globalizzazione; ❖ la costruzione e il mantenimento della pace nel mondo. 	<p>La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; Dichiarazione dei diritti del fanciullo; L'obiezione di coscienza e il rifiuto della guerra; Le radici storiche all'antisemitismo;</p>	
<p>Conoscere i processi migratori e valorizzare il principio di pari dignità di ogni persona, delle regole di cittadinanza nazionale, europea e internazionale.</p>		<p><u>DTASR:</u> La Costituzione italiana e gli artt. 9-10-11 dei principi fondamentali; Compatibilità tra ordinamento italiano e normativa europea. Le fonti normative internazionali</p>	<p>3</p>
<p>Identificare stereotipi, pregiudizi etnici, sociali e culturali.</p>		<p><u>LAB. SERV. CUCINA:</u> La globalizzazione a tavola</p>	<p>1</p>
		<p><u>INGLESE:</u> The Slow Food Movement</p>	<p>1</p>
		<p><u>ITALIANO :</u> Ungaretti uomo di pace ;</p>	<p>2</p>
		<p><u>LAB sala</u> Slow food</p>	<p>1</p>
		<p><u>Sc. Alimenti</u> Cibi OGM, integrali e biologici</p>	<p>2</p>
<p>Mettere in evidenza il carattere universale della mobilità umana e il suo essere collegata agli squilibri che caratterizzano il mondo contemporaneo.</p>	<p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La conoscenza dei processi migratori, cause e conseguenze; ❖ il fenomeno migratorio nella storia e l'umanità; la migrazione e la formazione di ❖ stereotipi e pregiudizi. 	<p><u>STORIA:</u> La Shoah e la persecuzione degli Armeni;</p>	<p>1</p>
		<p><u>Francese</u> I territori d'oltremare</p>	<p>2</p>
		<p><u>Matematica</u> Interpretazione dei fenomeni attraverso grafici</p>	<p>2</p>
	<p>MODULO 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Educazione alla legalità e al contrasto 	<p><u>Sc. Alimenti</u> La normativa europea sui contaminanti- Legge n. 315 del</p>	<p>1</p>

<p>Stimolare una sentita partecipazione alle giornate celebrative (ad es. Shoah, il 27 gennaio Giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio Giorno del Ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo) e alle commemorazioni delle vittime della mafia.</p> <p>-Promuovere la partecipazione alle iniziative destinate ad un uso consapevole e sicuro delle nuove tecnologie.</p>	<p>delle mafie.</p> <p>❖ I testimoni della memoria e della legalità.</p>	1993	
		Italiano Primo Levi :l'orrore della Shoah	2
	<p>MODULO 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Educazione digitale: rischi e potenzialità delle tecnologie digitali; • la tutela della privacy; • il consenso al trattamento dei dati personali, • la diffusione di immagini e video; • l'identità digitale, la sua gestione e la sua reputazione, il furto d'identità; • la netiquette, il reato di stalking; • tutela del diritto d'autore; • regole di sicurezza informatica. 	<p><u>DTASR</u></p> <p>La tutela della privacy Tutela del diritto d'autore</p>	3
		TOTALE ORE	33

PERCORSI INTERDISCIPLINARI NUCLEI TEMATICI

La Classe ha sviluppato la seguente tematica pluridisciplinare:

BEN -ESSERE E GUSTO "DiVino"

NUCLEO TEMATICO	QUALITÀ DELLA VITA E BENESSERE	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte

<p>Alcol, bibite e benessere Il bere consapevole Educazione alimentare e consumo del vino Alcolemia Alcol etilico, alcolici ed alcolismo : effetti, rischi e benefici Rapporto alimentazione e salute Dieta mediterranea e altri modelli alimentari Le malattie del benessere Slow food vs fast food Storia dei vini francesi nel '900 Agricoltura biologica Prodotti a km 0</p>	<p>Avere consapevolezza del rapporto bevande alcoliche e salute, Essere in grado di valutare e scegliere cibo e vino di qualità Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Ideare e gestire menù</p>	<p>Scienza e cultura dell'aliment. ~Lingua inglese ~Laboratorio di servizi Cucina ~Laboratorio di servizi Sala ~Storia Sc. Motorie</p>
--	---	---

NUCLEO TEMATICO	Sicurezza alimentare e HACCP	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
<p>-Piano di autocontrollo e sistema HACCP Il banqueting e il sistema di HACCP -Individuazione dei CCP -Sicurezza alimentare -Normativa -Tracciabilità -Conservazione degli alimenti -Alimentazione e uso di alcol tra le due guerre -Unione europea e sicurezza alimentare -Food safety</p>	<p>Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerente l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia dei laboratori.</p>	<p>~ Lab.serv. cucina ~ Lab. Serv.sala ~ Sc. e cult. dell'alimentazione ~ Lingua inglese/francese ~ Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva ~ Italiano ~ Storia</p>

NUCLEO TEMATICO	LE CUCINE REGIONALI	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
<p>Conoscere la cucina tradizionale come bagaglio culturale ed identificativo della regione I piatti della tradizione I prodotti tipici I vini tipici regionali I distillati di piante varie</p>	<p>Esaltare la tipicità dei piatti della tradizione /tradizioni anche nell'ottica della presentazione e della vendita Esaltare la tipicità dei vini della tradizione /tradizioni anche nell'ottica della presentazione e della vendita</p>	<p>~ Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina ~ Scienza e cultura dell'alimentazione ~ Francese ~ Diritto e tec. amm. ~ Lab. Serv. Sala e vendita</p>

NUCLEO TEMATICO	I MARCHI DI QUALITA'	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
Enologia e marchi di qualità I marchi Individuali e i marchi collettivi La tutela dei marchi I presidi Slow Food Letteratura e pubblicità:D'annunzio La propaganda dei regimi totalitari Organic food	Essere capaci di applicare nel settore ristorativo e commerciale il concetto di qualità esaltando il "Made in Italy" anche attraverso i prodotti di nicchia	~ Lab serv. Sala e vendita ~ Lab serv. CUCINA ~ Sc. e cult. dell'alimentazione ~ Diritto e Tecnica Amministrativa ~ lingua Inglese ~ Lingua Francese ~ Italiano ~ Storia

NUCLEO TEMATICO	LA RISTORAZIONE COLLETTIVA	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
Ristorazione commerciale: tradizionale, neo-ristorazione, ristorazione veloce, ristorazione viaggiante Ristorazione industriale o di necessità e le principali forme Ticket restaurant Ristorazione collettiva e protetta: aziendale, scolastica, socio-sanitaria Il vino nel '900 Cibo e letteratura D'annunzio:"Trionfo della morte" F.T.Marinetti: " Manifesto della cucina futurista" IBanqueting	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	~ Lab serv. CUCINA ~ Italiano ~ Lab . serv.Sala ~ Diritto e Tec. Amm. struttura ricettiva ~ Italiano ~ Storia

NUCLEO TEMATICO	INTOLLERANZE E ALLERGIE	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
-Cause e sintomi -Intolleranza all'alcol -Allergeni -Celiachia -Prevenzione	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro -Conoscenza del mercato dei prodotti alimentari	~ Sc. e cult. dell'alimentazione ~ Lingua inglese/francese ~ Lab serv. CUCINA ~ Lab serv. SALA

NUCLEO TEMATICO	LA CRISI DELL'UOMO MODERNO	
Conoscenze	Abilità	Discipline coinvolte
Psicanalisi-Freud-L'inconscio Svevo-Pirandello Ungaretti –Montale I regimi totalitari Le due guerre mondiali Cibo e vino nell'età delle due guerre La guerra fredda Il secondo dopoguerra Il boom economico I ruggenti anni '20 New deal Il manifesto futurista E. Montale	Individuare problemi Agire in riferimento a un sistema di valori in base ai quali valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali , sociali e professionali	~ Italiano ~ Storia ~ Lab.cucina

Percorso PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(Legge n.107 del 13/7/2015, Legge n.145 del 30/12/2018 , Nota Miur n.3380 del 18/02/2019)

Assume particolare importanza nella progettazione formativa del nostro Istituto la scelta metodologica dell' Alternanza Scuola- Lavoro, parte integrante del curriculum, che prevede varie attività tra cui anche l'effettuazione di stage in azienda e favorisce il collegamento con il territorio (D.L. n.77/2005, DPR n.87 e n.88 del 2010). Tutor scolastico del progetto triennale " **Apprendere Lavorando**" è la prof.ssa Fuina Emilia. Monte ore previsto nel triennio 210 ore . I tempi e le modalità di intervento sono specificati nell'apposita relazione allegata al presente documento. **(All.2 Relazione PCTO)**

Di seguito sono indicate le competenze trasversali, esplicitate anche attraverso degli indicatori, che l'attività di alternanza scuola-lavoro ha inteso sviluppare negli studenti:

COMPETENZE	INDICATORI
COMUNICAZIONE NELLA LINGUA ITALIANA COMUNICAZIONE NELLA LINGUA STRANIERA	Uso del linguaggio tecnico e professionale
COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZE DI SCIENZA E TECNOLOGIA COMPETENZA DIGITALE	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE IMPARARE A IMPARARE	Rispetto delle regole e dei tempi in azienda Appropriately dell'abito e del linguaggio Curiosità Relazione con il tutor e le altre figure adulte
SPIRITO DI INIZIATIVA E INTRAPRENDENZA	Completezza, pertinenza, organizzazione Funzionalità Correttezza Tempi di realizzazione delle consegne Autonomia
CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE	Ricerca e gestione delle informazioni Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto

METODOLOGIE DIDATTICHE

Convinti dell'importanza che riveste nel processo di apprendimento il coinvolgimento attivo degli allievi, i docenti, a seconda delle esigenze particolari, hanno usato ora il metodo induttivo, ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazione e dibattiti, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma di ogni altra strategia utile a suscitare l'interesse e il gusto della ricerca. Infatti, per il raggiungimento degli obiettivi, i docenti hanno cercato di motivare gli allievi allo studio, favorendo il loro coinvolgimento in ogni fase dell'attività didattica.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Ricerca individuale e/o di gruppo <input type="checkbox"/> Brain storming <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Esercitazioni individuali in classe <input type="checkbox"/> Didattica Digitale Integrata <input type="checkbox"/> Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa <input type="checkbox"/> Didattica Digitale Integrata <input type="checkbox"/> Incontri con esperti 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Laboratori <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Sussidi multimediali <input type="checkbox"/> Fotocopie <input type="checkbox"/> Libro/i di testo / Ebooks <input type="checkbox"/> Testi di consultazione <input type="checkbox"/> L.I.M./SMART TV <input type="checkbox"/> Laboratorio linguistico <input type="checkbox"/> Computer <input type="checkbox"/> Piattaforme digitali – Classi virtuali <input type="checkbox"/> _____

ETEROGENEITA' E GRUPPO CLASSE – DALL'INTEGRAZIONE ALL'INCLUSIONE

Per favorire l'inclusione verranno utilizzate alcune modalità di lavoro che rispondono a questi criteri:

- L'apprendimento cooperativo
- Il Tutoring
- La costruzione di reti informali di amicizie e di aiuto tra gli allievi.
- Si favoriranno e si faciliteranno i rapporti di amicizie e di aiuto tra gli alunni, così da creare un tessuto di relazioni improntato sulla conoscenza reciproca, sull'empatia, sull'aiuto, sulla solidarietà, sul rispetto dell'altro. (eventuale revisione, considerata la DAD)
- Uso degli **strumenti compensativi** indicati dalla legge 170 per sostituire e/o facilitare la prestazione richiesta nell'abilità deficitaria e permettere **all'alunno** di studiare e apprendere con efficacia.

CRITERI E MODALITA' DI VERIFICA

Secondo quanto stabilito nella programmazione iniziale, sono state effettuate verifiche formative sistematiche durante lo svolgimento dell'attività didattica per osservare i processi di apprendimento e lo sviluppo delle abilità di base, per favorire l'autovalutazione da parte dei ragazzi - rendendoli edotti dei criteri di valutazione - e per accertare l'effettiva comprensione degli argomenti e le competenze acquisite onde cercare di colmare tempestivamente eventuali lacune e di modificare, se è il caso, le strategie e le metodologie d'insegnamento. Le verifiche sommative sono state effettuate al termine di ogni U.D.A. o modulo per accertare il grado di assimilazione dei contenuti e verificare il raggiungimento degli obiettivi programmati, utilizzando le modalità elencate di seguito. Come stabilito dal Collegio Docenti, sono state effettuate almeno due prove scritte e due orali nel trimestre e tre nel pentamestre.

MODALITA' DI VERIFICA

- Test/Questionari anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Relazioni anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Temi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Analisi testuale anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Testi di tipologia Esame di Stato anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Traduzioni
- Risoluzione di problemi ed esercizi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Interrogazioni, anche tramite collegamento in videolezione su piattaforma istituzionale, in caso di DAD
- Produzione di elaborati digitali
- Compiti a tempo su piattaforma istituzionale
- Verifica sincrona o asincrona attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono
- Prove pratiche
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.)

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO DI VERIFICHE PER TRIMESTRE	NUMERO DI VERIFICHE PER PENTAMESTRE
<input type="checkbox"/> Prove scritte	n.2	n.3
<input type="checkbox"/> Prove orali	n.2	n.3
<input type="checkbox"/> Prove pratiche	n.2	n.3

VALUTAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il voto è espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Mentre il D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89 stabiliscono che la valutazione: "è effettuata

dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

Tenendo in debita considerazione tutto ciò è chiaro che la valutazione diventa un tema centrale nel rapporto docente studente ed è pertanto fondamentale adottare criteri comuni e rendere espliciti e comprensibili gli elementi che concorrono alla definizione del voto individuando le competenze che rendono significativo l'impegno di studio degli studenti, anche trasversalmente alle discipline. I dipartimenti disciplinari hanno concordato quindi le programmazioni e le griglie di valutazione e hanno progettato le metodologie didattiche per l'insegnamento-apprendimento delle competenze disciplinari e interdisciplinari, con riferimento ai diversi assi culturali delle linee guida nazionali delle competenze di cittadinanza e delle raccomandazioni del Consiglio europeo. Il collegio dei docenti ha approvato i criteri e le griglie di valutazione che sono state puntualmente inserite nel **PTOF**. Grande attenzione è posta alla valutazione dell'alunno con DSA attraverso l'elaborazione del PDP. La valutazione pertanto è stata trasparente e condivisa, sia nei fini sia nelle procedure ed è stata intesa come valutazione dei processi di apprendimento e valorizzazione dei progressi compiuti, anche se minimi. Si è valutato l'allievo osservando l'iter percorso nello sviluppo di:

- **Conoscenze:** i risultati dell'apprendimento, di termini, fatti, argomenti, linguaggi, regole, teorie, modelli e principi;
- **Abilità-capacità:** le abilità- capacità di interpretare, applicare e utilizzare le conoscenze per svolgere compiti ed affrontare problemi assegnati; si riferisce sia alla dimensione cognitiva (pensiero logico intuitivo), sia alla dimensione pratica (uso di metodi e strumenti);

Competenze: la rielaborazione critica delle conoscenze e l'uso autonomo delle abilità-capacità per affrontare situazioni di studio e risolvere problemi.

Oltre che dei risultati ottenuti in termini di conoscenze, abilità e competenze, si è tenuto conto dell'interesse, della frequenza, della partecipazione e dell'impegno, della costanza, serietà e della puntualità nell'esecuzione dei lavori assegnati. I criteri sopraesposti si sono applicati anche alla Didattica Digitale Integrata nel caso in cui è stata applicata.

Per quanto riguarda i criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli cui attenersi per rendere la valutazione il più possibile oggettiva ed omogenea, si sono utilizzate le schede e le griglie di valutazione delle prove orali, scritte e pratiche inserite nel **PTOF**.

La valutazione del comportamento degli alunni è stata attribuita dall'intero Consiglio di classe in base ai seguenti descrittori:

1. rispetto delle regole dell'Istituto
2. frequenza e puntualità
3. partecipazione al dialogo educativo
4. impegno
5. sanzioni

Per l'attribuzione del voto di condotta si veda la griglia di valutazione inserita nel **PTOF**.

I criteri sopraesposti sono applicati alla DID nel caso in cui è stata applicata.

RELAZIONI DISCIPLINARI

Le relazioni finali di ogni singola disciplina, in coerenza con quanto programmato all'inizio dell'anno, contenenti indicazioni relative agli argomenti svolti, alle competenze acquisite, ai testi utilizzati e alle metodologie attivate, verranno allegate al presente documento di cui diventano parte integrante (**Al. 3**).

ATTIVITÀ INTEGRATIVE DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE PROGETTO	MODALITA'	TEMPI
Orientamento in uscita	Incontro promosso da ASSORIENTA: carriera in divisa	Incontro on-line	25/10/2021
Progetto Erasmus	Stage in Azienda 2 alunne	Spagna	Dal 05/11/2021 Al 06/12/2021
Orientamento in uscita	Presentazione della Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA	In presenza	11/02/2022
Orientamento in uscita	Scuola di Alta Formazione IN CIBUM Salerno	In presenza	22/02/2022
Incontro di formazione	A lezione con lo chef Davide Oldani "Sostenibilità umana e approccio etico in cucina"	Incontro on-line	11/04/2022
Incontro con i Carabinieri reparto Nas	Aspetti investigativi e ispettivi relativi a "Sicurezza alimentare, frodi e sofisticazioni"	In presenza	12/04/2022

CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite dall'art.11 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022, e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla citata ordinanza.

Allegato A del decreto legislativo 62/2017

(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Tabella 1 – Conversione del credito scolastico complessivo, allegato C dell'OM n.65 del 14/03/2022

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34

28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione precedentemente indicate, tiene in considerazione, oltre alla media dei voti, anche le voci descritte nella seguente tabella:

Partecipazione ad attività di ampliamento dell'offerta formativa incluse nel PTOF (0,1 per ognuno, max. 2)	0,20
PCTO	0,20
Assiduità nella frequenza: Per numero di assenze fino a 12	0,40
Per numero di assenze da 13 fino a 25	0,10
Attività extrascolastiche (0,05 per ognuno, max 2)	0,10
I. R. C. o attività alternative. Valutazione \geq 8/10	0,10

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;

punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:

- riporta una valutazione di *moltissimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro (PCTO)
- ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
- produce **documentazione** attestante il possesso di competenze acquisite in contesti educativi **non formali** ma coerenti con l'indirizzo degli studi / PTOF.

MODALITA'E SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

Per l'anno scolastico 2021/2022, la seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017 si svolge in forma scritta ed ha per oggetto la disciplina (Scienza e Cultura dell'Alimentazione) caratterizzante il corso di studio. Tale prova è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'Istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del Consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con D.M. 769 del 2018, i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame, nonché, per ciascuna disciplina caratterizzante, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura delle Commissioni.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato

**ISTITUTI
PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IP06

***INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA***

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Nuclei tematici fondamentali
<p>1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <ul style="list-style-type: none">• I nutrienti.• Le materie prime e i prodotti alimentari.• I nuovi prodotti alimentari.• La “qualità totale” dell'alimento. <p>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none">• La predisposizione di menù.• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.• La promozione di uno stile di vita equilibrato. <p>3. Tutela e sicurezza del cliente</p> <ul style="list-style-type: none">• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.• Le certificazioni di qualità. <p>4. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none">• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.• La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">• Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.• Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.• Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
<ul style="list-style-type: none"> • COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. 	8
<ul style="list-style-type: none"> • CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	3

Il 50% del voto di maturità di quest'anno è rappresentato dai **crediti**, i restanti 50 punti provengono invece dalle prove: **15 per la prima, 10 per la seconda e 25 per l'orale**. A tal fine il MI ha inserito nell'ordinanza anche le tabelle di conversione dei voti e la griglia di valutazione del colloquio :

Tabella 2
Conversione del punteggio
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15


Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da



 MANUELA TORRIZIO

ATTIVITÀ INTEGRATIVE DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE PROGETTO	MODALITA'	TEMPI
Orientamento in uscita	Incontro promosso da ASSORIENTA: carriera in divisa	Incontro on-line	25/10/2021
Progetto Erasmus	Stage in Azienda 2 alunne	Spagna	Dal 05/11/2021 Al 06/12/2021
Orientamento in uscita	Presentazione della Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA	In presenza	11/02/2022
Orientamento in uscita	Scuola di Alta Formazione IN CIBUM Salerno	In presenza	22/02/2022
Incontro di formazione	A lezione con lo chef Davide Oldani "Sostenibilità umana e approccio etico in cucina"	Incontro on-line	11/04/2022
Incontro con i Carabinieri reparto Nas	Aspetti investigativi e ispettivi relativi a "Sicurezza alimentare, frodi e sofisticazioni"	In presenza	12/04/2022

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 05 maggio 2022.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. MARTINO MARIA CARMELA	Religione cattolica Attività alternative	
Prof. COSPITO ANTONELLA ANNUNZIATA	Diritto e Tec. Amministrativa	
Prof. PIZZOLLA GIOVANNI	Lab. Servizi Enogastronomia. Cucina	
Prof. GALLITELLI GIUSEPPE	Lab. Servizi Enogastronomia Sala	
Prof. PANDOLFI GIOVANNI	Francese	
Prof. FORTUNATO MARIA PIA	Lingua e letteratura Italiana	
Prof. LASALA CATERINA	Inglese	
Prof. MITOLA BARBARA	Matematica	
Prof. FUINA EMILIA ANNA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. DAGROSA ERIKA	Storia	
Prof. GUIDA ANGELO	Scienze Motorie e Sportive	

Marconia, 5 maggio 2022

IL COORDINATORE

Prof.ssa Maria Pia Fortunato



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Francesco Di Tursi