



*Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera "E.V. CAPPELLO"*

*Piedimonte Matese (CE) – cap 81016 – via Salvo D'Acquisto, 1*

*Tel. 0823911648 – Fax 08231876505*

*email: [CERH010001@istruzione.it](mailto:CERH010001@istruzione.it) – web: [www.alberghieropiedimonte.edu.it](http://www.alberghieropiedimonte.edu.it)*



**Anno scolastico 2019/2020**



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

**V ENOGASTRONOMIA SEZ. "A"**

**Piedimonte Matese, 28 /05/2020**

**Il Dirigente Scolastico**

***Prof.ssa Clotilde Marcellina Riccitelli***

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO**

L'IPSEOA "E.V. Cappello" si trova a Piedimonte Matese, cittadina della provincia di Caserta situata a 170 m. s.l.m. ai piedi del Massiccio del Matese. La città oggi ha circa 12000 abitanti ed è il centro di riferimento di un vasto territorio, non molto popoloso, oggi definito Alto Casertano, ma che dal punto di vista geografico e storico è parte integrante del Sannio. La Storia ha segnato fin dalla sua nascita l'evoluzione di Piedimonte che è nata come centro religioso (tra VIII e X sec.) e si è poi trasformata in centro manifatturiero, con attività artigianali, cartiere, concerie, lavorazione dei metalli, dei panni di lana, tipografie, grazie allo sfruttamento delle acque dei tre fiumi che la attraversano fin dalle sorgenti. Nel 1730 fu dichiarata Città dall'Imperatore Carlo VI. Con l'avvento dell'età industriale Piedimonte divenne un vero e proprio centro industriale per la manifattura dei panni di cotone, che arrivò ad impiegare 2400 operai. Dopo l'unità d'Italia fu chiamata Piedimonte d'Alife e dal 1969 Piedimonte Matese. Oggi, dopo la captazione delle acque da parte dell'Acquedotto Campano, è quasi esclusivamente un centro del terziario, con attività commerciali, impiego pubblico ed istituzioni scolastiche. Piedimonte Matese col suo territorio mantiene ancora la sua pressoché incontaminata bellezza naturale ed i siti di interesse artistico. Tali elementi si affiancano alla presenza di aziende ristorative, che offrono i numerosi prodotti tipici del territorio valorizzando le tradizioni del Matese e del suo territorio.

### **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto "E. V. Cappello" di Piedimonte Matese vanta una storia di oltre cinquant'anni ed è sempre stato un centro di riferimento di alta professionalità nel settore enogastronomico e alberghiero.

Esso è inserito in un'area che oggi è caratterizzata da alti livelli di disoccupazione giovanile, con un persistente fenomeno di emigrazione lavorativa a causa della crisi delle realtà produttive industriali e imprenditoriali e delle tradizionali attività agricole e artigianali nelle diverse comunità locali.

L'Istituto è frequentato da 476 alunni più 81 alunni nel corso serale. Gli alunni del corso diurno spesso sono pendolari e provengono da vari centri della provincia, sia dai paesi limitrofi delle zone matesine e del beneventano, che del bacino di Caserta e qualcuno anche del napoletano, con situazioni di disagio legate ai mezzi di trasporto. Anche la provenienza socio-culturale risulta variegata, così come la motivazione all'impegno scolastico e la partecipazione al dialogo didattico-educativo. Gli alunni del corso serale, invece, sono per la maggior parte diplomati e laureati, provenienti da Piedimonte o dal circondario, con esigenze diverse e più forte motivazione ad un impegno concreto.

L'Istituto è dotato di Laboratori di Cucina, Sala, Ricevimento e Bar, nonché dei Laboratori informatico e scientifico e di una Sala Conferenze, che vengono utilizzati dagli allievi del corso diurno e serale.

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

Nel percorso di Enogastronomia gli studenti acquisiscono competenze per intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, nonché per operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

### **2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Vale a dire:

1. Utilizzare le nuove tecnologie e tecniche a supporto dei processi produttivi dell'azienda turistico-ristorativa, nell'ottica del perseguimento di obiettivi di innovazione, redditività e marketing;
2. Operare efficacemente nel sistema di qualità relativo alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, mirando all'ottimizzazione della qualità e della sostenibilità del servizio;
3. Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionali, attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, l'accessibilità, la sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, la tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
4. Gestire le relazioni in lingua madre o lingua straniera, utilizzando tecniche di comunicazione orientate al cliente e finalizzate al raggiungimento della massima soddisfazione della clientela e della relativa fidelizzazione;
5. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
6. Attivare presso la clientela e gli stakeholder interventi di informazione, comunicazione e educazione ambientale per la tutela e la salvaguardia del patrimonio artistico, culturale, ambientale e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
7. Curare la pianificazione e la realizzazione di eventi volti alla valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale ed artigianale del territorio e alla promozione della tipicità dei suoi prodotti.
8. Valorizzare e promuovere le tipicità locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera, in un'ottica di sviluppo dell'offerta integrata, nel rispetto dei principi di sostenibilità, eticità ed accessibilità.

9. Curare gli aspetti gestionali e amministrativi della conduzione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore elaborare autonomi progetti formativi e/o professionali, anche in forma di creazione d'impresa e dell'autoimpiego nei processi di "job creation", nell'ottica di assunzione di responsabilità di un proprio progetto professionale e di vita.

## **TRAGUARDI ATTESI IN USCITA**

### Competenze comuni a tutti i percorsi di Istruzione Professionale

- ❖ 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;
- ❖ 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 per scopi comunicativi 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 le lingue (QCER);
- ❖ utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- ❖ applicare le metodologie e le tecniche della gestione per 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.

### Competenze specifiche di indirizzo

- ❖ agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ❖ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- ❖ 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;
- ❖ valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- ❖ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- ❖ attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- ❖ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ❖ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;

- ❖ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## 2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE NELLA CLASSE V SEZ. A ENOGASTRONOMIA

ora	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
1°	FRANCESE	ITALIANO	DTA	CUCINA	ITALIANO	ALIMENT.
2°	DTA	DTA	SCIENZE MOTORIE	SALA	STORIA.	SCIENZE MOTORIE
3°	SALA	ALIMENT.	ITALIANO	FRANCESE	CUCINA	ITALIANO
4°	STORIA	FRANCESE	MATEM.	ALIMENT.	MATEM.	DTA
5°	INGLESE	CUCINA	RELIGIO.	INGLESE	MATEM.	DTA
6°		CUCINA		INGLESE		

## 3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

### 3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina/e	Ruolo
FILOMENA GIUSTI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/ STORIA	Docente
LIVIO DI BUCCIO	MATEMATICA	Docente
PAOLA D'AMORE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Docente
FARINA TERESA	LINGUA STRANIERA INGLESE	Docente
ROSA MARIA F. DELLI CARPINI	LINGUA STRANIERA FRANCESE	Docente
SABRINA MEROLA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Docente
GAETANO SALVATORE	SOSTEGNO	Docente
BRUNO SANTAGATA	LABOR. DI ENOGASTRONOMIA  SETTORE CUCINA	Docente ITP
CARLO IRANO	LABOR. DI ENOGASTRONOMIA  SETTORE SALA E VENDITA	Docente ITP

MARIA LA VECCHIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Docente
ROSANNA SISTO	RELIGIONE	Docente

### 3.2 CONTINUITÀ DEI DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Religione	Rosanna Sisto	Rosanna Sisto	Rosanna Sisto
Lingua e letteratura Italiana / Storia	Flora Di Meo	Flora Di Meo	Filomena Giusti
Lingua straniera Inglese	Teresa Farina	Teresa Farina	Teresa farina
Lingua straniera Francese	Rosa Maria F. Delli Carpini	Rosa Maria F. Delli Carpini	Rosa Maria F. Delli Carpini
Diritto e tecniche amministrative	Maria Lo Iacono	Sabrina Merola	Sabrina Merola
Matematica	Filomena Conca	Filomena Conca +Livio Di Buccio	Livio Di Buccio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Paola D'Amore	Paola D'Amore	Paola D'Amore
Sostegno	Gaetano Salvatore	Gaetano Salvatore	Gaetano Salvatore
Lab. di enogastronomia Settore Cucina	Bruno Santagata	Bruno Santagata	Bruno Santagata
Lab. di enogastronomia Settore Sala e vendita	Nel piano di studio dal IV° anno	Carlo Irano	Carlo Irano
Scienze motorie e sportive	Maria La Vecchia	Maria La Vecchia	Maria La Vecchia

### 3.3 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

Numero totale alunni: 18

Numero alunne: 8

Numero alunni:10

*Fascia di età: diciotto/venti anni*

*Provenienza geografica: Provincia di Caserta*

La V A è costituita da 18 alunni, tutti provenienti dalla stessa classe quarta. In maggioranza sono pendolari, provenienti da vari centri della provincia, alcuni affiancano allo studio un'attività lavorativa in più giorni della settimana, in orario pomeridiano o anche serale. Gli alunni di questa classe risultano non omogenei per provenienza socio-economica e culturale, ma nel complesso hanno raggiunto nel tempo un accettabile livello di affiatamento e di coesistenza, nonostante nella classe nel corso dell'ultimo triennio si siano inseriti alunni provenienti da altre classi, anche di diversi Istituti Superiori.

**Situazione di partenza:** La situazione di partenza ha evidenziato una adeguata disponibilità al dialogo didattico-educativo, con maggiore interesse e partecipazione alle attività didattiche da parte di un gruppo di alunni più dotati e motivati ad un impegno serio e costante di studio, mentre un altro cospicuo gruppo si è dimostrato poco volenteroso e abbastanza incostante nello stesso. Alcuni hanno evidenziato abilità disciplinari di base accettabili in alcune materie e con qualche lacuna in altre. Da parte del Consiglio di classe sono state attuate tutte le strategie per sollecitare lo spirito di collaborazione, per sostenere gli elementi più deboli e insicuri e per potenziare le abilità degli alunni più dotati e motivati allo studio. Le assenze e i ritardi sono stati registrati con regolarità e comunicati ai genitori, entrambi sono risultati nella norma. Nel corso dell'anno scolastico, non tutte le famiglie degli alunni di questa classe si sono interessate alla vita scolastica o hanno partecipato anche solo agli incontri scuola-famiglia programmati, in qualche caso delegando totalmente la scuola ad incidere sull'impegno didattico-educativo dei figli.

Le lezioni nel corso dell'anno scolastico al primo quadrimestre e fino al 5 marzo, hanno avuto uno svolgimento complessivamente regolare, così come regolare è stato lo svolgimento dei programmi disciplinari, mentre dal 6 marzo causa emergenza Covid si è ricorso alla didattica a distanza (con tutte le difficoltà del caso) e, la maggior parte dei programmi, è stata svolta nelle loro linee essenziali per consentire a tutti gli alunni di assimilarli adeguatamente.

**Progressi in relazione alla situazione di partenza** I risultati raggiunti dagli studenti possono ritenersi positivi per alcuni di loro, soprattutto se considerati in rapporto al livello delle conoscenze di base, ai ritmi di apprendimento e alle capacità ed attitudini di ciascuno. Per un gruppo di allievi invece i risultati conseguiti sono da ritenersi, al momento, quasi sufficienti in alcune discipline in quanto l'impegno è risultato superficiale e discontinuo, specialmente nel lavoro domestico.

## **Risultati ottenuti**

Gli allievi hanno evidenziato adeguate competenze nelle discipline pratiche di indirizzo e nelle attività legate all'attuazione nel campo lavorativo e professionale delle conoscenze disciplinari (attività laboratoriali, stage, ecc.), mentre hanno dimostrato in varie occasioni un certo distacco verso le attività teoriche affrontando superficialmente e in maniera incostante lo studio di alcune discipline formulate. Va rilevato, infine, che nell'ambito del PCTO (ex alternanza scuola-lavoro), la partecipazione degli allievi è risultata, nei precedenti anni (terzo e quarto) efficace e favorevolmente valutata. Pertanto, le attività di tirocinio aziendale svolte hanno sempre confermato l'interesse della maggior parte degli studenti che si sono applicati con serietà e regolarità, rivelando discrete attitudini operative e riscuotendo l'apprezzamento del tutor aziendale.

La maggioranza degli allievi ha conseguito risultati complessivamente sufficienti, qualcuno ha raggiunto a fatica gli obiettivi programmati in qualche disciplina, a causa anche del metodo di studio non sempre adeguato, dell'impegno discontinuo o dei limiti presenti nella sua preparazione di base, un gruppo è riuscito a conseguire risultati finali globalmente discreti, buoni, ottimi o anche eccellenti.

### **3.4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

La scuola si impegna concretamente per l'Inclusione; essa è basata, programmaticamente, su una attenta lettura del grado di inclusività della scuola e su reali obiettivi di miglioramento, da perseguire nel senso della trasversalità delle prassi di inclusione negli ambiti dell'insegnamento curricolare, della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, alunni, famiglie. I criteri e le procedure di utilizzo funzionale delle risorse professionali presenti privilegiano, rispetto ad una logica meramente quantitativa di distribuzione degli organici, una logica qualitativa, sulla base di un Progetto di inclusione condiviso con famiglie e servizi sociosanitari che recuperi l'aspetto pedagogico del percorso di apprendimento e l'ambito specifico di competenza della scuola. La scuola, inoltre, promuove interventi a favore dell'integrazione e dell'inclusione scolastica di tutti gli alunni in situazioni di difficoltà in ambito educativo e/o di apprendimento. Per gli alunni stranieri sono previsti progetti per il potenziamento della lingua italiana. Nella classe è presente un alunno diversamente abile per il quale, d'intesa con la famiglia ed il Consiglio di Classe, è stato predisposto e realizzato un Piano Educativo Individualizzato che ha previsto una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali (art.15 comma 3 dell'O.M.n.90 del 21/5/2001) pertanto le prove di esame finale, terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.



## 4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### . 4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Di seguito sono elencate le metodologie utilizzate:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Problem solving
- Ricerca interattiva
- Laboratori
- Lavori di gruppo
- Formulazione di mappe concettuali
- LIM e strumenti multimediali
- DaD

### 4.2 PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) DEL TRIENNIO

La legge di Bilancio 2019 (art. 1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145) ha rinominato i percorsi di alternanza scuola lavoro in "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), divenuti obbligatori a seguito della L. 107/2015 che ne ha ridotto il numero di ore minimo complessivo da svolgere: 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale (a fronte delle previgenti 400 ore). La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente. Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio documentate agli atti della scuola, nel corrente a. s. sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- Stage formativi ed aziendali
- Visite aziendali
- Incontri con esperti di settore
- Orientamento al lavoro e agli studi universitari
- Conferenze
- Visite culturali

Il progetto, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato sviluppato presso aziende ristorative locali, regionali e nazionali, individuate dall'Istituzione scolastica o, in accordo col tutor scolastico, dagli stessi studenti. Il percorso, attivato nel triennio, ha raggiunto nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- sviluppo della capacità di affrontare con responsabilità e affidabilità mansioni operative specifiche in un contesto lavorativo nuovo;
- consolidamento delle competenze trasversali e tecnico professionali acquisite a scuola, in un contesto lavorativo coerente con l'indirizzo previsto;
- sviluppo di capacità comunicative, di ascolto e soprattutto relazionali per saper operare in gruppo rispettando le regole e partecipando con disponibilità e senso di collaborazione.

L'interazione tra attività didattiche in aula ed esperienze vissute nei contesti di lavoro, ha permesso agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo, ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi. Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità operosità e responsabilità.
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi.
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento.

A tale riguardo si rimanda alle schede personali degli alunni allegate al presente documento oppure inserite nelle cartelle agli atti della scuola.

Con l'emergenza Coronavirus sono state sospese le attività didattiche e bloccati, conseguentemente, anche i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, data l'emergenza sanitaria in atto. Tuttavia, tutti gli studenti della classe hanno svolto, già negli anni scolastici passati, il monte ore previsto dalla normativa vigente per il PCTO.

### **Relazione finale del tutor asl (allegata al documento):**

#### **Premessa**

La legge di Bilancio 2019 (art. 1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145) ha rinominato i percorsi di alternanza scuola lavoro in "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), divenuti obbligatori a seguito della L. 107/2015 che ne ha ridotto il numero di ore minimo complessivo da svolgere: 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale (a fronte delle previgenti 400 ore).

Quest'anno la sospensione delle attività didattiche complementari, disposta dal DPCM del 9 marzo 2020, per far fronte all'emergenza da Coronavirus, ha vietato lo svolgimento delle attività di alternanza scuola-lavoro. Pertanto, tali percorsi obbligatori per tutte le studentesse e gli studenti degli ultimi tre anni delle scuole superiori si sono interrotti ai primi di marzo.

Come previsto nella formulazione iniziale del progetto, la linea guida adottata per la realizzazione dell'alternanza scuola – lavoro è stata quella di permettere agli studenti lo svolgimento degli stage presso laboratori esterni per la durata delle ore previste dal curriculum scolastico. La finalità è stata quella di fornire allo studente, attraverso l'area professionalizzante, una più completa preparazione scolastica, concreta e realistica, un'opportunità di crescita professionale ed umana, l'acquisizione di precise competenze teoriche e pratiche unite all'opportunità per gli studenti di un'esperienza che

potesse, in un prossimo futuro, facilitarne l'inserimento nel mondo del lavoro o di una più serena ed obiettiva scelta al termine degli studi. Il C.d.C. ha definito il progetto formativo e successivamente, al terzo anno di corso, individuato la sottoscritta come docente-tutor col compito di:

- Programmare, istituire e seguire l'andamento dello stage.
- Fare da tramite tra lo studente, la realtà ospitante e l'istituzione scolastica.
- Essere un punto di riferimento per gli aspetti burocratici tra la scuola, azienda e studente.
- Esprimere una valutazione dell'azione svolta dallo studente nel periodo di alternanza scuola-lavoro.

Oltre agli stage aziendali, tutti gli studenti della classe hanno seguito lezioni curricolari (Percorsi Formativi): Centro per l'Impiego; Agenzia delle Entrate, Corso sulla Sicurezza sul Lavoro, Forme di contratto, stesura lettera di presentazione e CV. Inoltre, alcuni hanno partecipato a manifestazioni ed eventi vari svolti dall'Istituto. L'attività svolta assume piena validità, non solamente per quanto attiene al carattere formativo specifico ma anche riguardo alla valutazione della ricaduta formativa.

### **Le Aziende**

Il contesto economico-sociale del territorio, come è noto, non sempre riesce a dare un fattivo contributo, dovuto al fatto che versa da diversi anni in una difficile situazione di stagnazione del mercato del lavoro. Questa scarsità di opportunità ha aggravato negli anni la difficoltà di reperimento di aziende ed enti disponibili ad accogliere studenti in stage, tirocini e alternanza. A livello locale, in questo senso, è certamente da potenziare la collaborazione con enti pubblici e/o privati che rendano meno difficile l'incontro tra il mondo del lavoro e quello dell'istruzione.

Nonostante le difficoltà, sono state individuate – anche grazie alle conoscenze personali di docenti e studenti – aziende del territorio che hanno dato l'adesione (confermata da apposita convenzione) ad accogliere gli studenti nell'attività formativa. Con esse è stato concordato il percorso formativo e sono stati puntualizzati gli obiettivi in termini di raggiungimento di competenze, soprattutto per quel che attiene a quelle trasversali, come delineate nel progetto formativo. Tutte le aziende individuate svolgono attività lavorativa attinente al settore Enogastronomico. Ad ognuna di esse, per il tramite degli studenti, è stata inoltre consegnata la modulistica appositamente predisposta, oltre a un Registro delle Presenze (da vidimare giornalmente) e una Scheda di Valutazione Finale. Tutte le Aziende hanno regolarmente consegnato la documentazione compilata.

Tutti gli allievi impegnati nell'attività hanno manifestato fin da subito una decisa ed entusiastica adesione all'iniziativa e molti sono stati in questo supportati dalle loro famiglie.

Al termine dell'attività, agli studenti è stato chiesto di compilare un questionario inerente vari aspetti personali del percorso formativo affinché il consiglio di classe (e l'Istituzione scolastica in generale) potesse valutare con maggiore ampiezza il feedback informativo.

### **Report di valutazione:**

Durante le settimane di percorso formativo in alcune aziende è stato eseguito un monitoraggio (tramite contatto diretto con i gestori) volto a verificare se gli studenti stessero assumendo comportamenti corretti, se la loro frequenza fosse regolare e se, in generale, fossero all'altezza dei

compiti richiesti. Ad ogni contatto le aziende hanno risposto affermativamente, talune con decisa soddisfazione. Alcuni studenti, a loro volta contattati, hanno sempre espresso analogo gradimento. Al fine di dare un resoconto numericamente apprezzabile, sono stati elaborati i risultati derivanti da:

- a) Valutazioni delle Aziende nei confronti degli studenti.
- b) Valutazioni degli studenti nei confronti dell'esperienza in azienda.

Da quanto riportato, appare ragionevole fare le deduzioni riassuntive di seguito esposte:

### **La valutazione da parte delle aziende**

Questa valutazione, come da scheda consegnata alle aziende, mostra risultati più che soddisfacenti e raggiunge poi livelli di assoluto apprezzamento per quanto riguarda gli indicatori del rispetto dei tempi di lavoro e del rispetto nei confronti del Tutor aziendale e delle altre figure adulte.

Gli allievi ottengono risultati ugualmente più che positivi anche in relazione allo spirito di iniziativa e intraprendenza e alla consapevolezza ed espressione culturale. In termini numerici, dedotti dai punteggi attribuiti nelle schede, i risultati appaiono decisamente ammirevoli, considerato che la maggioranza degli studenti ha conseguito una valutazione aziendale di "Ottimo".

### **La valutazione da parte degli studenti**

Anche gli studenti, dal canto loro, hanno mostrato un buon apprezzamento dell'attività svolta, impegnandosi con serietà e continuità nei compiti assegnati. A parte la frequenza alle attività, essi hanno sottolineato di aver avuto un rapporto con l'azienda (per Tutor esterno e per clima educativo) di buon livello. Seppure le competenze richieste e le attività svolte non erano sempre in linea con le loro aspettative, hanno saputo cogliere positivamente vari aspetti del mondo del lavoro, e in particolare hanno saputo apprezzare l'importanza del rispetto degli orari di lavoro, dei tempi di consegna, del lavoro di gruppo.

Fra i punti di forza dell'attività di alternanza scuola-lavoro gli studenti segnalano la facilitazione dell'apprendimento sul campo e la migliore abilità nell'uso degli strumenti, mentre fra i pochi punti di debolezza indicano, fra gli altri, la ripetitività e, a volte, l'inadeguatezza dei compiti assegnati.

### **Conclusioni**

L'alternanza scuola/lavoro ha avuto un soddisfacente apprezzamento dalle parti interessate. Tuttavia, pur apprezzando la buona riuscita dell'attività, non è da sottovalutare la crescente difficoltà con la quale i Tutor Scolastici (e in generale il personale coinvolto nella progettazione didattica e nella esecuzione formativa) si trovano ad operare. Appare chiaro, infatti, anche alla luce di questi "buoni risultati", che il percorso di articolazione e di esercizio delle competenze specifiche di settore, valutabili anche in termini di ricaduta nelle discipline tecniche curricolari, presenta difficoltà operative: spesso ci si vede costretti a prendere "quel che offre il convento", quando, invece, sarebbe necessaria una maggiore responsabilità da parte di tutti, enti, istituzioni e famiglie, nel favorire l'avvicinamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro anche, e soprattutto, in contesti socio-economici difficili dei quali il nostro territorio, purtroppo, ancora risente. Pertanto, sarebbe auspicabile che l'attività in questione avesse una maggiore rispondenza in relazione a due aspetti significativi:

1) una delimitazione maggiormente chiara degli obiettivi specifici che l'attività si prefigge, che non possono essere confinati nel pur importante raggiungimento di competenze trasversali ma necessitano di declinazioni di indirizzo più efficaci e legate alle abilità attese nel percorso formativo scolastico;

2) un reale collegamento alle realtà del territorio, che parta dall'analisi obiettiva di quanto esso offre in termini di apprendimento dal "saper fare" e non sia slegata dall'analisi delle risorse economiche necessarie.

Tutor scolastico

Prof.ssa Rosanna Sisto

#### **4.3 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: Strumenti- Mezzi- Spazi-Tempi del Percorso Formativo.**

##### STRUMENTI:

libri di testo, schede, appunti, fotocopie, audiovisivi, computer, articoli di giornale, LIM.

##### SPAZI:

aula, laboratorio di informatica, laboratorio di cucina, sala multimediale, aziende.

I MEZZI del Percorso formativo variano a seconda dei moduli, degli argomenti e delle discipline.

TEMPI: suddivisione dell'anno scolastico in quadrimestri.

#### **4.4 ATTIVITÀ DELLA DaD**

##### **OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19**

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione

delle eccellenze. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e, di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà nella seconda metà dell'a. s., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare anche se non sempre in misura costante.

##### **PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano nel mese di dicembre. Inoltre, fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno incontrato i genitori anche di mattina nelle ore previste per il ricevimento settimanale.

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo WhatsApp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con i genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro-didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DaD (Didattica a distanza). Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale Tablet, telefonino e computer.

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni programmate e concordate con gli alunni mediante invio di materiale semplificato, mappe concettuali, power point ed appunti attraverso il Registro Elettronico alla voce Materiale Didattico e piattaforma Collabora di AXIOS a disposizione della scuola (oltre ad altre applicazioni di facile utilizzo per gli studenti). Si è provveduto ad inviare correzione degli esercizi attraverso le mail, tramite immagini su WhatsApp e anche attraverso la funzione apposita della piattaforma anzidetta, attraverso queste modalità, il materiale è stato facilmente fruibile dagli studenti e gli stessi hanno così potuto interagire più speditamente ed anche più serenamente con i loro insegnanti.

I docenti quindi oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno supportato anche in remoto (in modalità asincrona) gli stessi alunni.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa. Non sono mancate alcune difficoltà: alcuni alunni hanno spesso lamentato la mancanza di Giga o l'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato, tuttavia la scuola si è fatta carico delle difficoltà di quegli alunni senza strumenti che consentissero l'adeguata connessione e, in base a fondi statali erogati alle regioni e province sono stati forniti dall'istituzione scolastica PC in comodato d'uso. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza. L'obiettivo principale della DAD, in momenti così segnati dall'emergenza sanitaria, è stato di mantenere un contatto con alunni e famiglie per sostenere la socialità e il senso di appartenenza alla comunità e per garantire la continuità didattica. Per questo motivo gli obiettivi della didattica a distanza sono stati coerenti con le finalità educative e formative individuate nel PTOF dell'Istituto e nel Piano di Miglioramento. Tutti i docenti hanno sempre garantito il diritto allo studio e la continuità nei percorsi di apprendimento, attraverso proposte didattiche in rete e in cloud.

Risultati attesi:

- Favorire processi di autovalutazione
- Miglioramento dei processi di apprendimento
- Promuovere la condivisione di regole di comportamento tra gli studenti

- Promuovere didattiche innovative
- Maggiore condivisione di materiali e strumenti didattici

Difficoltà emerse:

Non tutti gli studenti hanno seguito con costanza le attività proposte, a volte hanno scelto di seguirne maggiormente alcune a discapito di altre, oltre ad alcune difficoltà riscontrate per la connessione a causa della rete Internet (carente in alcune zone)

## **5. ATTIVITA' E PROGETTI**

### **5.1 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ADOTTATE DAL CdC**

Il Consiglio di Classe, in osservanza alle indicazioni del Collegio dei Docenti, ha previsto di effettuare le seguenti modalità di recupero:

◆ Percorsi individuali di recupero, realizzati attraverso attività, esercizi e studio da svolgere a casa, controllati e corretti sistematicamente dal docente;

◆ Attività di recupero durante le ore di lezione, “in itinere”, con modalità diverse: lezioni frontali, attività periodiche di rinforzo in classe, attività di “tutoring”, ma soprattutto attività di studio domestico.

## **6. CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

### **6.1 ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A “CITTADINANZA E COSTITUZIONE” DEL TRIENNIO**

Il nostro Istituto ha adottato un progetto di Cittadinanza e Costituzione come disciplina trasversale, che impegna tutti i docenti per la formazione del buon cittadino, una persona che sta bene con sé e con gli altri, responsabile, partecipa della vita sociale, solidale, a conoscenza dei pericoli e delle problematiche della nostra società e del mondo, capace di impegnarsi nella loro prevenzione e soluzione. Ai nostri studenti non è stato richiesto di memorizzare leggi o regolamenti, quanto di confrontarsi tra pari e/o con esperti su tematiche sociali, particolarmente quelle più rilevanti per la loro fascia di età, ad esempio i diritti umani, i principi fondamentali della Costituzione, argomenti di educazione alla salute, temi sui quali hanno poi lavorato in classe con i docenti delle varie discipline. Fra le finalità del progetto conoscere le regole della convivenza democratica, favorire la cooperazione, la condivisione e la responsabilità, educare alla diversità, prevenire comportamenti scorretti per sé e per gli altri, educare al rispetto dei beni comuni, adottare stili di vita idonei per il mantenimento del buono stato di salute proprio o altrui, prevenire dipendenze, avere coscienza di eventuali pericoli, promuovere la partecipazione alle scelte della società civile.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e Costituzione riassunti nella seguente tabella.

<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<p><b>Progetto” Cittadinanza e Costituzione”</b> (del prof. Eugenio Petruziello docente di diritto) svolto in orario curriculare dal 27/01/2020 al 18/02/2020.</p> <p>Il progetto è stato interrotto per sospensione attività didattica (DPCM del 9/3/2020) e continuato in modalità on line -DaD-</p> <p>Tematiche trattate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni sullo Statuto Albertino.</li> <li>• La Costituzione italiane: caratteri e struttura.</li> <li>• I Principi fondamentali della Costituzione (artt. da 1 a 12).</li> </ul>	<b>Tutte.</b>
<p><b>La Rete 1 e 2 Azione PON</b> a cui hanno aderito gli alunni della 5 A e della 5 F) per la conoscenza e l’approfondimento dei vantaggi e dei pericoli che presenta la Rete web.</p> <p>Il primo modulo, la Rete 1’ di 30 ore, è stato ultimato nel corso del primo quadrimestre, mentre per la ‘ Rete 2,’ si sono svolte solo 15 ore delle 30, causa emergenza COVID.</p>	<p>DTA</p> <p>Il Progetto è stato curato dalla prof. Sabrina Merola che ha avuto la funzione di tutor, coadiuvando il lavoro degli esperti esterni.</p> <p>Il progetto si è svolto in orario extracurricolare</p>



## 6.2 ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO dell'Offerta formativa

<b>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO</b>			
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
<b>Visite guidate</b>	<b>Sagra dei funghi</b>	<b>Cusano Mutri(BN)</b>	<b>una giornata (3-10-2019)</b>
	<b>Incontro con l'abate di Montecassino, Excursus storico dell'Abazia Benedettina e visita anche a S.Pietro Infine. Percorso storico: borgo vecchio, museo</b>	<b>Abbazia di Monte Cassino</b>	<b>una giornata (21-11-2019)</b>
	<b>Rappresentazione teatrale in lingua inglese</b>	<b>Teatro Acacia Napoli</b>	<b>una giornata (5/12/2019)</b>
	<b>Rappresentazione teatrale in lingua francese</b>	<b>Teatro Don Bosco Caserta</b>	<b>una giornata (29/01/2020)</b>
<b>Viaggio di istruzione</b>	<b>Nessuno, causa emergenza Covid.</b>		

### 6.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

In considerazione del carattere interdisciplinare del colloquio, per consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi, il Consiglio di Classe ha individuato i seguenti nuclei tematici trasversali:

LA GLOBALIZZAZIONE
SVILUPPO ECONOMICO E LAVORO
IL ROSSO
LA SALUTE
IL VIAGGIO

Si precisa che le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi disciplinari e i contenuti con riferimento ai suddetti percorsi interdisciplinari sono stati inseriti nei consunti disciplinari.

### 6.4 INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI

Nel corso del quinto anno gli studenti hanno partecipato a numerose iniziative extracurricolari che hanno contribuito a far maturare la loro scelta professionale e ad orientarsi nel mondo del lavoro e dello studio.

Alcuni hanno partecipato al Progetto PON "LA RETE 1 e "LA RETE 2" (quest'ultimo non terminato causa emergenza Covid) un progetto mirante a far conoscere in maniera dettagliata i vantaggi ma anche gli svantaggi e quindi i pericoli che possono celarsi nella rete.

Molti sono stati gli incontri con gli esperti del settore, come: l'incontro al Cotton Movie con la Coldiretti, l'incontro con vigili urbani e carabinieri nel corso dei Pon, incontro con psicologi ed operatori del telefono rosa nella hall dell'istituto per l'argomento violenza sulle donne, visita guidata a Roma all'Hard Rock Cafe con relativa visita della città, e per la parte relativa al settore delle lingue straniere, la partecipazione a rappresentazioni teatrali in lingua francese ed in lingua inglese.

Inoltre gli studenti sono stati coinvolti nella preparazione e nell'allestimento di buffet e catering commissionati da enti esterni.

La maggior parte di essi poi si è impegnata visibilmente anche nel corso dell'Open Day del nostro Istituto dando prova delle loro capacità professionali.

#### 6.5 EVENTUALI ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

L'emergenza Covid-19 e la conseguente sospensione delle attività, non ha consentito di effettuare percorsi per l'orientamento post diploma degli studenti, come programmato.

#### 7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

OBIETTIVI GENERALI E TRASVERSALI COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE					
CONOSCENZE	sapere	COMPETENZE	Saper fare	CAPACITÀ	saper essere
Conoscere i contenuti specifici delle varie discipline.		Sapersi esprimere meglio con i linguaggi specifici.		Saper essere corretto e chiaro nell'espressione del proprio pensiero.	
Conoscere la struttura logica delle varie discipline.		Saper effettuare collegamenti e trasferimenti tra i vari contenuti delle discipline.		Saper essere collaborativo nella risoluzione dei problemi.	
Conoscere le finalità di ogni disciplina in rapporto al percorso scolastico effettuato.		Saper analizzare e sintetizzare le conoscenze proposte in rapporto al percorso formativo.		Sapersi rapportare costantemente alle norme della democrazia e della convivenza civile.	
Individuare le varie possibilità di interazione tra le diverse discipline.		Saper utilizzare le proprie conoscenze in ambito pratico professionale.		Saper collocare le proprie conoscenze e competenze nella progettazione dell'attività e all'interno del mondo del lavoro e relativamente al settore alberghiero-ristorativo.	
		Saper rielaborare in modo personale e critico le conoscenze acquisite nei diversi ambiti.			
		Saper risolvere problemi pratico-professionali grazie alle conoscenze acquisite.			

Si inseriscono schede informative dei singoli docenti.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		<b>Classe V A ENO</b>	<b>Anno Scolastico 2019/2020</b>
Docente: <b>Rosa Maria Flavia Delli Carpini</b>		Disciplina: <b>Lingua Francese</b>	
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>		<i>N. 3</i>	
<i>Numero di ore annuali previste</i>		<i>N. 99</i>	
<i>Numero di ore annuali svolte</i>		<i>N. 90</i>	
<i>Obiettivi raggiunti</i>	<p>Comprensione orale Livello A2/B1 QCER</p> <p>Gli studenti sono in grado di ascoltare e comprendere espressioni e frasi usate frequentemente in ambiti di immediata rilevanza nel settore professionale di riferimento (azioni che si compiono quotidianamente, capacità personali e professionali, procedure, comandi, istruzioni). Sanno comprendere dialoghi e interviste, semplici testi individuandone le informazioni specifiche.</p> <p>Produzione orale Livello A2/B1 QCER</p> <p>Sanno utilizzare espressioni e frasi usate frequentemente in ambiti di immediata rilevanza nel settore professionale di riferimento e interagire in situazioni quotidiane e familiari, formali e informali. Sono capaci di esporre oralmente, in modo semplice, le principali informazioni di un testo di carattere settoriale.</p> <p>Comprensione della lingua scritta Livello A2/B1 QCER</p> <p>Gli alunni sono in grado di comprendere testi scritti su argomenti noti o familiari di carattere settoriale (ricette, istruzioni, procedure, ecc) e individuare in essi informazioni specifiche.</p> <p>Produzione della lingua scritta Livello A2/B1 QCER</p> <p>Sono in grado di dare indicazioni e informazioni specifiche su argomenti noti e familiari di tipo settoriale come ricette e menu.</p>		
<i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)	<p><i>Modulo1: SE FORMER ET TRAVAILLER</i></p> <p><i>Modulo2: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE</i></p> <p><i>Modulo3: ALIMENTATION ET MALADIES</i></p> <p><i>Modulo4: HYGIÈNE ET SANTÉ</i></p>		
<i>Metodologie adottate</i>	<p><i>Metodi:</i></p> <p>Le scelte metodologiche utilizzate sono state individuate in base al contesto della classe e al raggiungimento degli obiettivi.</p> <p>Brainstorming;</p> <p>Lezione frontale;</p> <p>Lezione dialogata;</p> <p>Metodo induttivo;</p> <p>Metodo deduttivo;</p>		

	<p>Ricerche individuali o di gruppo;          Argomentazione/discussione          Attività simulata.          Con la <i>DaD</i> sono state incrementate le lezioni multimediali e le attività di ricerca, oltre a questionari on line.</p> <p><i>Strumenti:</i>          Libro di testo: <i>Titolo</i> Les toqués de la gastronomie <i>Autori</i> Appignanesi, S. – Giorgi, A. – Marini, F. <i>Casa Editrice</i> Cappelli Editore. Benvenuti, L. “Grammaire en situation” - <i>Casa Editrice</i> Zanichelli.          Fotocopie, Computer, LIM, Sussidi multimediali, Padlet.  <i>DaD</i>: Registro Elettronico – Piattaforma Collabora - Piattaforma Weschool - Google Moduli - Fluency Tutor.</p>
<i>Risultati</i>	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i> Test – Questionari - Risoluzione di esercizi - Lavori multimediali - Interrogazioni orali.</p> <p><i>Numero verifiche scritte:</i> n. 4  <i>Numero verifiche orali:</i> n. 3  <i>Altro tipo di verifiche:</i> n. 5</p> <p>La maggior parte degli studenti è in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale e settoriale in modo sufficientemente adeguato al contesto e alla situazione, ha una buona comprensione scritta e orale, mentre la produzione è generalmente piuttosto elementare, conosce ed è in grado di applicare adeguatamente il lessico settoriale. Un piccolo gruppo ha seguito con interesse e partecipazione alterni palesando incertezze nella preparazione globale.</p>
<i>Criteri di valutazione</i>	<p>La valutazione è stata trasparente e condivisa sia nei fini che nelle procedure, è scaturita da una sistematica verifica dell'efficacia della programmazione, degli interventi didattici e della ricaduta sugli studenti; un confronto continuo tra risultati ottenuti e risultati attesi. La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione</li> <li>- della partecipazione</li> <li>- della capacità di organizzarsi e di collaborare</li> <li>- dei risultati di ricerche individuali</li> <li>- delle norme comportamentali</li> <li>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</li> </ul> <p>I criteri seguiti sono stati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) osservazione sistematica e continua in itinere riferita anche alle competenze disciplinari e di cittadinanza.</li> <li>b) prove specifiche</li> <li>c) prove scritte e orali per la verifica delle conoscenze teoriche acquisite.</li> </ol> <p>La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.</p>

SCHEDA INFORMATIVA

**CLASSE V A ENO - Anno Scolastico 2019/2020**

<b>Docente: DI BUCCIO LIVIO</b>		<b>Disciplina: MATEMATICA</b>
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>		<i>N. 3</i>
<i>Numero di ore annuali previste</i>		<i>N.</i>
<i>Numero di ore annuali svolte</i>		<i>N. 40 + 44</i>
<i>Obiettivi raggiunti</i>	<b>Conoscenze:</b> Campo di esistenza, segno, intersezioni con gli assi di funzioni razionali fratte, di semplici funzioni irrazionali, di funzioni goniometriche, di funzioni esponenziali, di funzioni logaritmiche.	
	<b>Competenze:</b> Comprensione ed utilizzo in semplici contesti del concetto di funzione e di grafico. Interiorizzazione del concetto di corrispondenza tra insiemi	
	<b>Abilità:</b> Interpretazione del grafico di una funzione e capacità di rappresentazione di insiemi di coppie di dati.	
<i>Contenuti svolti</i>	<b>Modulo 1:</b> Concetto di corrispondenza e funzione	
	<b>Modulo 2:</b> Campo di esistenza, codominio, segno ed intersezioni con gli assi di funzioni razionali intere e fratte, ed irrazionali	
	<b>Modulo 3:</b> Le funzioni goniometriche, esponenziali e logaritmiche	
	<b>Modulo 4:</b> I limiti	
<i>Metodologie adottate</i>	<b>Metodi:</b> Nella prima parte dell'anno scolastico sono state utilizzate le metodologie classiche della didattica. A partire dalla sospensione delle attività scolastiche per l'emergenza sanitaria Covid-19 è stato necessario affidarsi alla Didattica a Distanza plasmando l'attività didattica, in una prima fase, alle possibilità offerte dalla piattaforma Axios utilizzata dalla scuola. Ciò ha consentito, mediante la sezione "Collabora", di somministrare videolezioni, utilizzando filmati, e dispense su aspetti teorici ed esercitativi. Inoltre, sono stati somministrati compiti con esercizi e verifiche scritte. In una seconda fase è stato possibile effettuare videolezioni in modalità sincrona potendo, in questa maniera, anche procedere con verifiche orali.	
	<b>Strumenti:</b> Lezioni frontali	

	<p>Piattaforma di DaD “Collabora” con predisposizione di lezioni, compiti e verifiche</p> <p>Videolezioni in modalità sincrona</p>
<i>Risultati</i>	<p><b>Tipologia delle verifiche:</b></p> <p>Nella prima parte dell'anno scolastico si sono svolte verifiche scritte ed orali con modalità in presenza. Successivamente, con la DaD, pur con i limiti insiti in tale metodologia didattica per la mancanza di una piattaforma che consentisse un rapporto diretto con tutti gli studenti alla luce del “digital divide”, sono state proposte verifiche sia scritte che orali.</p>
	<p><b>Numero verifiche scritte ed orali:</b></p> <p>Il numero di verifiche somministrate è sicuramente idoneo ad una valutazione oggettiva del singolo alunno anche alla luce dell'interesse mostrato nel periodo impegnato dalla DaD. Infatti, benchè le attività didattiche siano state estese all'intera classe e tutti gli allievi siano stati sollecitati ripetutamente ad un impegno serio e responsabile, non tutti hanno risposto in maniera continua e compiuta.</p>
<i>Criteri di valutazione</i>	<p><b>La valutazione ha tenuto conto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione, espressa sia nelle lezioni in presenza che nelle attività esercitate con la didattica a distanza</li> <li>- della frequenza, con particolare riguardo anche alla manifestazione dell'impegno nello studio e nella esecuzione dei compiti assegnati sulla piattaforma Collabora</li> <li>- dell'impegno profuso, in generale, nello studio della materia nonché nella puntualità della consegna dei compiti assegnati</li> <li>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza.</li> </ul>

**DOCENTE Paola D'Amore**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Numero di ore annuali di lezione previste: 99 (3 a settimana)

Numero di ore annuali svolte al 15/05/2020: 88

Libro di testo : Silvano Rodato - "Alimentazione oggi" - Editore CLITT

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<p>La classe si è mostrata sempre interessata alla materia, disponibile e partecipe al dialogo didattico-educativo, anche nell'emergenza della pandemia e nella realizzazione della Didattica a distanza. Nel complesso il livello medio di rendimento finale è soddisfacente, gli alunni hanno raggiunto una preparazione globalmente sufficiente, ma anche discreta, buona o anche ottima. Ogni alunno è riuscito a migliorare il suo rendimento dalla situazione di partenza ed a raggiungere un livello di maturità personale adeguato ad affrontare sia il mondo del lavoro che gli impegni della vita futura. In particolare gli alunni, alla fine del percorso di studi, sono in grado di:</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva. Riconoscere i principi su cui impostare una dieta equilibrata. Riconoscere punti di forza e debolezze delle tipologie dietetiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, igiene, trasparenza, tracciabilità, rintracciabilità dei prodotti.</p> <p>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, igiene, trasparenza, tracciabilità, rintracciabilità dei prodotti.</p>
<u>CONOSCENZE</u>	<p>Filiera agroalimentare. Impatto e sostenibilità ambientale. Nuovi prodotti alimentari. Sicurezza nella filiera alimentare. Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Contaminazioni biologiche e malattie trasmesse dagli alimenti. Igiene degli ambienti di lavoro e del personale. Sistema HACCP, sicurezza e qualità degli alimenti. Alimentazione equilibrata. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche. Patologie da malnutrizione e relative indicazioni dietetiche. Prevenzione delle malnutrizioni da eccesso e delle malattie tumorali.</p>
<u>ABILITA'</u>	<p>Interpretare il significato della filiera alimentare. Riconoscere e limitare l'impatto ambientale. Riconoscere il ruolo e l'importanza dei Nuovi prodotti alimentari.</p>



	<p>Riconoscere le cause e le modalità di contaminazione degli alimenti e individuare i metodi di prevenzione delle contaminazioni alimentari.</p> <p>Adottare comportamenti igienici corretti nella trasformazione degli alimenti.</p> <p>Definire i principi della dieta equilibrata.</p> <p>Individuare le necessità dietetiche nelle diverse condizioni fisiologiche e fasce di età.</p> <p>Individuare gli effetti da carenze e da eccessi alimentari e le relative patologie oggi più diffuse per poterle prevenire.</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale – lezione interattiva – lezione dialogata – discussione guidata – ricerca individuale - problem solving – videolezioni.</p>
VERIFICHE	<p>Tipologia: verifiche scritte quali risposte a domande aperte, relazioni, in numero di tre per quadrimestre, di cui una Simulazione della II prova D'Esame di Stato nel II quadrimestre.</p> <p>Verifiche orali, in aula o in videoconferenza con la classe.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Nella osservazione continua in itinere, nelle prove orali e scritte, così come nelle verifiche in modalità di DaD si è valutato considerando i seguenti criteri:</p> <p>Frequenza, motivazione e partecipazione alle attività proposte.</p> <p>Uso corretto del linguaggio specifico ed esposizione fluida e corretta.</p> <p>Conoscenza delle tematiche della disciplina.</p> <p>Capacità di collegare, rielaborare e valutare in modo critico e autonomo quanto appreso, applicandolo a situazioni e casi reali.</p> <p>Risultati raggiunti rispetto al livello di partenza.</p> <p>Si è fatto uso delle griglie di valutazione inserite nel PTOF.</p>
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<p>Libro di testo – Ricerche mediante uso di articoli di riviste o testi scientifici – Uso di internet autonomo a casa, con la LIM in aula o con i materiali messi on line dall'insegnante nella DaD.</p>

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		<b>Classe V A ENO</b>	<b>Anno Scolastico 2019/2020</b>
Docente: <b>Maria La Vecchia</b>		Disciplina: <b>Scienze Motorie e Sportive</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste			N.66
Numero di ore annuali svolte			N. 54
<i>Obiettivi raggiunti</i>	<p><i>Conoscenze:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscere i principali organi ed apparati del corpo umano e le sue funzioni</li> <li>▪ Conoscere le modificazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva</li> <li>▪ Conoscere i principi essenziali della corretta alimentazione e dell'alimentazione dello sportivo</li> <li>▪ Conoscere le relazioni tra emotività, affettività, posture e movimenti</li> <li>▪ Conoscere le gestualità tecniche di arbitri e giurie nelle attività sportive praticate</li> <li>▪ Conoscere le norme per lo svolgimento in sicurezza delle lezioni ed i principi di igiene personale</li> <li>▪ Conoscere i rischi connessi alle varie forme di dipendenza.</li> <li>▪ Conoscere le norme in caso di infortuni e di primo soccorso</li> <li>▪ Conoscere i benefici e i rischi dell'attività motoria all'aria aperta</li> </ul>		
	<p><i>Competenze:</i></p> <p><u>Competenza 1:</u> "Saper comprendere ed interpretare la realtà nei suoi diversi aspetti, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico".</p> <p><u>Competenza 2:</u> "Saper operare un positivo inserimento nella vita sociale compiendo adeguate scelte coerenti con le capacità personali".</p>		
	<p><i>Abilità:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza delle proprie attitudini delle attività motorie e sportive.</li> <li>• Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning.</li> <li>• Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei</li> </ul>		

	<p>risultati testati anche con la strumentazione tecnologica multimediale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di percorsi e progetti anche interdisciplinari.</li> <li>• Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tecniche nelle attività sportive.</li> <li>• Interpretare con senso critico i fenomeni di massa legati al mondo sportivo (tifo, doping, professionismo, scommesse).</li> <li>• Prevenire autonomamente l'infortunio e sapere applicare i protocolli di primo soccorso. Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita.</li> </ul>
<p><i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><i>Modulo1:</i> IL MOVIMENTO <i>Modulo2:</i> IL LINGUAGGIO DEL CORPO <i>Modulo3:</i> GIOCO E SPORT <i>Modulo4:</i> SALUTE E BENESSERE</p>
<p><i>Metodologie adottate</i></p>	<p><i>Metodi:</i> Le scelte metodologiche utilizzate sono state quelle più idonee al contesto della classe e al raggiungimento degli obiettivi. E' stato individuato, tuttavia, il comune intento di <u>tenere aperto il dialogo educativo con gli studenti</u>, coinvolgendoli nella presentazione delle diverse attività motorie e nell'organizzazione delle lezioni, attivandoli in momenti di arbitraggio, informandoli sui loro progressi e sulle aspettative e sui risultati attesi. Inoltre con la <i>DaD</i> sono stati introdotti una serie di questionari on line.</p> <p><i>Strumenti:</i> Essendo la palestra non agibile sono stati utilizzati gli spazi esterni, le attrezzature disponibili, l'aula informatica, Il testo in adozione: Il Diario, fotocopie, LIM, smartphone. <i>DaD:</i> Registro Elettronico-piattaforma Collabora-piattaforma Weschool- Google Moduli.</p>
<p><i>Risultati</i></p>	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i> Prove pratiche – test motori. Questionari- Relazioni- Interrogazioni orali</p> <p><i>Numero verifiche scritte:</i> n. 4 (una primo quadrimestre, tre secondo quadrimestre) <i>Numero verifiche orali:</i> n. 1 (primo quadrimestre)</p>
<p><i>Criteri di valutazione</i></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione</li> <li>- della partecipazione</li> <li>- della capacità di organizzarsi e di collaborare</li> <li>- dei risultati di ricerche individuali</li> <li>- delle norme comportamentali</li> </ul>

	<p>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</p> <p>I criteri seguiti sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) osservazione sistematica e continua in itinere riferita anche alle competenze disciplinari e di cittadinanza.</li><li>b) prove specifiche</li><li>c) prove scritte e orali per la verifica delle conoscenze teoriche acquisite.</li></ul> <p>La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.</p>
--	---

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b> su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: <b>Santagata Bruno</b>	Disciplina: <b>Lab. Enogastronomia</b>
Numero di ore settimanali di lezione	N.4
Numero di ore annuali previste	N.
Numero di ore annuali svolte	N.119
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<p><b>Conoscenze:</b>  <i>gli allievi sono in grado di applicare le normative vigenti in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari, di predisporre menù per diete speciali e regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse.</i>  <i>Sono in grado di riconoscere le differenze tra catering industriale e catering a domicilio e i diversi sistemi di distribuzione.</i></p>
	<p><b>Competenze:</b>  <i>gli alunni hanno conseguito un'accettabile livello di preparazione, dimostrando di conoscere le caratteristiche della produzione agroalimentare italiana, i marchi di qualità locali, nazionali ed internazionali e riconoscere i prodotti da essi tutelati.</i>  <i>Riescono a riconoscere le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori del catering e del banqueting.</i></p>
	<p><b>Abilità:</b>  <i>sono in grado di adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente.</i></p>
<b>Contenuti svolti</b> (anche attraverso UDA o moduli)	<p><b>Modulo 1:</b> la forza del territorio</p> <p><b>Modulo 2:</b> marchi di qualità ed altre tutele alimentari</p> <p><b>Modulo 3:</b> i prodotti tipici italiani</p> <p><b>Modulo 4:</b> intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</p> <p><b>Modulo 5:</b> il servizio di catering e banqueting</p> <p><b>Modulo 6:</b> il menù</p>
<b>Metodologie adottate</b>	<b>Metodi:</b> <i>lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio, video lezioni.</i>

	<p><b>Strumenti:</b>  <i>libro di testo, attrezzature di laboratorio, materiale audio visivo.</i></p>
<b>Risultati</b>	<p><b>Tipologia delle verifiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>primo quadrimestre : laboratorio, test, orali</i></li> <li>➤ <i>secondo quadrimestre: verifiche scritte da Dad</i></li> </ul>
	<p><b>Numero verifiche scritte: 5</b></p> <p><b>Numero verifiche orali: 2</b></p>
<b>Criteri di valutazione</b>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione</li> <li>- della frequenza</li> <li>- dell'impegno profuso</li> <li>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</li> </ul>

SCHEDA INFORMATIVA 5 A ENO	
Docente: CARLO IRANO	Disciplina: LAB. SALA e VENDITA
Numero di ore settimanali di lezione	N.2
Numero di ore annuali previste	N.
Numero di ore annuali svolte	N.54
Obiettivi raggiunti	<p><i>Conoscenze:</i>            Tipologie di bar e ristoranti .Il personale del settore ristorativo.Il processo di vinificazione e Il servizio del vino            Le fasi della degustazione            Gli abbinamenti cibo vino            Conoscere le denominazioni di origini            Tecniche di miscita            Utilizzo dei prodotti            Ricette mondiali ed inedite</p>
	<p><i>Competenze:</i>            Saper riconoscere ruoli e responsabilità Saper applicare regole e normative            Saper utilizzare attrezzature e gestire aree operative Saper proporre nuove ricette</p>
	<p><i>Abilità:</i>            Analizzare le criticità legate all’elaborazione di carte e menu            Proporre carte e menu adatti a occasione, servizio, esigenze del cliente e dell’azienda            Proporre piatti alternativi per vegetariani, vegani e celiaci Saper svolgere in modo corretto una degustazione Esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia  <b>Saper organizzare ricevimenti</b>            Saper proporre le specialità gastronomiche regionali Applicare le corrette tecniche di miscelazione nella preparazione dei cocktail            Preparare i cocktail mondiali            Utilizzare prodotti tra loro miscelabili            Creare nuove ricette</p>

<b>SCHEMA INFORMATIVA</b> su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: <b>Rosanna Sisto</b>	Disciplina: <b>Religione</b>
Numero di ore settimanali di lezione	N. 1
Numero di ore annuali previste	N.36
Numero di ore annuali svolte	N.30
<i>Obiettivi raggiunti</i>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</li> <li>☐ Identità del Cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo</li> <li>☐ Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.</li> <li>☐ La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.</li> <li>☐ Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</li> </ul>
	<p><b>Competenze:</b></p> <p><u>Competenza 1:</u> "Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale".</p> <p><u>Competenza 2:</u> "Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica e confrontarsi con le altre religioni".</p> <p><u>Competenza 3:</u> "Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica".</p>
	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</li> <li>☐ Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.</li> </ul>



<b>SCHEDA INFORMATIVA</b> su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: Sabrina Merola	Disciplina: DTA
Numero di ore settimanali di lezione	N. 5
Numero di ore annuali previste	N.160
Numero di ore annuali svolte	N.140
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale. Tecniche di marketing turistico e di web marketing. Strategia dell'impresa e scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale. Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Contratti delle imprese turistico-ristorative e delle imprese di viaggio. Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p>
	<p><b>Competenze:</b> Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, comunicazione della vendita e del marketing di settore. Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p>
	<p><b>Abilità:</b> Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nel contesto di riferimento. Predisporre contratti di viaggio e di trasporto. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p>

<p><b>Contenuti svolti</b></p> <p><b>Contenuti svolti</b></p>	<p><b>Modulo1:</b> Il mercato turistico.</p> <p><b>Modulo2:</b> Il Marketing.</p> <p><b>Modulo3:</b> La Normativa del settore turistico-ristorativo.</p> <p><b>Modulo4:</b> Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.</p>
<p><b>Metodologie adottate</b></p>	<p>Strumenti: • Lezione frontale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Ricerche individuali e di gruppo</li> </ul> <p>Tutto quanto sopra è stato integrato causa emergenza Covid, dalla didattica a distanza.</p> <p>.</p>
<p><b>Risultati</b></p>	<p>La classe ( a parte alcuni alunni) spesso soprattutto nel primo quadrimestre non si è dimostrata molto attiva e collaborativa, dal secondo quadrimestre invece molti hanno raggiunto risultati sicuramente più soddisfacenti.</p> <p>Numero verifiche scritte: 2 al primo quadrimestre e 2 al secondo.</p> <p>Numero verifiche orali: 2 al primo quadrimestre e tre al secondo.</p>
<p><b>Criteri di valutazione</b></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione</li> <li>- della frequenza</li> <li>- dell'impegno profuso</li> <li>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</li> </ul>

Docente: <b>Giusti Filomena</b>		Disciplina: <b>ITALIANO</b>	
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>		<i>N. 4</i>	
<i>Numero di ore annuali previste</i>		<i>N.132</i>	
<i>Numero di ore annuali svolte</i>		<i>N.120</i>	
<b>Competenze</b>	La modalità di insegnamento adottato avvalendomi di Lim, lezioni dialogate e brain storming, nel corso della prima parte dell' anno scolastico, ha mirato a sviluppare negli allievi un certo grado di autonomia nell' analisi dei movimenti e dei testi letterari al fine di avviare un processo di rielaborazione personale. Tale obiettivo risulta raggiunto dalla maggioranza degli studenti, sia pure in forma essenziale, a livello sufficiente e in maniera pragmatica: una minoranza di studenti, in forma essenziale, è riuscita a concepire lo studio delle materie umanistiche come acquisizione di strumenti utili per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. Riguardo alle competenze di scrittura, gli studenti adeguano il registro linguistico al contesto e al destinatario con sufficiente, e in alcuni casi discreta, consapevolezza. In alcuni alunni permangono comunque difficoltà espositive sul piano ortomorfo-sintattico.		
	<b>Abilità</b>	Gli studenti sanno leggere, comprendere, interpretare e riconoscere i caratteri distintivi di un fenomeno e di un testo letterario in modo generalmente sufficiente: alcuni sanno cogliere aspetti meno macroscopici utili per superare il livello di analisi superficiale e utilizzano il lessico specifico della disciplina con sufficiente padronanza. La maggior parte degli alunni sa scrivere testi corretti, chiari e coesi; alcuni sanno organizzare in modo tale le informazioni da stendere testi efficaci, personali e adeguati alla finalità educativa.	
<b>Conoscenze</b>  <i>O Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)	<b>NATURALISMO E VERISMO</b> Giovanni Verga Nedda : Nedda e Janu" Vita nei campi " Rosso Malpelo" I Malavoglia: " La fiumana del progresso", "La famiglia Toscano" Mastro don Gesualdo: "La morte di Gesualdo" <b>PROSA E POESIA DEL DECADENTISMO</b> Gabriele D' Annunzio: Il piacere: trama Le vergini delle rocce: trama Alcyone: "La pioggia nel pineto" Giovanni Pascoli La poetica del " fanciullino e il suo mondo simbolico" Il fanciullino: "Il fanciullo che è in noi" Mirycae: "X agosto" Canti di Castelvecchio: "La mia sera"		

	<p>IL NUOVO ROMANZO NOVECENTESCO: i temi psicologici del nuovo romanzo  Italo Svevo  Una vita: L' inetto e il lottatore"  Senilità: trama  La coscienza di Zeno: "L' ultima sigaretta", "Psico-analisi"  Luigi Pirandello  RELATIVISMO E UMORISMO: il contrario, l'ombra e l'oltre.  Novelle per un anno: "Il treno ha fischiato"  Il fu Mattia Pascal: "Io sono Il fu Mattia Pascal" (VIII)  Uno, nessuno e centomila: "Il naso di Moscarda"  Sei personaggi in cerca d'autore (trama)  Enrico IV : " Enrico IV per sempre"  L' ETA' CONTEMPORANEA: Le nuove frontiere della poesia  La nuova tradizione poetica del Novecento: Il Decadentismo, il Simbolismo europeo  Giuseppe Ungaretti  L' allegria: "Il porto sepolto", "San Martino del Carso", "Veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati", "Natale"  NARRATORI ITALIANI TRA LE DUE GUERRE  Eugenio Montale  Ossi seppia: "Spesso il male di vivere ho incontrato"  Le occasioni  Satura: " Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"</p>
<i>Metodologie adottate</i>	<p><i>Metodi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogata</li> <li>- Lavoro di gruppo- ricerche</li> <li>- Uso di mappe concettuali</li> <li>⇒ Studio guidato e cooperativo</li> <li>⇒ VIDEOLEZIONE</li> </ul> <p><i>Strumenti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paolo Di Sacco "La Scoperta della Letteratura"</li> <li>- LIM</li> <li>- Attrezzature multimediali</li> <li>- Fotocopie</li> <li>⇒ Lavagna</li> </ul> <p><i>Tutto quanto sopra è stato integrato, causa emergenza Covid-19, dalla didattica a distanza</i></p>
<i>Risultati</i>	<p>Tipologia delle verifiche:A; B; C;</p> <p>Numero verifiche scritte:3 nel I quadrimestre- 2 nel II quadrimestre</p> <p>Numero verifiche orali:2 nel nel I quadrimestre- 1nel II quadrimestre</p>
<i>Criteria di valutazione</i>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione</li> <li>- della frequenza</li> <li>- dell'impegno profuso</li> <li>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</li> </ul>

Docente: <b>Giusti Filomena</b>		Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste		N.66	
Numero di ore annuali svolte		N26	
<b>Competenze</b>	La modalità di insegnamento partecipativo adottato ha mirato a sviluppare negli studenti un certo grado di autonomia nell'analisi dei principali avvenimenti della storia contemporanea al fine di avviare un processo di rielaborazione personale. Tale obiettivo risulta raggiunto dalla maggioranza a livello sufficiente e in maniera pragmatica; una minoranza di studenti, sia pure in forma essenziale, è riuscita a concepire lo studio della storia come acquisizione di strumenti utili per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi.		
	<b>Abilità</b>	Gli studenti sanno leggere, collocare nel tempo e nello spazio, comprendere, interpretare e riconoscere i caratteri distintivi di un fatto storico in modo generalmente sufficiente; alcuni sanno cogliere aspetti meno macroscopici utili per superare il livello di analisi superficiale. Utilizzano il lessico specifico della disciplina con sufficiente padronanza.	
<b>Conoscenze</b>  O <i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)	Triplice intesa e triplice Alleanza – La prima guerra mondiale – La dittatura di Stalin – Il dopo guerra e il biennio rosso – Il fascismo – La dittatura totalitaria fascista – Gli anni ruggenti – La grande crisi del '29 – Il nazismo – La Spagna e il Giappone – Seconda guerra mondiale –		
<i>Metodologie adottate</i>	<i>Metodi:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Lezione frontale</li> <li>– Lezione dialogata</li> <li>– Lavoro di gruppo- ricerche</li> <li>– Uso di mappe concettuali</li> <li>⇒ Studio guidato e cooperativo</li> <li>⇒ VIDEOLEZIONE</li> </ul>		
	<i>Strumenti:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ De Vecchi- Giovannetti" <i>La nostra Avventura</i>"</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LIM</li> <li>- Attrezzature multimediali</li> <li>- Fotocopie</li> <li>⇒ Lavagna</li> </ul> <p><i>Tutto quanto sopra è stato integrato, causa emergenza Covid-19, dalla didattica a distanza</i></p>
<i>Risultati</i>	
	Numero verifiche orali:2 nel nel I quadrimestre- 1nel II quadrimestre
Criteria di valutazione	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione</li> <li>- della frequenza</li> <li>- dell'impegno profuso</li> <li>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</li> </ul>

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b> su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti) Anno Scolastico 2019/2020	
Docente: TERESA FARINA	Disciplina: INGLESE
Numero di ore settimanali di lezione	N.3
Numero di ore annuali previste	N.90
Numero di ore annuali svolte	N.
Obiettivi raggiunti	<p><i>Conoscenze:</i>  <b>COMPRESIONE E PRUDUZIONE INERENTE IL SETTORE PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO</b></p>
	<p><i>Competenze:</i>  <b>COMPRESIONE E PRUDUZIONE INERENTE IL SETTORE PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO</b></p>
	<p><i>Abilità:</i>  <b>ASCOLTARE, PARLARE, LEGGERE, SCRIVERE ARGOMENTI INERENTI IL SETTORE TECNICO-PROFESSIONALE DI COMPETENZA</b></p>
<p>Contenuti svolti  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><b>FOOD AND HEALTH  MENUS AND MEALS  FOOD SAFETY AND HYGIENE  JOB APPLICATION  THINK GLOBALLY-EAT LOCALLY</b></p>
Metodologie adottate	<p><i>Metodi:</i>  <b>LEZIONE INTERATTIVA-DIALOGHI-CONVERSAZIONI</b></p>
	<p><i>Strumenti:</i>  <b>LIBRI DI TESTO-RIVISTE-DIZIONARIO-VIDEO-LIM</b></p>

<i>Risultati</i>	<i>Tipologia delle verifiche:</i> <i>COMPRESIONE DI TESTI INERENTI IL SETTORE PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO</i>
	<i>Numero verifiche scritte:2</i> <i>Numero verifiche orali:2</i>
<i>Criteri di valutazione</i>	Esempio: La valutazione ha tenuto conto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- della motivazione</li> <li>- della frequenza</li> <li>- dell'impegno profuso</li> <li>- dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza</li> </ul>



## **8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

### **Criteri di valutazione**

In qualsiasi itinerario didattico sono fondamentali due momenti: la verifica e la valutazione. La verifica ha una indubbia valenza formativa in quanto da un lato permette l'accertamento dei livelli di conoscenza dei contenuti e dei livelli di abilità conseguiti dallo studente, dall'altro costituisce anche un momento di riflessione da parte del docente sull'adeguatezza del proprio metodo di insegnamento, sulla necessità di procedere in un certo modo, sull'eventualità di cambiare percorso didattico.

Nel processo di valutazione per ogni allievo sono stati presi in considerazione i seguenti fattori.

- Il comportamento.
- L'interesse e la partecipazione.
- L'impegno dimostrato nelle varie attività proposte.
- Livello di partenza ed il progresso evidenziato in relazione ad esso.
- I risultati delle prove e i lavori prodotti.
- Le osservazioni relative alle competenze trasversali.
- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate.

La valutazione è stata trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure, è scaturita da una sistematica verifica della programmazione, degli interventi didattici e della ricaduta sugli allievi.

### **8.1 VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA**

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

## **9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

Si rimanda alle Griglie di valutazione delle singole discipline, deliberate dal Collegio dei Docenti e inserite nel PTOF d'Istituto. Per quanto riguarda invece il colloquio orale, la relativa griglia verrà allegata al documento appena ci saranno le indicazioni della Ministra per l'istruzione.

## 9.1 VERIFICHE EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

SIMULAZIONI	DISCIPLINE	TIPOLOGIA	DATA SVOLGIMENTO	ESITO (Breve elenco esiti, traccia scelta e risultati ottenuti)
<b>I Prova scritta</b> 18/18 studenti hanno svolto la prova	Italiano	TIPOLOGIA A	18/02/2020	N. allievi che hanno scelto la traccia: 0 Allievi nei livelli: Insufficiente: Sufficiente: Discreto: Ottimo.
		TIPOLOGIA B <i>Analisi e produzione di un testo argomentativo.</i>		N. allievi che hanno scelto la traccia: <b>18</b> Allievi nei livelli: Insufficiente. <b>4</b> Mediocre: <b>5</b> Sufficiente: <b>1</b> Discreto: <b>5</b> Ottimo. <b>3</b>
		TIPOLOGIA C <i>Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità.</i>		N. allievi che hanno scelto la traccia: <b>0</b> Allievi nei livelli: Insufficiente: / Sufficiente: Discreto: / Ottimo: /
II Prova scritta	Sc.Alimenti/ Laboratorio Cucina	UNICA I^ parte <i>(argomentativa)</i> II^ parte <i>(pratica)</i> .	26/02/20	. La seconda prova scritta dell'Esame di Stato è stata suddivisa in due parti, la prima parte della simulazione è stata somministrata agli allievi della classe quinta A di Enogastronomia il giorno 26/02/2020, hanno assistito alla prova i docenti Prof.ssa M. La Vecchia e Prof. G. Salvatore (per poco tempo la Prof. P. D'Amore in compresenza), al termine delle quattro ore il plico è stato consegnato alla vicepreside. La seconda parte della simulazione è stata fissata, ma

## 10. MODALITA' DI SVOLGIMENTO ESAME DI STATO 2020

Gli esami avranno inizio il 17 giugno. Quest'anno è previsto solo un colloquio orale, durerà massimo un'ora e partirà dalla discussione di un elaborato sulle discipline di indirizzo, la cui "traccia" verrà comunicata agli studenti il 1° giugno (l'elaborato andrà poi consegnato, via mail, ai commissari interni entro il 13 giugno). L'elaborato, inerente le discipline di indirizzo, potrà essere: una video-ricetta, un Power-Point, una discussione orale, una dispensa, a libera scelta degli studenti e comunque in formato misto (cartaceo e multimediale). Seguirà la discussione di un breve testo, oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e letteratura italiana del quinto anno. Lo studente analizzerà, a seguire, un materiale assegnato dalla Commissione sempre coerente con il percorso svolto. Il materiale è costituito da: un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Saranno infine esposte le esperienze svolte nell'ambito del PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento e saranno accertate le conoscenze relative a "Cittadinanza e Costituzione" secondo quanto effettivamente svolto dalla classe. Lo studente durante il colloquio dovrà dimostrare 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;
- saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
- di aver maturato le competenze previste dalle attività di "Cittadinanza e Costituzione" declinate dal Consiglio di classe.

La Commissione di Esame sarà costituita da tutti commissari interni (docenti della classe) e da un Presidente esterno. Le discipline impegnate all'Esame di Stato sono: Lab. dei servizi di Enogastronomia settore Cucina, Scienza degli Alimenti, Lingua e letteratura italiana, DTA, Inglese e Francese.

### CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Il credito del triennio finale potrà valere fino a 60 punti, anziché 40, come prima dell'emergenza COVID-19. Il colloquio potrà essere valutato massimo 40 punti. Il punteggio dell'orale si sommerà ai crediti del triennio, che quest'anno valgono massimo 60 punti, così suddivisi:

- da 11 a 18 punti per la classe terza;
- da 12 a 20 per la classe quarta;
- da 8 a 22 per la quinta.

Le tabelle ministeriali di conversione dei crediti relative al terzo, al quarto e quinto anno sono allegate al presente documento, alle quali si farà riferimento in sede di scrutinio finale di ammissione all'Esame di Stato.

## **APPENDICE NORMATIVA**

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale.
- DPCM 4 marzo 2020 : sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;
- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n.27 del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia";
- DPCM 26 aprile 2020.

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.

## **ALLEGATI AL DOCUMENTO**

1. Relazioni finali per singola disciplina
2. Programmi svolti.
3. Elenco alunni.
4. Prospetto riepilogativo delle attività di PCTO
5. Tabella conversione crediti.
6. PEI
7. Testi d'Italiano studiati durante l'anno

**COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO STORIA	GIUSTI FILOMENA	F.to <i>FILOMENA GIUSTI</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PAOLA D'AMORE	F.to <i>PAOLA D'AMORE</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MEROLA SABRINA	F.to <i>MEROLA SABRINA</i>
INGLESE	FARINA TERESA	F.to FARINA TERESA
FRANCESE	DELLI CARPINI ROSA MARIA FLAVIA	F.to <i>DELLI CARPINI ROSA MARIA FLAVIA</i>
MATEMATICA	DI BUCCIO LIVIO	F.to <i>DI BUCCIO LIVIO</i>
LAB. DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	SANTAGATA BRUNO	F.to <i>SANTAGATA BRUNO</i>
LAB. DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA	IRANO CARLO	F.to <i>IRANO CARLO</i>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LA VECCHIA MARIA	F.to <i>LA VECCHIA MARIA</i>
RELIGIONE	SISTO ROSANNA	F.to <i>SISTO ROSANNA</i>
SOSTEGNO	SALVATORE GAETANO	F.to <i>SALVATORE GAETANO</i>