



*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 – web: www.alberghieropiedimonte.gov.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**CLASSE V SEZIONE B
A. S. 2019-2020**



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

PIEDIMONTE MATESE, li 28 Maggio 2020.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Clotilde Marcellina Riccitelli

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Piedimonte Matese è il centro maggiore del comprensorio matesino, situato in un territorio ancora incontaminato, alle estreme pendici meridionali del Matese, ai piedi del Monte Cila, della Terrazza di Castello e del Monte Muto, allo sbocco di tre valli. La posizione geografica di Piedimonte Matese rende questa incantevole cittadina porta naturale del Matese, centro del Parco Regionale del Matese, punto di partenza per interessanti escursioni in montagna alla scoperta di innumerevoli varietà floreali e faunistiche. Nel Parco del Matese è anche possibile praticare sport estremi come deltaplano, free climbing, fuoristrada, motocross e, per gli appassionati di sport invernali, lo sci da fondo presso la vicina stazione sciistica di Bocca della Selva o Monte Orso. Di particolare interesse sono i prodotti dell'enogastronomia locale (vino, formaggi, insaccati, taralli, dolci) da gustare nei ristoranti o negli agriturismi presenti sul territorio, settore con maggiori prospettive di crescita rispetto ad altre realtà produttive dell'area caratterizzata da alti livelli di disoccupazione giovanile e da fenomeni di emigrazione lavorativa come del resto accade nella gran parte dei paesi dell'entroterra meridionale. Piedimonte Matese conserva un vasto patrimonio d'arte, numerose e di notevole pregio sono le testimonianze artistiche che la storia ha lasciato nelle vie, nelle chiese e nei palazzi del centro storico. La città matesina è facilmente raggiungibile dai centri più importanti della provincia di Caserta con pullman di linea e con la ferrovia alifana.

2. PRESENTAZIONE ISTITUTO

L' I.P.S.E.O.A. "E.V.Cappello" di Piedimonte Matese è stato il primo istituto alberghiero a sorgere nella provincia di Caserta, così come si evince dal suo codice meccanografico CERH010001. Alla storica struttura è stato aggiunto un moderno e funzionale edificio prospiciente la palestra che ha ulteriormente ampliato la disponibilità di aule e laboratori, rimodernati nel corrente anno scolastico. La struttura principale comprende, oltre alle aule e agli uffici di Segreteria, i laboratori per le esercitazioni pratiche di cucina, un nuovo laboratorio di pasticceria e arti bianche, un'ampia e funzionale sala ristorante, laboratori di sala-bar, un laboratorio di accoglienza con un front-office per la reception. La scuola dispone di un'ampia e confortevole sala convegni e di un ampio parcheggio. Oltre i laboratori peculiari dell'indirizzo dell'Istituto sono presenti n. 2 laboratori informatici multimediali, un'aula attrezzata di scienze e un laboratorio di chimica - alimentazione, nonché ambienti dotati di attrezzature tecnologiche per attività di NetMeeting e di videoconferenze.

Nel PTOF è centrale l'impegno nella promozione di alte professionalità nel settore enogastronomico perché l'alunno diplomato sia in grado di inserirsi nel mondo del lavoro da protagonista. A tale scopo, oltre alle materie curriculari, l'istituto partecipa a progetti vari promossi dal Comune, dalla Comunità Montana e dall'Ente Parco del Matese. La professionalità e la grande competenza del corpo docente dell'Istituto forma da più di mezzo secolo ragazzi si affermano nel settore ristorativo - alberghiero, in Italia e all'estero. Le attività dell'Istituto sono numerose e diversificate: scambi culturali, viaggi d'istruzione e stage in aziende turistico - alberghiere e commerciali, attività sportive, manifestazioni eno-gastronomiche, servizi ristorativi tutto ciò a servizio di giovani che intendono costruirsi un progetto di vita solido e sereno. Una didattica quindi che considera parimenti la cultura e la professionalità, la realtà dentro e fuori la scuola, il passato, il presente e le prospettive future. Presso l'I.P.S.E.O.A. "E.V.Cappello" si svolgono da alcuni anni Progetti Pon con fondi europei che ampliano ed approfondiscono quel percorso formativo che costruisce la professionalità dei nostri studenti. L'Istituto nei suoi cinquant'anni di vita ha partecipato a manifestazioni e concorsi provinciali, regionali, nazionali ed internazionali. Numerosissime sono state le vittorie dei nostri allievi con prestigiosi riconoscimenti.

2.1 PROFILO IN USCITA dell'INDIRIZZO (dal PTOF)

Il percorso formativo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera della durata di cinque anni, fornisce agli studenti specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali relative alla produzione, erogazione e commercializzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera:

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 ed educazione ambientale per la tutela e la salvaguardia del patrimonio artistico, culturale, ambientale e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio;
7. urare 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 e 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.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

1. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
2. 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;
3. 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;
4. utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
5. 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);
6. utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
7. applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
8. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
9. 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 per l'articolazione ENOGASTRONOMIA

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
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;
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione-di beni e servizi in relazione al contesto.

Nel dettaglio:

1. operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici;
2. valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico;

3. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale enogastronomico;
4. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
5. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

ATTIVITÀ PROFESSIONALI E/O TIPOLOGIE DI LAVORO CUI IL DIPLOMATO PUÒ ACCEDERE

- Cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive.
- Cuoco nella ristorazione ferroviaria, aerea, marittima, autostradale.
- Cuoco pizzaiolo
- Executive chef, chef de cuisine.
- Sous chef, chef de partie.
- Commis de cuisine.
- Pasticciere e cioccolataio.
- Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti.
- Addetto alla preparazione di pasti.
- Addetto al banco nei servizi di ristorazione.
- Commesso di banco.
- Inserviente di cucina.
- Addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari.
- Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici.
- Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria.

2.2 MONTE ORE DELLA CLASSE

Discipline	ore settimanali	Discipline	ore settimanali
Lingua e letteratura italiana	4	Lab. Eno. settore Cucina	4
Storia	2	Lab. Eno settore Sala Vendita	2
Lingua francese	3	Sc. e cultura dell'Alimentazione	3
Lingua inglese	3	Scienze motorie e sportive	2
Diritto e tecniche amministrative	5	Religione cattolica	1
Matematica	3	Totale	32

2.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE

ora	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
1 ^a	Lab. Cucina	Lab. Sala	Inglese	Sc. Alim.	Inglese	DTA
2 ^a	Lab. Sala	Sc. Alim.	Inglese	Sc. Motorie	Italiano	DTA

3 ^a	DTA	Italiano	Lab. Cucina	DTA	Matematica	Sc. Alim.
4 ^a	Italiano	Italiano	Lab. Cucina	DTA	Religione	Matematica
5 ^a	Francese	Lab. Cucina	Matematica	Italiano	Italiano	Francese
6 ^a		Sc. Motorie			Francese	

2.4 QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE con DaD

ora	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO
8.30/9.30						
9.30/10.30			Inglese			
10.30/11.30	Lab.Cucina	Italiano				
11.30/12.30	Francese	Sc. Alim.	Matematica	Sc.Motorie	DTA	
12.30/13.30						
15.30/16.30						
16.30/17.30					Francese	

Si precisa che l'orario della didattica a distanza sopra indicato è un orario di massima e che spesso è stato integrato da altre lezioni o, eventualmente, rimodulato in base alle necessità della classe in accordo con il singolo docente (approfondimento di argomenti, verifiche orali, richieste di chiarimenti o spiegazioni, ecc.), cercando di non andare oltre le due/tre ore di lezioni quotidiane.

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Prof. De Nigris Filomena
Storia	Prof. De Nigris Filomena
Lingua straniera francese	Prof. Delli Carpini Rosa Maria Flavia
Lingua straniera inglese	Prof. Presente Concetta Maria
Diritto e tecniche amministrative	Prof. Santagata Giuseppe
Matematica	Prof. Di Buccio Livio
Lab. di servizi eno settore cucina	Prof. Morra Mario
Lab. servizi eno settore sala vendita	Prof. Marro Luigi
Sc. e cultura dell'alimentazione	Prof. D'Amore Paola
Scienze motorie e sportive	Prof. La Vecchia Maria
Religione cattolica	Prof. Sisto Rosanna

3.2 STABILITA' DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	Continuità Si/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Lingua e letteratura italiana	Prof. De Nigris Filomena	No	No
Storia	Prof. De Nigris Filomena	No	No
Lingua straniera francese	Prof. Delli Carpini Rosa Maria Flavia	Sì	Sì
Lingua straniera inglese	Prof. Presente Concetta Maria	Sì	Sì
Diritto e tecniche amministrative	Prof. Santagata Giuseppe	No	No
Matematica	Prof. Di Buccio Livio	No	No
Lab. di servizi eno settore cucina	Prof. Morra Mario	Sì	Sì
Lab. servizi eno settore sala vendita	Prof. Marro Luigi	Sì	Sì
Sc. e cultura dell'alimentazione	Prof. D'Amore Paola	No	Sì
Scienze motorie e sportive	Prof. La Vecchia Maria	Sì	Sì
Religione cattolica	Prof. Sisto Rosanna	Sì	Sì

La classe, nel corso del triennio, ha visto l'avvicinarsi di alcuni docenti in diverse discipline per sopraggiunti motivi di salute o trasferimento, pertanto non si è potuta garantire la continuità in Lingua e letteratura italiana e Storia la cui cattedra al 3° e 4° anno era stata affidata alla Prof.ssa Di Meo Flora; in Matematica la cui titolare Prof.ssa Conca Filomena è stata sostituita al 4° anno dal Prof. Pennella Michele e al 5° dal Prof. Di Buccio Livio; in Diritto e Tecniche Amministrative, il cui insegnamento al 3° anno era stato affidato alla Prof.ssa Affinito Erminia, sostituita poi al 4° dalla Prof.ssa Barbato Maria Rosaria e attualmente assegnata al Prof. Santagata Giuseppe; in Scienze e Cultura dell'Alimentazione, la cui titolare Prof.ssa Della Porta Assunta è stata sostituita al 3° anno dalla Prof.ssa Gianfrancesco Angela per poi essere assegnata definitivamente alla Prof.ssa D'Amore Paola che ne ha garantito la continuità per i due anni successivi.

3.3 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

N. TOTALE ALLIEVI	20
N. FEMMINE	3
N. MASCHI	17
N. STUDENTI CHE FREQUENTANO PER LA SECONDA VOLTA	=
N. STUDENTI PROVENIENTI DA ALTRE SCUOLE	=
N. STUDENTI STRANIERI	=
N. STUDENTI CON BES	=

La classe, inizialmente composta da 21 studenti, è attualmente formata da 20 allievi dopo il trasferimento di 2 studenti ad altra scuola, uno al 3° e l'altro al 4° anno e l'inserimento nel gruppo classe a partire dall'anno scorso di uno studente ripetente.

FREQUENZA, MOTIVAZIONE E PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

La V B è costituita da 20 studenti, tutti provenienti dalla stessa classe quarta. In maggioranza pendolari e residenti in vari centri della provincia. Alcuni di loro, nell'arco del triennio, hanno affiancato allo studio un'attività lavorativa in più giorni della settimana, in orario pomeridiano o serale. Il quadro generale della classe risulta piuttosto composito per problematiche personali, preparazione culturale, attitudini individuali e competenze possedute. La disponibilità all'ascolto si è rivelata spesso difficoltosa sia nelle relazioni tra pari

sia nel dialogo educativo e didattico con gli insegnanti; debole la motivazione allo studio, in particolar modo, delle discipline teoriche il cui approccio è risultato complesso per molti studenti, richiedendo da parte del Consiglio di classe strategie operative e didattiche quali *peer tutoring* e *cooperative learning*, studio assistito in classe e reiterazione degli argomenti, organizzazione di attività prevalentemente pratiche al fine di sanare i deficit culturali riscontrati, consolidare la preparazione di base e cercare di coinvolgere gli studenti meno partecipi ed interessati. Le situazioni particolarmente problematiche e le questioni sorte nell'ambito della vita scolastica sono state sempre affrontate e gestite con atteggiamento collaborativo e costruttivo da parte dei docenti, ottenendo dei riscontri positivi. La frequenza alle attività didattiche risulta abbastanza regolare per la maggior parte della classe, fatta eccezione per qualche studente che nel primo quadrimestre aveva fatto registrare una partecipazione a singhiozzi e un numero elevato di assenze dovute a problemi di salute, o a motivi familiari o personali opportunamente documentati. Solo pochi hanno evidenziato un adeguato livello di partecipazione, responsabilità e impegno in tutte le discipline. Nonostante l'impegno e gli interventi in aula e poi nella DaD siano stati piuttosto limitati per un gruppo di allievi e lo studio domestico non sia stato sempre produttivo, le buone capacità cognitive e le competenze acquisite nel percorso scolastico fanno sì che la media della classe si attesti sulla piena sufficienza.

ANDAMENTO E RISULTATI CONSEGUITI

Situazione di partenza

La classe, dal punto di vista comportamentale, si è mostrata appena più ridimensionata rispetto all'inizio dell'anno precedente, ma non sono mancati momenti di vivacità in cui gli studenti, fatta eccezione per un piccolo gruppo, hanno manifestato un comportamento fuori controllo, disordinato e libertà nell'interpretazione e rispetto delle regole dell'istituzione scolastica, usando, a volte, un linguaggio scurrile e inadeguato anche in presenza di adulti e dimostrando di non essere sempre in grado di gestire con la dovuta maturità situazioni problematiche. Per quanto riguarda il profilo cognitivo, gli studenti hanno mostrato normali capacità, ma fatica a mantenere a lungo attenzione e concentrazione. La situazione di partenza ha evidenziato un livello di preparazione abbastanza omogeneo relativamente al bagaglio di conoscenze acquisite e competenze spendibili nel mondo del lavoro. Criticità si sono riscontrate nello studio delle lingue straniere dove, se pur presenti eccellenze, sono emerse difficoltà nella comunicazione orale e scritta per un nutrito gruppo di studenti. Per quanto riguarda l'andamento didattico il gruppo classe è risultato essere sempre piuttosto apatico con un interesse alterno nelle differenti discipline.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Positivi i risultati raggiunti globalmente dagli studenti, soprattutto se considerati in rapporto al livello delle conoscenze di base, ai ritmi di apprendimento e alle capacità e attitudini di ciascuno. Anche gli studenti che hanno fatto registrare delle assenze, hanno saputo sfruttare la didattica a distanza, farne un punto di forza, per recuperare il gap che si era creato con il gruppo, mettendosi al passo con la programmazione didattica e raggiungendo livelli accettabili. Per un altro gruppo di allievi invece i risultati conseguiti sono da ritenersi, al momento, quasi sufficienti in alcune discipline a causa di un impegno superficiale e discontinuo sia in presenza sia a distanza; per un ultimo gruppo, invece la DaD è stata un'occasione per mostrare il proprio senso di responsabilità, acquisire competenze digitali e utilizzarle per ampliare i propri orizzonti e le proprie conoscenze a completamento di un solido bagaglio culturale.

Risultati ottenuti

Gli studenti evidenziano adeguate competenze nelle discipline tecnico-pratiche e nelle attività professionalizzanti (attività laboratoriali, stage, ecc.), testimoniate dalle positive valutazioni nell'ambito del PCTO anche se pochi dimostrano passione e desiderio di emergere. Molti, invece, hanno evidenziato in varie occasioni un certo distacco verso le attività teoriche affrontando superficialmente e in maniera incostante lo studio di alcune discipline. Globalmente sufficiente il livello di preparazione conseguito dalla classe, fatta

eccezione per alcuni che ad oggi presentano ancora delle incertezze nella preparazione e mostrano qualche difficoltà espositiva a causa di una parziale acquisizione dei linguaggi specifici richiesti. Soddisfacenti i risultati conseguiti da un gruppo di studenti che si sono distinti nel corso del triennio per impegno assiduo, buon metodo di studio e ottime capacità elaborative.

3.4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La scuola si impegna concretamente per l'Inclusione, riservando particolare attenzione agli alunni con disagio, presenti da sempre in numero significativo nel nostro Istituto che è in grado di accogliere alunni/e disabili, per l'intero corso di studi, in quanto l'edificio scolastico presenta servizi e strutture adeguate. La figura dell'alunno/a diversamente abile è al centro di tutti gli interventi formativo-educativi al fine di fornire una perfetta integrazione sia nel contesto scolastico, sia nella realtà che lo circonda. La strutturazione del percorso educativo-didattico individualizzato, a differenti livelli di complessità e difficoltà, scaturisce da un efficace coordinamento ed una fattiva collaborazione tra gli insegnanti di sostegno e tra questi e i docenti curricolari. Il corpo docente è sensibilizzato a: - curare l'aspetto relazionale con gli alunni/e; - creare un ambiente scolastico piacevole e stimolante; - favorire nell'alunno/a comportamenti adeguati e consoni a luoghi e situazioni; - suscitare e potenziare la motivazione all'apprendimento; - favorire i contatti con la famiglia per una relazionalità proficua e funzionale all'inserimento dell'alunno/a e al suo apprendimento; - far sì che l'alunno/a diversamente abile diventi risorsa e arricchimento per tutta la comunità scolastica: - cooperare con l'equipe medico-psico-pedagogica, le Associazioni e gli Enti Locali (Comune, A.S.L., etc.). Al fine di favorire il percorso di inclusione, la scuola è anche entrata a far parte della rete "Percorsi di inserimento attivo per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali", scuola capofila I.C. "N. Ventriglia". L'azione formativa realizzata dalla scuola ai fini dell'inclusione si qualifica per l'attenzione all'alunno come persona; si esplica in interventi di didattica orientativa e curricolare, didattica laboratoriale e apprendimento cooperativo, si caratterizza per la cura finalizzata allo sviluppo dell'autonomia, della comunicazione, della relazione. Gli obiettivi educativi sono definiti e sono presenti modalità di verifica degli esiti. La scuola definisce percorsi individualizzati e personalizzati quali strumenti privilegiati con cui affrontare le difficoltà di apprendimento. Ciò allo scopo di definire le strategie di intervento più idonee e i criteri di valutazione degli apprendimenti. Per gli alunni stranieri sono previsti progetti per il potenziamento della lingua italiana.

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e delle caratteristiche degli studenti. La scansione dell'anno scolastico è stata divisa in un primo quadrimestre con termine al 31 gennaio, e un secondo quadrimestre che arriva alla fine dell'anno scolastico, con comunicazione dell'andamento didattico, delle carenze e dei recuperi del primo periodo durante gli incontri Scuola-Famiglia. Si sottolinea altresì che tutte le informazioni relative all'andamento didattico-disciplinare degli studenti sono state inserite dai singoli docenti nel registro elettronico consultabile dai genitori e dagli studenti stessi.

4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Di seguito sono elencate le metodologie utilizzate:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- *Problem- solving*
- Ricerca attiva
- Didattica laboratoriale
- Lavori di gruppo
- Risoluzione di casi pratici
- *Peer tutoring*
- *Cooperative learning*

- Formulazione di mappe concettuali
- LIM e strumenti multimediali

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 parte 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:

- Incontri con esperti di settore.
- Corso di Formazione: panificazione e pizzeria.
- Attività pratiche di laboratorio.
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne ed esterne all'Istituto.
- 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 studenti inserite nelle cartelle agli atti della scuola.

Con l'emergenza Coronavirus le attività didattiche e i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono stati sospesi tuttavia, gli studenti della classe, attingendo alle esperienze degli anni scolastici passati, si presentano all'Esame di Stato con il monte ore previsto dalla normativa vigente per il PCTO, come si evince anche dalla relazione del tutor scolastico.

Di seguito sono schematizzate i differenti percorsi promossi dalla scuola nel triennio.

TITOLO	ATTIVITÀ SVOLTE, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
STAGE Anni Scolastici: 2017/18 - 2018/19	Aziende convenzionate/PON	Conoscere e comprendere le proprie strategie di apprendimento, i punti di forza e i punti deboli delle proprie abilità calandoli in un contesto reale/professionale per l'acquisizione di nuovi saperi.
USCITE DIDATTICHE Anni Scolastici: 2017/18 - 2018/19	Aziende e botteghe sul territorio	Salvaguardare, promuovere e tutelare i tipici locali e i prodotti agroalimentari "Made in Italy". Difendere la qualità, l'originalità e la genuinità dei nostri prodotti, della nostra storia e della nostra identità culturale.
CORSO DI FORMAZIONE Anno Scolastico: 2019/20	"Molino Piantoni": Attività di Panificazione e Pizzeria (in Sede)	Apprendere i segreti dell'arte bianca. Fare la pizza nelle sue diverse tipologie acquisendo abilità e competenze di base per lavorare sin da subito nel settore.
CORSO SICUREZZA SUL LAVORO ai sensi del D.Lgs n. 81/08 s.m.i.	Percorso formativo svolto in modalità <i>e-learning</i> Miur.	Conoscenza della normativa generale per favorire lo sviluppo delle competenze necessarie per una corretta ed efficace applicazione della legislazione sulla tutela e salute della sicurezza nei luoghi di lavoro.
CORSO HACCP Anno Scolastico: 2018/19	Aggiornamento	Il corso HACCP permette di acquisire le giuste conoscenze e le competenze in materia igienico sanitaria e prepara il personale ad applicare le procedure di autocontrollo necessarie a garantire la produzione di alimenti sicuri.

Relazione TUTOR PCTO Prof.ssa Rosa Maria Flavia Delli Carpini

Il Progetto di alternanza Scuola lavoro, ora PCTO, occupa nella nostra scuola un ruolo d'importanza strategica perché fornisce agli studenti, che si preparano ad entrare nel mondo del lavoro immediatamente dopo il diploma o la qualifica professionale, quelle conoscenze e competenze pratiche di cui hanno bisogno e che il mercato richiede.

In effetti gli obiettivi generali di questo progetto sono quelli di:

1. collegare il tradizionale studio in aula con l'esperienza pratica acquisita in ambiti lavorativi reali;
2. favorire l'orientamento attraverso una maggiore consapevolezza di attitudini, interessi, stili di apprendimento;
3. arricchire la formazione scolastica con percorsi che consentano di acquisire competenze spendibili nel mercato del lavoro;
4. collegare la scuola con il mondo del lavoro e la società civile attraverso la partecipazione di nuovi

soggetti ai processi formativi.

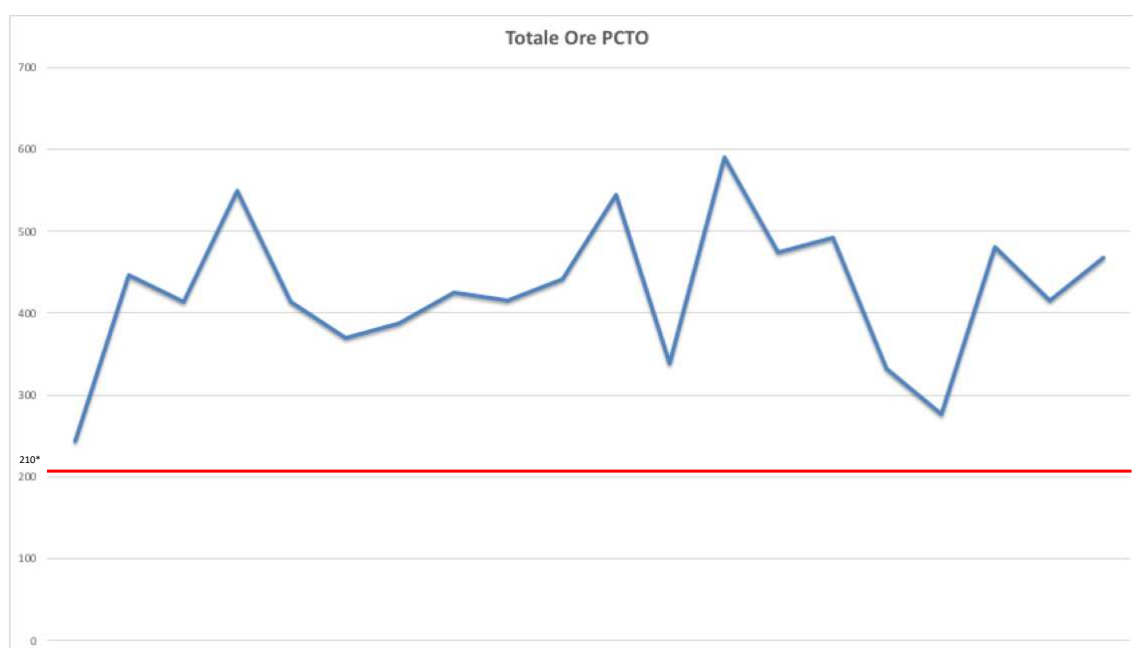
Il progetto “Futuri imprenditori, per una scelta di vita consapevole” mira, inoltre, a sviluppare negli studenti l’abitudine a riflettere sulle proprie attese; stimolare la capacità di lavorare in gruppo, assumersi responsabilità, rispettare tempi di consegna; offrire occasioni per incoraggiare iniziative autonome; migliorare la capacità di risolvere problemi; nonché documentare, comunicare e condividere le esperienze.

Il progetto promosso dalla scuola si è sviluppato nell’arco di un triennio prevedendo periodi di apprendimento articolati secondo criteri di gradualità e progressività e rispettando lo sviluppo personale, culturale e professionale di ciascun studente in relazione all’età.

Nel corso del triennio, gli studenti sono stati affiancati dai tutor scolastici Proff. Conca F. (3° anno) e Delli Carpini R.M.F. (4° e 5° anno) e dai differenti tutor aziendali con i quali la scuola ha tenuto contatti per meglio seguire l’attività e definire le competenze attese a fine percorso.

L’attività di *stage* pianificata presso le strutture ricettive locali è stata supportata da quella di formazione svolta a scuola con percorsi su differenti tematiche, dalla sicurezza nei luoghi di lavoro alla conservazione e promozione del territorio, dallo studio delle tradizioni all’analisi delle attività ricettive, nonché alle tecniche utilizzate in specifici settori quali ad esempio la panificazione.

Purtroppo nel corrente anno scolastico molte delle attività previste per le competenze trasversali e l’orientamento erano state calendarizzate nel secondo quadrimestre e, a causa dell’emergenza sanitaria, non sono state realizzate, tuttavia, attingendo ai percorsi degli anni precedenti e alle attività svolte nella prima parte dell’anno, gli studenti hanno maturato esperienze e conoscenze tali da poter affermare che il percorso sia stato pienamente soddisfatto. Tutti gli studenti hanno non solo raggiunto, ma spesso, ampiamente superato il monte ore (210) attualmente previsto per gli Istituti di istruzione professionale al termine degli studi, come si evince dal grafico sottostante.



210* Ore complessive nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali. Legge 30 dicembre 2018, n. 145.

Interessante è stata la formazione sulla sicurezza sul lavoro che gli studenti hanno svolto in modalità e-

learning sulla piattaforma predisposta dal MIUR, all'indirizzo <http://www.alternanza.miur.gov.it>.

La formazione si è sviluppata in sette moduli quali: i soggetti della sicurezza (le diverse categorie di lavoratori, ruolo e responsabilità dei soggetti, datore di lavoro, preposto, RLS, medico competente); gli obblighi dei lavoratori; la sorveglianza sanitaria, la valutazione dei rischi; le disposizioni di protezione individuali; il corretto uso della segnaletica e delle attrezzature utilizzate nei laboratori il sistema sanzionatorio; gli organismi di vigilanza.

Per difficoltà tecniche solo tre studenti alla data odierna stanno completando il corso al fine di sostenere l'esame per il rilascio dell'attestato di partecipazione.

Nel complesso gli studenti si sono mostrati abbastanza motivati verso l'attività di alternanza, anche se non sono mancati momenti di tensione imputabili in particolar modo alla superficialità di alcuni nella consegna della documentazione, nel rispetto dei tempi e delle procedure, in generale nella gestione burocratica dell'esperienza, mentre si sono quasi sempre distinti nel lavoro pratico raggiungendo spesso il punteggio più alto nella valutazione del tutor aziendale.

Durante le settimane di *stage* in azienda è stato eseguito un monitoraggio (tramite contatto diretto o, a volte, telefonico con i gestori) volto a verificare i comportamenti degli apprendenti, la frequenza e la preparazione in relazione ai compiti richiesti.

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.
- c) Valutazione del tutor scolastico in rapporto all'atteggiamento e alla responsabilità dell'alunno, al completamento o meno di tutte le attività previste dal progetto PCTO (Stage in azienda, formazione in presenza, corso piattaforma MIUR)

Per meglio monitorare tutte le fasi dell'alternanza, la scuola ha predisposto un'accurata modulistica che prevede:

- a) Mod. 1 Convenzione tra istituzione scolastica e soggetti ospitanti.
- b) Mod. 2 Patto formativo dello studente.
- c) Mod. 3 Scheda di valutazione dei rischi per l'attività di alternanza scuola lavoro.
- d) Mod. 4 Scheda di valutazione studente a cura della struttura ospitante.
- e) Mod. 5 Scheda di valutazione del percorso di alternanza scuola lavoro da parte dello studente.
- f) Mod. 6 Diario delle attività (da vidimare quotidianamente) che tutte le Aziende hanno regolarmente compilato e consegnato.

La maggior parte degli studenti ha svolto lo stage presso strutture ricettive presenti sul nostro territorio, mentre quattro studenti, nell'estate 2019, hanno completato il loro percorso, partecipando al PON "Apprendo in cucina" tenutosi presso il "Santangelo Resort" di Piemonte (SA). L'esperienza è stata vissuta con entusiasmo e valutata positivamente dagli studenti stessi.

Per quanto riguarda la valutazione del percorso da parte degli allievi, generalmente, fra i punti di forza dell'attività di Alternanza scuola-lavoro si segnalano la facilitazione dell'apprendimento sul campo e il miglioramento delle abilità nell'uso degli strumenti, mentre fra i pochi punti di debolezza indicano la ripetitività o talvolta l'inadeguatezza dei compiti assegnati.

Tutti i risultati e le valutazioni sono stati riportati nel Consiglio di Classe il quale ha valutato le competenze acquisite sulla base della relazione del tutor scolastico.

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

I tempi del Percorso Formativo variano a seconda dei moduli, degli argomenti e delle discipline.

STRUMENTI: libri di testo, schede, appunti, fotocopie, audiovisivi, computer, articoli di giornale, LIM, smartphone. Registro Elettronico – Piattaforma Collabora - Piattaforma Weschool - Google Moduli.

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

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, come 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, per contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare tutti gli studenti. Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni on line, lavori di gruppo, attività di laboratorio virtuale (video ricette, ad esempio) e attività di recupero. In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni e interrogazioni programmate, spiegazione di argomenti attraverso la piattaforma WeSchool codice JfbId di facile utilizzo per gli studenti; audio su WhatsApp, registrazione di micro-lezioni e video tutorial realizzati tramite vari software e siti specifici. Per ricevere ed inviare le correzioni dei compiti assegnati è stata utilizzata principalmente la piattaforma Collabora con funzione apposita, talvolta si è fatto ricorso alla posta elettronica per andare incontro a difficoltà specifiche di singoli studenti. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli studenti riassunti, schemi, mappe concettuali, file, dispense, PowerPoint, materiale semplificato, appunti, attraverso l'uso di tutte le funzioni del Registro Elettronico, *Materiale Didattico* e piattaforma *Collabora di Axios* a disposizione della scuola, per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli allievi dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione. Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'a.s., alcuni studenti che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano nel mese di dicembre 2019 e nel mese di febbraio 2020, dopo lo scrutinio del I° quadrimestre. 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. Con la DaD il coordinatore di classe ha creato un gruppo con i docenti e gli studenti 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. 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. Nella seconda metà del mese di maggio la scuola ha, poi, provveduto a calendarizzare degli incontri scuola famiglia in modalità a distanza, utilizzando chiamate vocali o videochiamate WhatsApp nell'orario di ricevimento comunicato ad inizio d'anno dai vari docenti, i genitori hanno così avuto modo di

interloquire non solo con il coordinatore di classe ma anche con gli altri docenti del Consiglio. L'obiettivo principale della didattica a distanza, in un momento così grave, è stato soprattutto di mantenere un contatto con allievi e famiglie al fine di sostenere la socialità e il senso di appartenenza alla comunità oltre a 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, sono serviti continui solleciti e a volte hanno preferito seguire maggiormente alcune discipline a discapito di altre.

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:

1. Percorsi individuali di recupero, realizzati attraverso attività, esercizi e studio da svolgere a casa, controllati e corretti sistematicamente dal docente;
2. Attività di recupero durante le ore di lezione, "in itinere", con modalità diverse: lezioni frontali, attività periodiche di rinforzo in classe, attività di "tutoring", e studio domestico.

Con la DaD le attività di recupero previste sono state svolte in modalità on line.

6. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

6.1 ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" DEL TRIENNIO

PROGETTO "CITTADINANZA E COSTITUZIONE".

Il nostro Istituto propone il progetto "Cittadinanza e Costituzione" anche 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, partecipe 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. Quali finalità principali il progetto si propone di far 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.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
<p>Progetto” Cittadinanza e Costituzione” 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><i>Tematiche trattate:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cenni sullo Statuto Albertino. • La Costituzione italiana: caratteri e struttura. • I Principi fondamentali della Costituzione (artt. da 1 a 12). • Diritti di libertà (artt. 13 –14 - 21). 	<p>Diritto (Prof. E. Petruzzello)</p> <p>Tutte le discipline</p>

6.2 ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO dell'Offerta formativa

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
PON	“Terra mia, terra mia comm'è bello a la guardà” – “Lo voglio tipico”	IPSEOA “E. V. Cappello”	Giugno/Settembre 2019
Visite guidate	“Sagra dei funghi”	Cusano Mutri (BN)	03/10/2019
	“Tematiche Religiose”. Incontro con l'Abate di Montecassino, excursus storico dell'Abazia benedettina. S. Pietro Infine: visita borgo vecchio. Percorso storico. Museo.	Montecassino (FR)	21/11/2019
	“Osservazione attività ristorative nei Centri Commerciali”	Centro Commerciale Campania (CE)	13/12/2019
	Hard Rock Café	Roma	21/01/2020
	CONVEGNO Coldiretti” Una questione ancora aperta” - Parco Nazionale del Matese-	Presso il Cotton Movie di Piedimonte Matese	16/10/2019
	CONVEGNO:” Giornata dell'Unità Nazionale delle Forze Armate” Corpo dei Carabinieri e da personale militare nelle scuole	IPSEOA “E. V. Cappello”	31/10/2019

Progetti e Manifestazioni culturali	CONVEGNO: Giornata contro la violenza sulle donne. Incontro con il Centro Antiviolenza “Aurora” di Piedimonte Matese e il parroco Don Emilio Salvatore. (Legge 19 luglio 2019, n. 69)	IPSEOA “E. V. Cappello”	25/11/2019
	OPEN DAY	IPSEOA “E. V. Cappello”	18/01/2020
	MOSTRA Fotografica “La Shoah”	IPSEOA “E. V. Cappello”	23/01/2020
	CINEMA: “Aquile Randagie”	Cinema Cotton Movie di Piedimonte Matese	25/01/2020
Incontri con esperti	Incontro con esperti di settore del “Molino Piantoni”	IPSEOA “E. V. Cappello”	17/02/2020
Orientamento	<i>Orientamento in entrata:</i> Accoglienza delle classi terze delle scuole medie	IPSEOA “E. V. Cappello”	Dicembre 2019 Gennaio 2020
	<i>Orientamento in uscita in DaD:</i> INCIBUM: Lezione dimostrativa sulle verdure di stagione	On line	Maggio 2020

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:

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

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 triennio gli studenti hanno partecipato a numerose iniziative extracurricolari, quali PON, corsi di lingua inglese e francese per il conseguimento della certificazione Livelli A2/B1, conferenze, convegni, incontri con esperti del settore che hanno contribuito a far maturare la loro scelta professionale e ad orientarsi nel mondo del lavoro e dello studio. Inoltre, gli studenti sono stati coinvolti nella preparazione e nell'allestimento di buffet e catering commissionati da enti esterni. Anche per il corrente anno scolastico gli studenti, a vario titolo, hanno dato il loro contributo durante l'Open Day organizzato dall'Istituto.

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 così come programmato e si è cercato di proporre alternative che, però, non hanno sortito l'effetto desiderato.

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

OBIETTIVI GENERALI E TRASVERSALI COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE		
CONOSCENZE sapere	COMPETENZE fare Saper	CAPACITÀ essere saper
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.	

Schede informative su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti)

<p>COMPETENZE</p>	<p>Una buona parte degli alunni raggiunge un ottimo livello sia nella produzione scritta che orale, mostrando capacità di approfondimento e di collegamento all'interno della disciplina in oggetto e delle altre discipline di studio. Solo un'esigua minoranza palesa qualche incertezza nella preparazione.</p>
<p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>L'insegnamento della disciplina è stato organizzato in due macroaree: una impostata sulla narrativa, l'altra sulla poesia. Le macroaree sono state così suddivise: Naturalismo e Verismo a confronto. Lettura del romanzo "I Malavoglia" e della Novella "Rosso Malpelo" Decadentismo Ermetitismo Il Primo Novecento: poetiche e scrittori Pascoli e D'Annunzio. Lettura e analisi delle opere "X Agosto" e "La pioggia nel pineto" (comprensione complessiva). Svevo e Pirandello. <i>L'ultima sigaretta; Il fu Mattia Pascal.</i> Il Novecento poetico Ungaretti - Montale. Lettura e analisi: <i>Soldati, Veglia, Fratelli, San Martino del Carso; Spesso il male di vivere ho incontrato; Non chiederci la parola.</i></p>
<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper produrre un testo scritto in lingua corretta ▪ Saper comporre un testo argomentativo in tutte le sue parti ▪ Saper codificare e decodificare un testo letterario ▪ Saper utilizzare gli strumenti espressivi
<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Lezione dialogata ▪ Lavoro di gruppo- ricerche ▪ Uso di mappe concettuali ▪ Studio guidato e cooperativo
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La valutazione ha tenuto conto: ▪ della motivazione ▪ della frequenza ▪ dell'impegno profuso ▪ dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La scoperta della Letteratura Vol. III (Paolo Di Sacco - Pearson) ▪ LIM ▪ Attrezzature multimediali ▪ Fotocopie ▪ Lavagna

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzare e gestire il proprio apprendimento - utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro - elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione <p>Sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. - lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. - inserirsi in modo attivo nella vita sociale facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole comuni. <p>Sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo - costruire conoscenze significative e dotate di senso - esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):</p>	<p>Triplice intesa e triplice alleanza – La prima guerra mondiale – La dittatura di Stalin – Il dopoguerra 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 – Cittadinanza e costituzione – Il progetto dell'Unione Europea</p>
<p>ABILITÀ:</p>	<p>Hanno colto gli elementi essenziali dei contenuti culturali e sono in grado di rielaborarli autonomamente, ricostruendo connessioni sincroniche e sviluppi diacronici di un problema storico studiato. Hanno acquisito termini, espressioni, concetti propri del linguaggio specifico della storia. Sviluppo della capacità di individuazione dei vari tipi di fonti e conoscerne gli usi.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Metodo induttivo; Metodo deduttivo; Metodo esperienziale; Ricerca individuale e/o in gruppo; Scoperta guidata; Lavoro di gruppo.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure. Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione. Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa). Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa). Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa). Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>“LA NOSTRA AVVENTURA” – G. DE VECCHI – G. GIOVANNETTI – PEARSON. LIM INTERNET E FOTOCOPIE</p>

Docente: Rosa Maria Flavia Delli Carpini		Disciplina: Lingua Francese	
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>		N. 3	
<i>Numero di ore annuali previste</i>		N. 99	
<i>Numero di ore annuali svolte</i>		N. 80	
<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; 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.</p>
<p><i>Risultati</i></p>	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i> Test – Questionari - Risoluzione di esercizi - Lavori multimediali - Interrogazioni orali.</p> <p><i>Numero verifiche scritte:</i> n. 3 <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 avuto una frequenza irregolare, seguito con interesse e partecipazione alterni palesando incertezze nella preparazione globale. Un solo studente ha mostrato padronanza nella conoscenza degli argomenti e sicurezza nelle competenze linguistiche.</p>
<p><i>Criteri di valutazione</i></p>	<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"> – della motivazione – della partecipazione – della capacità di organizzarsi e di collaborare – dei risultati di ricerche individuali – delle norme comportamentali – dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza <p>I criteri seguiti sono stati:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) osservazione sistematica e continua in itinere riferita anche alle competenze disciplinari e di cittadinanza. b) prove specifiche c) prove scritte e orali per la verifica delle conoscenze teoriche acquisite. <p>La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.</p>

Docente: PRESENTE CONCETTA MARIA		Disciplina: LINGUA INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste		N.99	
Numero di ore annuali svolte		N.99	
Obiettivi raggiunti	<p><i>Conoscenze:</i> Food Safety & Hygiene Think globally Eat locally Working in catering Uk vs USA Government</p>		
	<p><i>Competenze:</i> Explaining the relationship between food and health Discussing different sources of food contamination Explaining the HACCPsystem and its principles Talking about cause and effects of food waste and measures to fight it Using appropriate forms of communication in a job situation Making differences about UK and USA Political System and Governments</p>		
	<p><i>Abilità:</i> Communication in Catering: Written/Oral</p>		
Contenuti svolti (anche attraverso UDA o moduli)	Module 7 Module 8 Module 9 On-Line Module: Uk vs USA Government		
Metodologie adottate	<p><i>Metodi:</i> Lezione frontale/Lezione dialogata Lavoro di gruppo/ Ricerca individuale e/o di gruppo Metodo induttivo/Metodo deduttivo Brainstorming- Role-playing Simulazioni PROVE INVALSI Videolezioni DIDATTICA DAD</p>		
	<p><i>Strumenti:</i> Libro di testo/ Fotocopie LIM/ Computer Sussidi multimediali Piattaforme on-line: WESCHOOL</p>		
Risultati	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i> Test/Questionari/ Traduzioni/Interrogazioni/ E-learning / Verifiche multimediali-interattive</p>		
	<p><i>Numero verifiche scritte 2°Q: 2 + 1 test recupero debito</i> <i>Numero verifiche orali 2°Q: 1</i></p>		
Criteria di valutazione	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della motivazione, interesse - della frequenza - dell'impegno profuso - diligenza nello studio - partecipazione al dialogo educativo anche attraverso DaD - dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza 		

Docente: SANTAGATA GIUSEPPE		Disciplina: DIRITTO E TECNICA AMM.VA	
Numero di ore settimanali di lezione		N.5	
Numero di ore annuali previste		N.165	
Numero di ore annuali svolte		N.	
Obiettivi raggiunti	<p><i>Conoscenze:</i> Conoscere e valutare le risorse finanziarie necessarie allo svolgimento dei processi di produzione dei servizi di enogastronomia nelle varie realtà aziendali</p> <p>Conoscere il significato delle principali voci di Stato patrimoniale e di Conto economico Riconoscere e distinguere il mercato turistico, gli organismi e le fonti del mercato turistico nazionale e internazionale., nell'ambito dei processi di produzione dei servizi enogastronomici nelle diverse realtà aziendali.</p>		
	<p><i>Competenze:</i> Analisi del mercato e l'analisi insieme delle attività realizzate per raggiungere gli obiettivi aziendali e il soddisfacimento dei consumatori. Il marketing sotto tutti gli aspetti e le forme.</p>		
	<p><i>Abilità:</i> Pianificazione e programmazione aziendale. Analisi del budget e redazione di un business plan nelle aziende eno-gastronomiche.</p> <p>La normativa del settore turistico-alberghiera, la sicurezza sul lavoro, le norme di igiene. i contratti delle imprese ristorative e ricettive.</p>		
Contenuti svolti (anche attraverso UDA o moduli)	<p><i>Modulo1: intereagire nel sistema aziendale</i></p> <p><i>Modulo2: conoscere i diversi modelli di strutture organizzative</i></p> <p><i>Modulo 3: contribuire alla realizzazione della contabilità gestionale di un business plan</i></p> <p><i>Modulo 4: controllo, pianificazione e programmazione della gestione budget</i></p>		
Metodologie adottate	<p><i>Metodi: le scelte metodologiche utilizzate sono state quelle piu' idonee al contesto della classe e al raggiungimento degli obiettivi. Dialogo con gli studenti coinvolgendoli nelle varie rappresentazioni aziendali, attivandoli anche con video e questionari on line</i></p>		
	<p><i>Strumenti: lezione dialogata, lavori di gruppo, problem solving,</i></p>		
Risultati	<p><i>Tipologia delle verifiche: lezioni frontali, risoluzioni di problemi, lavori di gruppo brainstorming</i></p>		
	<p><i>Numero verifiche scritte: 3 I quadrimestre</i></p> <p><i>Numero verifiche orali: n. 2 II quadrimestre</i></p>		

<i>Criteria di valutazione</i>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della motivazione - della frequenza - dell'impegno profuso - dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza <p>I criteri sono stati: prove specifiche scritte e orali prove di gruppo scritte e orali</p>
--------------------------------	--

Docente: DI BUCCIO LIVIO		Disciplina: MATEMATICA
<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. 85</i>
<i>Obiettivi raggiunti</i>	Conoscenze: 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.	
	Competenze: Comprensione ed utilizzo in semplici contesti del concetto di funzione e di grafico. Interiorizzazione del concetto di corrispondenza tra insiemi	
	Abilità: Interpretazione del grafico di una funzione e capacità di rappresentazione di insiemi di coppie di dati.	
<i>Contenuti svolti</i>	Modulo 1: Concetto di corrispondenza e funzione Modulo 2: Campo di esistenza, codominio, segno ed intersezioni con gli assi di funzioni razionali intere e fratte, ed irrazionali Modulo 3: Le funzioni goniometriche, esponenziali e logaritmiche Modulo 4: I limiti	
<i>Metodologie adottate</i>	Metodi: 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.	

	<p>Strumenti: Lezioni frontali Piattaforma di DaD “Collabora” con predisposizione di lezioni, compiti e verifiche Videolezioni in modalità sincrona</p>
<i>Risultati</i>	<p>Tipologia delle verifiche: 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>Numero verifiche scritte ed orali: 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>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – della motivazione, espressa sia nelle lezioni in presenza che nelle attività esercitate con la didattica a distanza – della frequenza, con particolare riguardo anche alla manifestazione dell'impegno nello studio e nella esecuzione dei compiti assegnati sulla piattaforma Collabora – dell'impegno profuso, in generale, nello studio della materia nonché nella puntualità della consegna dei compiti assegnati – dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza.

Docente: MARIO MORRA		Disciplina: Lab. Enogastronomia	
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>		N.4	
<i>Numero di ore annuali previste</i>		N.	
<i>Numero di ore annuali svolte</i>		N.119	
	<p>Conoscenze: gli allievi sono in grado di applicare le normative vigenti in fatto trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari, di predisporre menù per diete speciale e regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse.</p>		

<i>Obiettivi raggiunti</i>	<i>Competenze:</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. Riescono a riconoscere le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori del catering e del banqueting.
	<i>Abilità:</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.
<i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)	<i>Modulo 1: la forza del territorio</i> <i>Modulo 2: marchi di qualità ed altre tutele alimentari</i> <i>Modulo 3: i prodotti tipici italiani</i> <i>Modulo 4: intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</i> <i>Modulo 5: il servizio di catering e banqueting</i> <i>Modulo 6: il menù</i>
<i>Metodologie adottate</i>	<i>Metodi:</i> lezioni frontali, esercitazioni in laboratorio, video lezioni.
	<i>Strumenti:</i> libri di testo, attrezzature di laboratorio, materiale audio visivo
<i>Risultati</i>	<i>Tipologia delle verifiche:</i> primo quadrimestre: laboratorio, test, orali. Secondo quadrimestre: verifiche scritte da Dad
	<i>Numero verifiche scritte: 3</i> <i>Numero verifiche orali: 2</i>
<i>Criteri di valutazione</i>	La valutazione ha tenuto conto: <ul style="list-style-type: none"> - della motivazione - della frequenza - dell'impegno profuso - dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza

Docente: LUIGI MARRO		Disciplina: LAB. SALA e VENDITA	
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>		N.2	
<i>Numero di ore annuali previste</i>		N.66	
<i>Numero di ore annuali svolte</i>		N.54	
<i>Obiettivi raggiunti</i>	<p><u>Conoscenze:</u> Tipologie di bar e ristoranti. Il personale del settore ristorativo. Il processo di vinificazione. Il servizio del vino. Le fasi della degustazione Gli abbinamenti cibo vino Conoscere le denominazioni di origini</p>		
	<p><u>Competenze:</u> Saper riconoscere ruoli e responsabilità Saper applicare regole e normative Saper utilizzare attrezzature e gestire aree operative Saper proporre nuove ricette</p>		
	<p><u>Abilità:</u> 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 Saper organizzare ricevimenti Saper proporre le specialità gastronomiche regionali</p>		
<i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)	<p><i>Modulo 1: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE</i></p> <p><i>Modulo 2: IL PERSONALE DELL'AZIENDA TURISTICA LAVORATIVA</i></p> <p><i>Modulo3: BANCHETTISTICA</i></p> <p><i>Modulo4: IL VINO</i></p>		

<i>Metodologie adottate</i>	<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 tenere aperto il dialogo educativo con gli studenti, coinvolgendoli nella presentazione e nell'organizzazione delle lezioni.
	<i>Strumenti:</i> Libri di testo, strumenti specifici di sala, LIM, fotocopie e video. L'attività didattica in modalità a distanza è stata applicata attraverso l'utilizzo della sezione MATERIALI DIDATTICI e della piattaforma COLLABORA, presenti nel nostro REGISTRO AXIOS. Per ogni argomento dato è stata inserita una lezione di accompagnamento ai compiti assegnati. L'interazione con gli studenti è stata anche attraverso gruppi WhatsApp.
<i>Risultati</i>	<i>Tipologia delle verifiche:</i> Test-interrogazioni. Questionari - risoluzioni di problemi.
	<i>Numero verifiche scritte:</i> <i>Numero verifiche orali:</i>
<i>Criteri di valutazione</i>	La valutazione ha tenuto conto: – della motivazione – della frequenza – dell'impegno profuso – dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza

DOCENTE Paola D'Amore

Disciplina 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: 85

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>La classe è stata non omogenea per interesse alla materia, disponibilità e partecipazione al dialogo didattico-educativo, sia nel primo periodo dell'a.s. che nell'emergenza della pandemia e nella realizzazione della Didattica a distanza. Nel complesso il livello medio di rendimento finale è sufficiente, gli alunni hanno raggiunto una preparazione globalmente sufficiente e in qualche caso anche discreta, buona o ottima. Nel complesso gli alunni della V B sono riusciti a raggiungere un livello di maturità personale adeguato ad affrontare sia il mondo del lavoro che gli impegni della vita futura.</p> <p>In particolare gli alunni, alla fine del percorso di studi, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
-----------------------------	---

	<p>anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, igiene, trasparenza, tracciabilità, rintracciabilità dei prodotti.</p> <p>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, igiene, trasparenza, tracciabilità, rintracciabilità dei prodotti.</p>
CONOSCENZE	<p>Filiera agroalimentare. Impatto e sostenibilità ambientale.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Sicurezza nella filiera alimentare. Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Contaminazioni biologiche e malattie trasmesse dagli alimenti.</p> <p>Igiene degli ambienti di lavoro e del personale. Sistema HACCP, sicurezza e qualità degli alimenti.</p> <p>Alimentazione equilibrata.</p> <p>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Patologie da malnutrizione e relative indicazioni dietetiche.</p> <p>Prevenzione delle malnutrizioni da eccesso e delle malattie tumorali.</p>
ABILITA'	<p>Interpretare il significato della filiera alimentare. Riconoscere e limitare l'impatto ambientale.</p> <p>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: Silvano Rodato - “Alimentazione oggi” - Editore CLITT</p> <p>– 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 online dall'insegnante nella DaD.</p>

Docente: Maria La Vecchia		Disciplina: Scienze Motorie e Sportive
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste		N.66
Numero di ore annuali svolte		N. 54
Obiettivi raggiunti	<p><i>Conoscenze:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere i principali organi ed apparati del corpo umano e le sue funzioni ▪ Conoscere le modificazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva ▪ Conoscere i principi essenziali della corretta alimentazione e dell'alimentazione dello sportivo ▪ Conoscere le relazioni tra emotività, affettività, posture e movimenti ▪ Conoscere le gestualità tecniche di arbitri e giurie nelle attività sportive praticate ▪ Conoscere le norme per lo svolgimento in sicurezza delle lezioni ed i principi di igiene personale ▪ Conoscere i rischi connessi alle varie forme di dipendenza. ▪ Conoscere le norme in caso di infortuni e di primo soccorso ▪ Conoscere i benefici e i rischi dell'attività motoria all'aria aperta 	
	<p><i>Competenze:</i></p> <p>Competenza 1: "Saper comprendere ed interpretare la realtà nei suoi diversi aspetti, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico".</p> <p>Competenza 2: "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"> • Avere consapevolezza delle proprie attitudini delle attività motorie e sportive. • Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning. • Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati anche con la strumentazione tecnologica multimediale • Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di percorsi e progetti anche interdisciplinari. • Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tecniche nelle attività sportive. • Interpretare con senso critico i fenomeni di massa legati al mondo sportivo (tifo, doping, professionismo, scommesse). • Prevenire autonomamente l'infortunio e sapere applicare i protocolli di primo soccorso. Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita. 	
Contenuti svolti	Modulo1: IL MOVIMENTO	

(anche attraverso UDA o moduli)	<p>Modulo2: IL LINGUAGGIO DEL CORPO Modulo3: GIOCO E SPORT Modulo4: SALUTE E BENESSERE</p>
<i>Metodologie adottate</i>	<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>
<i>Risultati</i>	<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>
<i>Criteri di valutazione</i>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della motivazione - della partecipazione - della capacità di organizzarsi e di collaborare - dei risultati di ricerche individuali - delle norme comportamentali - dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza <p>I criteri seguiti sono stati:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) osservazione sistematica e continua in itinere riferita anche alle competenze disciplinari e di cittadinanza. b) prove specifiche c) prove scritte e orali per la verifica delle conoscenze teoriche acquisite. <p>La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.</p>

Docente: Rosanna Sisto	Disciplina: Religione
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>	<i>N. 1</i>
<i>Numero di ore annuali previste</i>	<i>N.36</i>
<i>Numero di ore annuali svolte</i>	<i>N.30</i>

<p><i>Obiettivi raggiunti</i></p>	<p><i>Conoscenze:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. • Identità del Cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo • Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo. • La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione. • Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. <p><i>Competenze:</i></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><i>Abilità:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. • 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. • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell’affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo. • Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.
<p><i>Contenuti svolti</i> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><i>Modulo1: TEMI DI BIOETICA</i> <i>Modulo2: IL MATRIMONIO E LA FAMIGLIA</i> <i>Modulo3: L’ETICA SOCIALE</i> <i>Modulo4: LA CHIESA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO</i> <i>Modulo5: ARGOMENTI PROPOSTI DAGLI ALUNNI COLLEGATI ALLA DISCIPLINA, NELL’ARCO DELL’ANNO SCOLASTICO (La costituzione ed il Covid-19)</i></p>

<i>Metodologie adottate</i>	<p><i>Metodi:</i> Le scelte metodologiche utilizzate sono state quelle più idonee al contesto della classe e al raggiungimento degli obiettivi. È stato individuato, tuttavia, il comune intento di <u>tenere aperto il dialogo educativo con gli studenti</u>, utilizzando la lezione frontale, la lezione dialogata, il metodo induttivo ed il metodo deduttivo, attività di gruppo, lavori di gruppo, lezione multimediale, e-learning. Inoltre con la <i>DaD</i> sono state introdotte una serie di relazioni e ricerche online.</p> <p><i>Strumenti:</i> Sono stati utilizzati i Computer, i Testi di consultazione, la LIM, le Fotocopie, l'aula informatica, il testo in adozione.</p> <p><i>DaD:</i> Registro Elettronico-piattaforma Collabora</p>
<i>Risultati</i>	<p><i>Tipologia delle verifiche:</i> Questionari, Relazioni, Ricerche, Temi, Riflessioni</p> <p><i>Numero verifiche scritte:</i> <i>Numero verifiche orali:</i> n. 2 (primo quadrimestre), n. 2 (secondo quadrimestre)</p>
<i>Criteri di valutazione</i>	<p>La valutazione ha tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della motivazione - della partecipazione - della capacità di organizzarsi e di collaborare - dei risultati di ricerche individuali - delle norme comportamentali - dei risultati raggiunti rispetto ai livelli di partenza <p>I criteri seguiti sono stati:</p> <p>a) osservazione sistematica e continua in itinere riferita anche alle competenze disciplinari e di cittadinanza.</p> <p>b) prove specifiche</p> <p>c) prove orali per la verifica delle conoscenze teoriche acquisite.</p> <p>La valutazione è stata espressa in decimi e poi trasformata in giudizio (S = 6, B = 7, Dist. = 8, O = 9/10)</p>

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.

Le tipologie di verifiche usate sono state:

Verifiche orali	Relazioni
Test oggettivi	Prove Pratiche
Tema – Testo argomentativo	Ricerche individuali e di gruppo
Risoluzione problemi	

8.1 VALUTAZIONE DEGLI STUDENTI 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.

9. VERIFICHE EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Nel mese di febbraio 2020 sono state svolte le simulazioni della Prima e Seconda Prova. La Prima prova è stata svolta in un solo giorno, il 18 febbraio 2020, mentre la seconda prova scritta è stata suddivisa in due parti. La prima parte della simulazione è stata somministrata agli allievi della classe V B Enogastronomia il giorno 26 febbraio 2020, hanno assistito alla prova i docenti Prof.ssa C.M. Presente e Prof. M.Morra, per un'ora anche la Prof.ssa 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 non si è svolta per l'improvvisa chiusura della scuola. La prima parte è stata corretta solo dalla docente di Scienza e cultura dell'alimentazione e valutata come prova scritta del II quadrimestre della materia, la prova non è stata corretta dal docente di Lab. Eno. di cucina a causa del *lockdown* conseguente alla pandemia da COVID 19.

Il plico con le prove sarà consegnato in segreteria alla riapertura della scuola dalla Prof. P. D'Amore.

SIMULAZIONI	DISCIPLINE	TIPOLOGIA	DATA SVOLGIMENTO
I Prova scritta	Italiano	TIPOLOGIA A	18/02/2020
		TIPOLOGIA B <i>Analisi e produzione di un testo argomentativo.</i>	
		TIPOLOGIA C <i>Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.</i>	
II Prova scritta	Sc.Alimenti/ Laboratorio servizi Enogastronomia	UNICA I^ parte (<i>argomentativa</i>) II^ parte (<i>pratica</i>).	26/02/2020

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 e

Lab. dei servizi di Enogastronomia settore Sala, Scienza e cultura degli Alimenti, Lingua e letteratura italiana, Lingua straniera Inglese e Scienze Motorie e Sportive.

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 stesse si farà riferimento in sede di scrutinio finale di ammissione all'Esame di Stato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

La griglia di valutazione del colloquio d'esame, emanata con O. M. 16/05/2020 – (**Allegato B Griglia di valutazione della prova orale**) si allega al documento.

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 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.
- O.M. n.10 del 16 maggio 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. Elenco alunni.
2. Relazioni finali per singola disciplina.
3. Programmi svolti fino al 28 maggio, con previsione dell'ulteriore svolgimento fino al termine dell'anno scolastico.
4. Tabelle di conversione dei crediti del III- IV e V anno.
5. Griglia di valutazione della prova orale.

6. Scheda trasmissione assegnazione degli elaborati agli studenti.
7. Scheda trasmissione avvenuta ricezione degli elaborati degli studenti.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	DOCENTE	Materia	FIRMA
1	Prof. Filomena DeNigris	Lingua e letteratura italiana	F.to <i>Filomena De Nigris</i>
2	Prof. Filomena DeNigris	Storia	F.to <i>Filomena De Nigris</i>
3	Prof. Rosa Maria Flavia Delli Carpini	Lingua straniera Francese	F.to <i>Rosa Maria Flavia Delli Carpini</i>
4	Prof. Concetta Maria Presente	Lingua straniera Inglese	F.to <i>Concetta Maria Presente</i>
5	Prof. Giuseppe Santagata	D.T.A.	F.to <i>Giuseppe Santagata</i>
6	Prof. Livio Di Buccio	Matematica	F.to <i>Livio Di Buccio</i>
7	Prof. Mario Morra	Lab. servizi eno settore Cucina	F.to <i>Mario Morra</i>
8	Prof. Luigi Marro	Lab. servizi eno settore Sala e Vendita	F.to <i>Luigi Marro</i>
9	Prof. Paola D'Amore	Scienza e cultura dell'Alimentazione	F.to <i>Paola D'Amore</i>
10	Prof. Maria La Vecchia	Scienze Motorie e Sportive	F.to <i>Maria La Vecchia</i>
11	Prof. Rosanna Sisto	Religione cattolica	F.to <i>Rosanna Sisto</i>

Piedimonte Matese, li 28 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico

F.to *Prof.ssa Clotilde Marcellina Riccitelli*