



Istituto d'Istruzione Superiore "Pantaleone Comite"



Scuole associate: Istituto Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituto Tecnico – Settore Tecnologico: Informatica e Telecomunicazioni
Via Nuova Chiunzi n. 35 – 84010 MAIORI (SA) Uffici: Tel. 089/871028 – Fax 089/8541068 DSGA 089/872464
e-mail: sais038002@istruzione.it -Casella PEC: sais038002@pec.istruzione.it Cod. Mecc. SAIS038002
Codice Fiscale: 80018330656 - Autonomia n. 22

ISTITUTO STATALE D' ISTRUZIONE SUPERIORE - "PANTALEONE COMITE"-MAIORI
Prot. 0003562 del 13/05/2022
V (Uscita)

Documento del Consiglio di Classe (O.M. n. 65 del 14/03/2022)

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2021-2022
I.P.S.E.O.A.

Classe 5[^] - Sezione B

Indirizzo: Enogastronomia

Approvato il 12 maggio 2022

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	Pag.
1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u>	
1.1 Il contesto di riferimento	3
1.2 Presentazione dell'istituto	3
2. <u>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</u>	
2.1 Profilo professionale dell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"	4
2.2 Quadro orario settimanale	6
2.3 Obiettivi curriculari modificati per l'emergenza Covid-19	7
3. <u>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</u>	
3.1 Composizione del consiglio di classe	7
3.2 Composizione e storia della classe	8
4. <u>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE</u>	
4.1 Metodologie e strategie didattiche	11
4.2 Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi – tempi del percorso formativo	11
4.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	12
4.4 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)	13
5. <u>ATTIVITÀ E PROGETTI</u>	
5.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa	15
5.2 Insegnamento trasversale della disciplina di Educazione Civica	15
5.3 Attività di recupero	20
5.4 Attività propedeutiche all'Esame di Stato	21
6. <u>INDICAZIONI SU DISCIPLINE</u>	
6.1 Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)	22
7. <u>INDICAZIONI SU PROVE D'ESAME</u>	35
8. <u>VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</u>	
8.1 Criteri di valutazione	37
8.2 Criteri per l'ammissione all'esame di stato	42
8.3 Criteri attribuzione crediti	43
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	45
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	45

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 IL CONTESTO DI RIFERIMENTO

Il bacino di utenza del nostro Istituto è costituito dai paesi della Costa d'Amalfi, in cui l'attività lavorativa prevalente è rappresentata dal turismo stagionale e, marginalmente, dalle tradizionali attività di agricoltura e pesca.

Gli alunni vivono in zone poco stimolanti per la crescita psicologica, emotiva e sociale in quanto il territorio vede un modesto numero di associazioni finalizzate all'organizzazione del tempo libero. Le maggiori opportunità di lavoro provengono dal settore commerciale e dal settore alberghiero, per i quali il nostro Istituto può offrire personale formato e qualificato.

Per quel che concerne la presenza di alunni stranieri nel nostro Istituto, essa è ancora molto limitata, così come non si registrano gruppi particolarmente svantaggiati.

Uno dei principali vincoli è la stagionalità del turismo (5/6 mesi di lavoro nel periodo primavera/estate), che impedisce la crescita di una cultura imprenditoriale competitiva con le più complesse realtà alberghiere di altre regioni d'Italia; a questo si aggiunge lo scarso interesse degli enti locali che considerano ancora la scuola una realtà a parte e autoreferenziale e, quindi, contribuiscono con insufficiente impegno di energie e risorse economiche al rilancio di una più professionalizzante cultura d'impresa.

La maggior parte degli occupati e delle offerte lavorative sono relative ai settori alberghiero e ristorativo. Pertanto, queste due realtà richiedono lo sviluppo di competenze professionali che spazino dalla ricezione internazionale, alla preparazione di cibi tradizionali che, nello stesso tempo, coniughino le nuove tendenze della “nouvelle cuisine” e dei “nuovi” gusti ispirati all'Oriente.

Inoltre, sono presenti notevoli difficoltà in merito ai collegamenti viari con il capoluogo di provincia e i centri circostanti, soprattutto nei periodi di maggior afflusso turistico.

1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Pantaleone Comite” è centro di istruzione che si realizza attraverso lo sviluppo di conoscenze, competenze e abilità in coerenza con le capacità ed esigenze di crescita e apprendimento degli allievi e in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro.

L'Istituto è luogo di valorizzazione della persona umana, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui appartengono e nella quale vivono.

L'attività che vi si svolge mira all'integrazione di persone appartenenti a diverse etnie e culture, nel rispetto della identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà.

L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale ed interculturale, sta proprio nella cooperazione e nell'abbattimento delle barriere tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di educazione alla professionalità, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue

caratteristiche in termini di competenze e responsabilità. La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi.

Pertanto, l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

L'indirizzo ha lo scopo di fare 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.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in quattro distinte articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”**, **“Prodotti dolciari artigianali e industriali”**, **“Accoglienza turistica”**.

Nell'articolazione **“Enogastronomia”** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO

Competenze comuni:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e

contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

La Legge 92 del 20 agosto 2019 ha previsto, a partire dall'anno scolastico 2020-2021, l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica e l'integrazione del curricolo verticale d'istituto.

Il tema dell'Educazione Civica e la sua declinazione in maniera trasversale nelle diverse discipline curriculari rappresenta una scelta lungimirante del sistema educativo italiano, in quanto è tesa a *“formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”* (art.1 L.92/2019).

In tal senso, compito che si prefigge il nostro Istituto è quello di valorizzare e potenziare l'esercizio della cittadinanza attiva nei discenti; formare cittadini sempre più responsabili e partecipi alla vita culturale, civica, sociale della comunità nella quale essi stessi vivono e operano e educarli ad un modello di cittadinanza sostenibile, fondato sul pensiero critico, sulla consapevolezza delle proprie scelte e condotte e sullo sviluppo di comportamenti virtuosi.

Il curricolo verticale prevede per ciascun anno di corso, e con declinazioni specifiche per ciascun indirizzo di studio, che siano trattati temi collegati:

- 1) alla Costituzione: sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e

sovrnazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole;

- 2) allo Sviluppo sostenibile: i temi riguardanti il turismo sostenibile, l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, l'apporto individuale alla realizzazione dei principali obiettivi dell'Agenda 2030, il rispetto dei beni comuni, la protezione civile;
- 3) alla Cittadinanza digitale: da intendersi come capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

Nel rispetto del monte ore annuo minimo previsto dalla legge, 33 ore, la scelta strategica dell'istituto è stata quella di prediligere una struttura didattica flessibile, in grado di favorire lo sviluppo di percorsi interdisciplinari e progettuali.

Nel tempo dedicato a questo insegnamento, i docenti, sulla base della programmazione concordata in seno al Consiglio di classe, con la definizione preventiva dei traguardi di competenza e degli obiettivi/risultati di apprendimento, hanno proposto ai discenti attività didattiche finalizzate a sviluppare, con sistematicità e progressività, conoscenze e abilità relative alle tematiche sopra individuate.

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

La **5^A B Enogastronomia** è classe di scuola secondaria di 2° grado funzionante per complessive 32 ore settimanali e per un totale annuo di 1056 ore.

Come da deliberazione del Collegio Docenti, l'A.S. 2021-2022 è stato ripartito in due periodi quadrimestrali.

Docente	Disciplina	Ore settimanali
TIERNO ROSA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
TIERNO ROSA	STORIA	2
LIETO TERESA	MATEMATICA	3
COLELLA ANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
DI RUOCCO LUIGI	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	3
CATAPANO GIUSEPPE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	2
PETRONE ELENA	LINGUA FRANCESE	3
DIPINO MARIA	LINGUA INGLESE	3
DI MAURO VINCENZA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
BARBATO VITTORIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5
GIORDANO AGOSTINO	IRC	1
GALIBARDI DANIELE	SOSTEGNO	18

2.3 OBIETTIVI CURRICOLARI MODIFICATI PER L'EMERGENZA COVID-19

La pandemia, che da oltre due anni ha colpito l'umanità, ha prodotto notevoli ripercussioni anche nel mondo della scuola che ha dovuto rivedere modalità di insegnamento, di verifica e di valutazione plasmando il proprio operato in base a "chiusure", parziali aperture, didattica a distanza e didattica digitale integrata. Anche durante questo Anno Scolastico si sono presentate difficoltà legate non tanto a chiusure totali, bensì a contagi che hanno costretto ora uno, ora un altro alunno alla didattica digitale integrata che, pur consentendo ai docenti il normale svolgimento dei programmi e agli alunni di seguire le lezioni, è sempre un tipo di insegnamento limitante.

Comunque, ogni docente della classe ha continuato a seguire la programmazione iniziale, ridefinendone, all'occorrenza, gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, individuando gli strumenti tecnologici più adeguati ai singoli momenti.

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	TIERNO ROSA	SI	SI	SI
STORIA	TIERNO ROSA	SI	SI	SI
MATEMATICA	LIETO TERESA	NO	NO	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	COLELLA ANNA	SI	SI	SI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	DI RUOCCO LUIGI	SI	SI	SI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	CATAPANO GIUSEPPE	---	NO	SI
LINGUA FRANCESE	PETRONE ELENA	NO	NO	SI
LINGUA INGLESE	DIPINO MARIA	SI	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DI MAURO VINCENZA	NO	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	BARBATO VITTORIA	NO	NO	SI
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	GIORDANO AGOSTINO	SI	SI	SI

3.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

Prospetto dati della classe

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva
2019-2020	17	/	/	17
2020-2021	17	/	/	15
2021-2022	15			

La classe V sez. B Enogastronomia, formata da 15 alunni, 13 maschi e 2 femmine, si costituisce come III sez. B Enogastronomia settore Cucina, nell'A.S. 2019-2020, a seguito della scelta di indirizzo che gli alunni delle classi seconde compiono. Della scolaresca fanno parte due ragazzi con BES per i quali è stato predisposto dal C.d.C. un PDP e un allievo che segue un PEI differenziato e per il quale si richiede la presenza, durante gli esami sia scritti che orale, dell'insegnante di sostegno che lo ha seguito nell'arco del quinquennio.

Gli allievi sono risultati ben amalgamati tra loro, socievoli e animati da spirito di collaborazione. Quasi tutti hanno evidenziato un deciso desiderio di affermazione e di realizzazione personale in campo professionale e qualcuno ambisce a raggiungere risultati prestigiosi impegnandosi affinché ciò possa avverarsi. Diverso, invece è stato l'atteggiamento con cui hanno affrontato lo studio, un piccolo gruppo con serietà e costanza, mentre gli altri hanno avuto spesso bisogno di sollecitazioni. Tutti i ragazzi provengono da zone più o meno distanti dalla scuola e sono stati sottoposti, pertanto, ai disagi evidenti che il pendolarismo comporta, soprattutto nei periodi in cui l'afflusso dei turisti in Costiera Amalfitana aumenta sensibilmente e ciò ha inciso, talvolta, sul rispetto dell'orario di ingresso.

Sotto il profilo comportamentale la scolaresca, nel complesso, ha avuto un atteggiamento serio, corretto e educato sia nei confronti degli insegnanti, sia dei compagni, sia durante le esercitazioni nei laboratori.

La frequenza, per la maggior parte dei ragazzi, è stata regolare. Alcuni hanno fatto registrare numerose assenze, la maggior parte delle quali dovute a motivi di salute e debitamente giustificate con certificato medico.

Per ciò che attiene l'aspetto squisitamente didattico, il quadro emerso è quello di una classe nel complesso accettabile per quanto attiene le discipline teoriche, ma in grado di emergere nelle attività di carattere tecnico-pratico e professionale.

L'interesse e l'attenzione per tutte le materie oggetto di studio sono stati complessivamente adeguati, soprattutto considerando i diversi momenti ai quali una buona parte degli allievi sono stati sottoposti. È doveroso sottolineare anche lo stress psicologico subito dai ragazzi durante gli ultimi due anni e che ha inciso profondamente sul loro spirito, anche se in misura diversa in base alle caratteristiche della personalità di ognuno. Certamente la pandemia, la limitazione della libertà e lo scoprirsi vulnerabili in una fase della vita in cui si pensa di essere invincibili ha condizionato molto la visione del futuro e cambiato parte delle prospettive.

La partecipazione al dialogo educativo è stata adeguata per la maggior parte degli allievi, ma solo qualcuno si è distinto per impegno e costante applicazione nello studio domestico.

I docenti si sono impegnati a stimolare le capacità espressive, critiche, analitiche dei discenti cercando anche di promuovere l'abilità di creare collegamenti tra discipline tanto diverse ed eterogenee tra di loro.

Per incentivare negli alunni la formazione di opinioni personali, le lezioni sono state impostate in maniera dinamica, promuovendo il dibattito e la ricerca personale di ognuno di loro, cercando di coinvolgere nelle discussioni anche i meno motivati.

Tutti gli studenti della classe manifestano particolare attitudine alle attività pratiche e di laboratorio, verso le quali hanno dimostrato, nel percorso scolastico, entusiasmo e senso di responsabilità e hanno chiare le loro prospettive lavorative; la maggior parte di loro ha già lavorato nel settore sia in attività di stage in aziende convenzionate con la scuola, sia mediante brevi contratti stagionali.

Positive e gratificanti le valutazioni espresse dai tutor aziendali che hanno evidenziato, per gran parte dei discenti, spiccate capacità di lavorare in team, l'acquisizione di metodo adeguato e autonomia nella gestione dei compiti affidati.

Prima della pandemia, la classe ha partecipato attivamente e con proficuo impegno a numerose iniziative promosse dalla scuola, come eventi sul territorio, cene di beneficenza, pranzi in occasione delle festività natalizie, Open Day che hanno avuto un'importanza e una ricaduta significativa sia sul piano didattico che su quello formativo-professionale. Anche durante il periodo a distanza i docenti si sono impegnati in modo da offrire agli alunni altri stimoli tramite webinar e seminari on line.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE

4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Pur nel rispetto dei programmi ministeriali, i contenuti disciplinari sono stati adeguati alle esperienze, agli interessi e alle reali possibilità degli alunni. Essi, pertanto, sono stati elastici e soggetti a correzioni e variazioni in base alle diverse situazioni che si sono presentate.

L'obiettivo primario di tutti i docenti è stato quello di fornire ai ragazzi gli strumenti necessari per l'acquisizione di un metodo di lavoro sempre più specialistico e adeguato al contesto lavorativo di riferimento.

Strategie e metodi utilizzati:

- Lezioni frontali
- Gruppi di lavoro
- Problem solving
- Simulazione di casi
- Discussione guidata
- Attività di laboratorio
- Test per items-questionari

4.2 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Strumenti e tecnologie utilizzati:

- Uso del libro di testo
- Lezione frontale tradizionale
- Uso di schede e/o materiali in fotocopia predisposti dal docente
- Lavori di gruppo, lavori in coppie di aiuto, lavori individuali
- Uso di mezzi audiovisivi e strumenti multimediali
- Laboratorio di informatica con uso di Internet
- Laboratorio di cucina, utensili e attrezzature

Spazi:

Gli spazi strutturati e orientati in cui sono state realizzate le esperienze di apprendimento sono descritti nei punti che seguono:

- ✓ aula dotata di LIM
- ✓ laboratorio informatico interno
- ✓ laboratorio di cucina e ristorante interno
- ✓ google g-suite for education

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE
<ul style="list-style-type: none">• Componimenti• Compiti in classe secondo le tipologie relative alla prima e seconda prova degli Esami di Stato• Simulazioni Prove Invalsi• Relazioni• Sintesi• Questionari aperti• Questionari a scelta multipla• Testi da completare• Prove strutturate e semistrutturate• Esercizi• Soluzione di problemi	<ul style="list-style-type: none">• Relazioni su attività svolte• Interrogazioni• Interventi• Discussioni su argomenti di studio	<ul style="list-style-type: none">• Prove di laboratorio

Questo Anno Scolastico è stato caratterizzato dalla didattica in presenza, per tutta la durata dell'anno, e dalla didattica mista, occasionalmente, pertanto, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati i docenti hanno adottato anche i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

- ◆ Videolezioni sulla piattaforma Google G-Suite – Meet, con creazione di un dominio della scuola e credenziali per gli alunni;
- ◆ invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce “bacheca” del Portale Argo e attraverso Classroom;
- ◆ condivisione di video di Youtube.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato calibrato e alleggerito, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le tantissime difficoltà.

Per la valutazione, i docenti hanno tenuto conto non solo del possesso dei contenuti disciplinari, ma anche dell'impegno, della partecipazione, della correttezza comportamentale.

4. 3 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto “Pantaleone Comite” di Maiori, al fine di potenziare la cultura dell'inclusione pone particolare attenzione a tutti gli alunni, anche se non in possesso di una certificazione di disabilità o di DSA, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (dislessia, disgrafia, discalculia, disortografia), e sostiene processi di apprendimento in relazione allo sviluppo delle potenzialità di ciascuno.

Le finalità dell'Istituto sono:

- Creare un ambiente accogliente e favorevole al successo scolastico;
- Sostenere l'apprendimento con curricoli didattici appropriati cercando di promuovere quanto più possibile una sapiente integrazione da parte di "tutta" l'utenza scolastica;
- Definire pratiche comuni all'interno dell'Istituto;
- Accompagnare gli studenti agli Esami IeFP e di Stato;
- Cercare di mettere in atto competenze collaborative con la famiglia e gli Enti Locali.

La valutazione dell'alunno portatore di bisogni speciali scaturisce dalla somma delle valutazioni e dalle osservazioni in classe e, pertanto, si tiene conto dei progressi in itinere, della motivazione, dell'impegno e dell'interesse dimostrati. Nell'ambito degli incontri di Dipartimento, del GLO e dei Consigli di Classe finalizzati alla realizzazione dei PEI e dei PDP si concordano le strategie per la valutazione coerente con prassi inclusive. Per quanto concerne gli alunni con disabilità, le verifiche possono essere uguali, semplificate o differenziate; la valutazione è svolta secondo i criteri stabiliti nei PEI.

Le verifiche per gli alunni DSA vengono preventivamente calendarizzate dai docenti, con l'uso di strumenti compensativi e misure dispensative. Inoltre, per gli alunni BES, in particolare, sono previste interrogazioni programmate, con diversa modulazione temporale, prove strutturate, prove scritte programmate.

La progettualità didattica orientata all'inclusione comporta l'adozione di strategie e metodologie quali:

- l'apprendimento cooperativo;
- il lavoro di gruppo;
- il tutoring;
- l'utilizzo di mediatori didattici;
- l'utilizzo di attrezzature e ausili informatici, di software e sussidi specifici.

Nell'adozione dei libri di testo, infine, l'Istituto sceglie come criterio preferenziale edizioni di libri che contengano materiale (CD, DVD, mappe concettuali) predisposto per alunni DSA.

La scuola collabora con gli Enti pubblici attraverso incontri periodici con l'équipe medica per gli alunni diversamente abili.

4.4 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Da febbraio 2020 ad oggi, i progetti previsti per i PCTO hanno subito una battuta d'arresto per i noti motivi legati alla pandemia, tuttavia, gli studenti, dal terzo anno in poi, hanno avuto modo di partecipare ad attività scolastiche ed extrascolastiche utili per il conseguimento delle ore di stage previste dalla normativa. L'obiettivo che si è teso raggiungere con i PCTO è stato quello di offrire una formazione che non fosse di tipo esclusivamente professionale, né di tipo genericamente culturale, ma capace di unire entrambi gli aspetti, mettendo accanto al "sapere", alle conoscenze basilari delle discipline, il "saper fare", ovvero saper operare nel settore con abilità specifiche per:

- progettare
- organizzare il proprio lavoro
- gestire le fasi della produzione del servizio
- coordinare l'erogazione del servizio ristorativo
- formare, in sintesi, un Professionista che sappia realizzare, attraverso la propria

prestazione, la conduzione e la pianificazione di tutti i servizi di ristorazione, applicando in ogni settore una sintesi completa e di elevata qualità tra creatività e standardizzazione.

Anno Scolastico 2019-2020

L'alternanza ha perseguito il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ha arricchito la formazione e ha favorito l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

Le attività di stage aziendale sono state tese a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del percorso di studi.

Durante questo Anno Scolastico, purtroppo, la frequenza alle attività previste per i PCTO ha registrato una brusca frenata, in particolare per le ore di stage presso le aziende del territorio a causa della sospensione delle attività didattiche. Tuttavia, prima del lockdown, i ragazzi hanno partecipato alle seguenti attività:

- 1. Stage presso l'Hotel 5 Miglia di Roccaraso – Rivisondoli**
- 2. Corso HACCP**

Anno Scolastico 2020-2021

Nel corso di questo Anno Scolastico, nonostante le difficoltà legate alla pandemia, la classe ha partecipato alle seguenti attività on line:

- Progetto “Il narratore, l'accoglienza, la tavola imbandita” BIMED
- Corsi di alta formazione:
 - Dessert da ristorazione
 - Prima il gusto
 - I lievitati
 - Cucina circolare
 - Piatti da banchettistica
 - Webinar Spreco alimentare
 - Dessert al piatto
 - Allergie e celiachia
 - Impiattamento
 - Lievitati dolci e salati
 - Webinar Social Marketing
 - Hore Coast
 - Delivery & Take away
 - Finger food

Anno Scolastico 2021-2022

- 1. Stage presso l'Hotel 5 Miglia di Roccaraso – Rivisondoli**
- 2. Corso online sulla sicurezza dei luoghi di lavoro INAIL/MIUR D.Lgs. 81/2008.**

5. ATTIVITÀ E PROGETTI

5.1 ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il PTOF dell'Istituto "Pantaleone Comite" prevede l'attuazione di alcuni progetti:

- 1. Colazione a scuola:** che consiste nella possibilità di consumare, nel corso della ricreazione, una merenda, dolce o salata, preparata dagli stessi alunni coadiuvati dai docenti dell'area tecnico-pratica, con l'obiettivo di fare esperienza diretta sul "campo", al fine di migliorare sempre più la professionalità.
- 2. Trekking urbano:** uscita durante le ore di Scienze Motorie per lo svolgimento dell'attività pratica. Il trekking urbano offre la possibilità di sviluppare il rapporto con la natura in quanto permette un'esperienza motoria che sviluppa le capacità condizionali e coordinative, soprattutto di orientamento e di spazio-tempo e capacità relazionali e sociali; inoltre, stimola il piacere di vivere esperienze diversificate sia individualmente che in gruppo.
- 3. Natale in tavola con gli alunni dell'Alberghiero:** una tradizione della scuola, con la preparazione del pranzo di Natale al quale partecipa il corpo docenti, il personale della segreteria e il personale ATA e al quale vengono invitate personalità di spicco del territorio.

L'emergenza Covid, quest'anno, ha impedito il normale svolgimento dei progetti "Colazione a scuola" e "Natale in tavola con gli alunni dell'Alberghiero", tuttavia, gli alunni della classe 5^a B hanno partecipato ad essi durante il terzo anno fino al lockdown.

5.2 INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELLA DISCIPLINA DI EDUCAZIONE CIVICA

Come previsto dalla L.92/2019, la classe è stata coinvolta in una progettualità trasversale inerente alla reintrodotta disciplina di Educazione Civica. In sede di programmazione annuale, il C.d.C. ha stabilito gli obiettivi formativi da raggiungere attraverso la trattazione delle tematiche seguenti:

TEMATICHE	COMPETENZE RIFERITE AL PECUP (Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020)
Tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
La Carta Costituzionale e gli organismi internazionali	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
L'identità digitale - SPID	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Di seguito viene riportata la scheda riepilogativa degli argomenti di Educazione Civica che sono stati affrontati nelle singole discipline.

EDUCAZIONE CIVICA- CURRICOLO VERTICALE – DETTAGLIO

TEMATICA					
La Carta Costituzionale e gli organismi internazionali					
COMPETENZE chiave specifiche	COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE Riconoscere l'importanza della Costituzione, delle istituzioni nazionali e sovranazionali	ABILITÀ	Saper collocare la propria dimensione di cittadini in un orizzonte europeo e mondiale. Saper comprendere ed accettare la convivenza di diverse culture. Essere in grado di orientarsi nella organizzazione politica e amministrativa italiana ed estera.		
Discipline coinvolte	Contenuti per disciplina	Strumenti	Verifica	Crono-programma	n. ore per disciplina
Diritto e T.A.	La Costituzione – caratteristiche e generali Art. 11 della Costituzione e Organizzazione delle Nazioni Unite Art. 32 e Organizzazione Mondiale della Salute La genesi dell'Unione europea e sue istituzioni	Libro di testo Dispense Tecnologie multimediali	Verifica orale Prove semi-strutturate	I e II quadrimestre	7
Lingua inglese	The international institutions: The main EU Institutions BREXIT	Dispense Materiali multimediali in rete Ricerche	Verifiche orali	I/II quadrimestre	3

	The Uk system of government The British Constitution				
Lingua francese	L'organisation mondiale de la santé (OMS) L'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) Le gaspillage alimentaire	Dispense Materiali multimediali in rete	Verifiche orali	I /II quadrimestre	3
Scienze Motorie e sportive	L'ordinamento giuridico sportivo	materiale multimediale libro di testo dispense	verifiche orali/ scritte	I/II Quadrimestre	1
Scienza e cultura dell'alimentazione	Art. 25 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani	Dispense, Materiale multimediale	Verifiche orali	II Quadrimestre	2

TEMATICA					
Tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari					
COMPETENZE chiave specifiche	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE Farsi promotore della sostenibilità ambientale e mettere in pratica alcuni obiettivi dell'Agenda 2030. Adottare comportamenti di tutela e valorizzazione del patrimonio naturale ed artistico. Fare propri i principi fondamentali dell'educazione alla salute e al benessere.		ABILITÀ	Saper cogliere i valori ed i principi dell'Agenda 2030 Saper interpretare l'ambiente in cui si vive, i mutamenti culturali e socioeconomici, le offerte formative	
Discipline coinvolte	Contenuti per disciplina	Strumenti	Verifica	Crono-programma	n. ore per disciplina

Diritto e T.A	<p>Articolo 9 della Costituzione e difesa del territorio.</p> <p>L'abusivismo edilizio e l'impatto sul rischio idrogeologico.</p> <p>I terrazzamenti in costa d'Amalfi e lo straordinario "patto con la natura".</p> <p>Le nuove forme turistiche a tutela dell'ambiente: il turismo sostenibile e responsabile.</p> <p>Lo slow tourism e il turismo di comunità</p>	Ricerche Dispense strumenti multimediali in rete.	Verifica orale Prove semi-strutturate	I quadrimestre	4
Scienze Motorie e Sportive	Trekking Amalfi Coast	Ricerche. Strumenti multimediali in rete	Verifica orale	I /II quadrimestre	1
Matematica	Funzione empirica: rappresentazione grafica di dati relativi allo sfusato amalfitano	articoli	Verifiche orali	II quadrimestre	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	La dieta Mediterranea	Dispense Materiale multimediale	Verifiche orali	I Quadrimestre	2
Italiano e Storia	"La Costiera Amalfitana è un paradiso, fatto di scale che risuonano come tasti di un vecchio pianoforte".	1. Analisi dei passi tratti da: «Quando Quasimodo si innamorò di Amalfi» e da "Cucine da Nobel" (a cura di	Questionari dibattiti in classe Relazioni scritte -Prodotti di cucina e sala bar: il Soufflé al	Primo e secondo quadrimestre	6

	<p>(Corrado Alvaro)</p> <p>1. Giuseppe Liuccio, lo scrittore che accompagnò Quasimodo in una passeggiata per i vicoli della città;</p> <p>2. La Costa d'Amalfi nella pittura dell'Ottocento -Giuseppe Liuccio: Lettera postuma a Pietro Scoppetta pittore amalfitano (Amalfi 1863-Roma 1920)</p>	<p>Beverini A. e Liuccio G.)</p> <p>2. Galleria fotografica dei dipinti di P. Scoppetta</p>	<p>Limone e il limoncello. - Comento orale dei dipinti più significativi del pittore.</p>		
Lab. serv. enogastr. di Sala e Vendita	<p>Le eccellenze Agroalimentari del territorio della costiera Amalfitana</p> <ul style="list-style-type: none"> - I marchi - Slow food e slow wine - I prodotti a Km0 	<p>Libro di testo, lavagna interattiva, audiovisivi, strumenti multimediali in rete</p>	<p>verifiche orali</p>	<p>I e II quadrimestre</p>	<p>2</p>
Lab. Servizi Enogastronomici Settore Cucina	<p>La tipicità dei prodotti del territorio. Il territorio della Costa d'Amalfi – i terrazzamenti</p> <p>Le ville dei Patrizi Romani in Costa d'Amalfi</p>	<p>Libro di testo. Strumenti multimediali.</p>	<p>Verifiche orali.</p>	<p>I quadrimestre</p>	<p>10</p>
I.R.C.	<p>Il ruolo dei cristiani nella tutela del</p>	<p>Libro di testo, lavagna interattiva, audiovisivi,</p>	<p>Verifiche orali.</p>	<p>primo quadrimestre</p> <p>+</p>	<p>2</p> <p>+</p>

	patrimonio ambientale. - La difesa dell'ambiente in un'ottica di dialogo ecumenico e interreligioso.	strumenti multimediali in rete.		secondo quadrimestre	2
--	---	---------------------------------	--	----------------------	---

TEMATICA					
L'identità digitale – SPID					
COMPETENZE chiave specifiche	COMPETENZE DIGITALI Essere in grado di utilizzare in modo appropriato le reti e gli strumenti informatici individuando soluzioni adeguate. Avere consapevolezza dei rischi e delle potenzialità della rete e delle nuove tecnologie.	ABILITA'	Identificare possibili problemi tecnici, valutare criticamente le soluzioni possibili e risolverli con l'aiuto di strumenti digitali. Autovalutare le proprie competenze e mantenere un costante aggiornamento.		
Discipline coinvolte	contenuti per disciplina	strumenti	verifica	cronoprogramma	n. ore per disciplina
Diritto e T.A	Cosa è l'identità digitale Spid e i suoi livelli di sicurezza. Accesso tramite Spid ai principali servizi della PA.	Dispense Tecnologie multimediali	Verifica orale	II quadrimestre	3
ORE TOTALI					50

5.3 ATTIVITÀ DI RECUPERO

Il nostro Istituto prevede attività di recupero realizzate a classi aperte per gruppi di livello e distribuite al termine del primo e secondo quadrimestre in orario pomeridiano. I corsi, cui partecipano da un minimo di 10 ad un massimo di 15 alunni, sono istituiti per Italiano, Matematica, Inglese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione e DTA. Durante questo anno scolastico il recupero è stato svolto in itinere.

5.4 ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALL'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto attività incentrate sulla trasversalità al fine di favorire nello studente la capacità di operare collegamenti interdisciplinari e di esplicitare le proprie conoscenze in una visione unitaria e globale.

Considerato il profilo d'uscita dell'Istituto e la vocazione professionalizzante, si è cercato di guidare gli alunni ad una contestualizzazione degli argomenti oggetto di studio, calando cioè le conoscenze acquisite nel tessuto culturale, economico e sociale in cui essi stessi vivono e operano e, pertanto, i ragazzi sono stati condotti ad individuare collegamenti e considerazioni multidisciplinari analizzando, mediante immagini o testi:

- le risorse di un territorio, quello in cui vivono, la Divina Costiera, che si estende “tra mare e monti”, con le sue ricchezze e potenzialità;
- l'alimentazione, sia come fonte di salute e benessere, sia come causa di patologie;
- l'enogastronomia, in tutte le sue forme, tra tradizione e innovazione;
- gli stili di vita tra passato, presente e prospettive future;
- i cambiamenti sociali e familiari.

La classe, inoltre, ha sostenuto le prove INVALSI di Italiano, Matematica e Inglese.

Curriculum dello studente

Il curriculum dello studente è un documento atto a fornire tutte le informazioni utili sullo studente e sarà tenuto in considerazione nello svolgimento del colloquio. Si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascolastiche), ed è stato compilato in formato digitale, attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell'Istruzione, curriculumstudente.istruzione.it.

Il Curriculum raccoglie le esperienze svolte nel percorso formativo da ciascun discente, dalle certificazioni linguistiche alle attività extrascolastiche quali ad esempio quelle culturali, sportive, artistiche e di volontariato affinché possano essere valorizzate all'interno dello stesso Esame.

6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

6.1 SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

(Competenze – Contenuti – Obiettivi raggiunti)

DISCIPLINA: ITALIANO	
DOCENTE: Prof.ssa Tierno Rosa	
Libro di testo: LE PORTE DELLA LETTERATURA VOL.3	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	Capacità di contestualizzare la produzione letteraria attraverso il riconoscimento delle caratteristiche formali e tematiche dei brani antologici scelti. Capacità di relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali. Capacità di comporre un testo informativo o argomentativo. Capacità di interpretare un testo letterario
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana ed europea a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche di autori europei. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e quella europea. <ul style="list-style-type: none">• La letteratura del secondo Ottocento in Europa e in Italia• Simbolismo e Decadentismo in Europa e in Italia• Le avanguardie e la lirica nella prima metà del Novecento• La narrativa nell'età delle avanguardie• L'Ermetismo
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia alla Seconda guerra mondiale in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.• Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto
<u>METODOLOGIE</u>	Lezione frontale e lezione multimediale– discussione guidata– lezione partecipata– lavoro di gruppo– attività di lab. - brain storming– problem solving– attività di feedback - gruppi di lavoro per appr. Cooperativo- approccio pluridisciplinare-In DAD : correzione collettiva dei compiti- schemi e mappe concettuali- videolezione in diretta su Meet- lezione asincrona-
<u>TEMPI</u>	Quattro ore settimanali
<u>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo – appunti – dispense – mappe e carte geografiche – sussidi audiovisivi PC e attrezzature di laboratorio - software applicativi - LIM – attrezzature multimediali- Registro elettronico - Google Classroom - Google Drive (documenti-fogli-presentazioni) G-Suite for Education Meet/Classroom.

DISCIPLINA: **STORIA**

DOCENTE: Prof.ssa **Tierno Rosa**

Libro di testo: GUIDA ALLO STUDIO DELLA STORIA VOL.5

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Capacità di cogliere i nessi tra storia settoriale e storia generale• Capacità di problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali degli eventi• Capacità di analizzare i rapporti tra conoscenza del passato e del presente, oltre alla capacità di saper applicare le conoscenze del passato per la comprensione del presente
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	<ul style="list-style-type: none">• L'età del Positivismo• La Belle Époque• La Prima guerra mondiale• La Rivoluzione russa• Gli Stati Uniti e la crisi del '29• L'età dei totalitarismi• Propaganda – Censura – Razzismo• La Seconda guerra mondiale• L'Europa sotto il giogo nazista: la guerra dei civili e lo sterminio degli ebrei
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.• Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale• Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali
<u>METODOLOGIE</u>	Lezione frontale e lezione multimediale– discussione guidata– lezione partecipata– lavoro di gruppo– attività di lab. - brain storming– problem solving– attività di feedback - gruppi di lavoro per appr. Cooperativo- approccio pluridisciplinare- In DAD : correzione collettiva dei compiti- schemi e mappe concettuali- videolezione in diretta su Meet- lezione asincrona-
<u>TEMPI</u>	Due ore settimanali
<u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo - appunti – dispense- mappe e carte geografiche- sussidi audiovisivi e documentari dell'Istituto Luce- PC e attrezzature di laboratorio- software applicativi- LIM – attrezzature multimediali-Registro elettronico- Google Classroom -Google Drive (documenti-fogli-presentazioni) G-Suite for Education Meet/Classroom

DISCIPLINA: Lingua Inglese	
DOCENTE: Maria Dipino	
LIBRO DI TESTO: Cook Book Club in-up -3°-4°-5°-anno - Editore: Clitt	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Sapere utilizzare il linguaggio specifico della microlingua dell'ambito professionale. • Sapere produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • Sapere comprendere globalmente testi e dialoghi sia scritti che orali. • Sapere integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	<p>Modulo 1 – On the Tour</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Enogastronomy ➤ Italian food heritage & quality certification. ➤ Italian PDO, PGI, TSG Agri-Food products. ➤ Slow food Movement. ➤ Food cultural diversity: The rainbow cuisine ➤ Piedmont- Lazio- Campania ➤ The Amalfi Coast products: Lemons. ➤ A typical menu of the Amalfi Coast <p>Modulo 2 – On the watch</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The short supply chain ➤ Km 0 products <p>Modulo 3 – On the healthy side.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nutrition: well being ➤ The development of food science ➤ Nutrients: carbohydrates, fats, vitamins, minerals ➤ Healthy guidelines ➤ The new Food Pyramid ➤ Food allergies & intolerances ➤ Affluence diseases <p>Modulo 4 – On the safe side</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ World Health Organisation ➤ Food poisoning: bacteria, viruses, ➤ Food Contamination ➤ Safety and Hygiene ➤ H.A.C.C.P.: the seven principles <p>Modulo 5 Civic Education</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ The British Political System ➤ United in diversity: The European Union, The European Parliament, The European Council, The European Commission. ➤ Brexit.
<u>ABILITÀ</u>	<p>1) Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale o di lavoro</p> <p>2) Identificare diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico-professionali, in base alle loro caratteristiche, come compilazione di menu etc.</p> <p>3) Esprimere in modo chiaro e semplice per iscritto e oralmente opinioni, intenzioni e descrivere esperienze e processi.</p> <p>4) Utilizzare un lessico appropriato al contesto di lavoro.</p> <p>5) Utilizzare autonomamente i dizionari monolingue compresi quelli multimediali.</p>
<u>METODOLOGIE</u>	<p>Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento.</p> <p>In particolare si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.</p>
<u>TEMPI</u>	3 ore settimanali
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo-dispense-materiali autentici in lingua-Lim-strumenti audio-visivi.

DISCIPLINA: Lingua Francese	
DOCENTE: Elena Petrone	
LIBRO DI TESTO: Prêt-à-goûter	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendono globalmente testi e dialoghi sia scritti che orali. • Sanno interagire in situazioni di conversazione di carattere quotidiano e specialistico. • Sanno riconoscere e utilizzare il linguaggio specifico legato all'ambito professionale • conoscono le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. • conoscono lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	<p>Modulo 1 - Révision: le travail dans une cuisine et une salle de restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les équipements d'une salle de restaurant et de cuisine ➤ L'organisation du travail ➤ Les méthodes du service ➤ Menu à prix fixe ou à la carte <p>Modulo 2 - L'organisation d'un banquet</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fêtes et événements ➤ L'organisation d'un banquet ➤ Le lexique de l'organisation d'un banquet <p>Modulo 3 - Le monde du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le marché du travail ➤ Les types de contrats proposés ➤ Comment construire son curriculum <p>Modulo 4 - La nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La pyramide alimentaire ➤ Les produits biologiques et OGM ➤ Pratiques alimentaires végétaliennes ➤ Régimes particuliers ➤ Les troubles du comportement alimentaire (TCA) <p>Modulo 5 - La sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'hygiène ➤ La méthode HACCP ➤ Les intoxications alimentaires ➤ Les intolérances et allergies <p>Modulo 6 - Tours gastronomiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Campanie ➤ Les Abruzzes ➤ La Basilicate ➤ La Calabre ➤ Le Latium ➤ L'Ombrie <p>Modulo Éducation civique</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'Organisation mondiale de la santé (O.M.S.) ➤ L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ➤ Le gaspillage alimentaire ➤ Les labels alimentaires (AOP,AOC,IGP) ➤ Slow food: le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité
<u>ABILITÀ</u>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di microlingua.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su</p>

	<p>argomenti noti di interesse personale, familiare o sociale.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, usare i dizionari anche multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, sociale e professionale.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti di interesse personale, sociale e professionale.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale.</p> <p>Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro.</p>
<u>METODOLOGIE</u>	<p>Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento.</p> <p>In particolare, si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.</p>
<u>TEMPI</u>	3 ore settimanali
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante Libro di testo • LIM

<p>DISCIPLINA: MATEMATICA</p> <p>DOCENTE: Prof.ssa Teresa Lieto</p> <p>LIBRO DI TESTO: LA MATEMATICA A COLORI EDIZIONE GIALLA LEGGERA per il secondo biennio - Leonardo Sasso – Petrini ISBN 9788849421095</p>	
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></p>	<p>Individuare strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello equazioni, disequazioni o funzioni di secondo grado e saperle applicare in contesti adeguati.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>
<p><u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u></p>	<p>Funzioni. Classificazione delle funzioni. Funzione omografica: dominio, intersezioni con gli assi, studio del segno, tabella di valori (x,y) agli estremi del dominio: concetto di limite. Il numero <i>e</i></p> <p>Funzione esponenziale, logaritmica. Curva a campana</p>
<p><u>ABILITÀ</u></p>	<p>Saper riconoscere una funzione. Saper calcolare l'immagine di x tramite f assegnata. Saper leggere il grafico di una funzione, individuandone le proprietà.</p> <p>Riconoscere il tipo di funzione dalla sua espressione analitica Calcolare il dominio di funzioni razionali fratte.</p> <p>Interpretare il grafico di funzioni particolari: esponenziale, funzioni lineari associate ad un problema di B.E.P. Riconoscere i limiti: aspetto intuitivo da tabelle di valori. Conoscere il numero <i>e</i></p>
<p><u>METODOLOGIE</u></p>	<p>Nei limiti del possibile, si è cercato di fare in modo che ogni lezione riuscisse a suscitare negli alunni un interesse spontaneo, in quanto la mancanza di motivazione crea uno stato di passività che certamente non è produttivo per impostare un lavoro proficuo; si è delineata una didattica per problemi: la Matematica vista non più come un'arida successione di regole e formule, ma viene riscoperta attraverso un'esigenza per così dire pratica, della risoluzione di determinati problemi legati anche al mondo della cucina.</p> <p>Chiaramente il lavoro è stato più complicato nel momento in cui le lezioni non sono state effettuate in presenza, ma di grande aiuto è stato l'utilizzo del software Geogebra che ha permesso di dare spazio alla lettura e interpretazione di grafici particolari.</p>
<p><u>TEMPI</u></p>	<p>3h settimanali</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></p>	<p>Excel, Geogebra, come strumenti di supporto e di verifica delle tematiche trattate.</p> <p>LA MATEMATICA A COLORI EDIZIONE GIALLA LEGGERA per il secondo biennio - Leonardo Sasso – Petrini ISBN 9788849421095</p>

DISCIPLINA: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE: Prof.ssa **Barbato Vittoria**

Libro di testo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica - Liviana

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Saper intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività ristorative, in relazione anche alle fasi di gestione e commercializzazione;• Riconoscere le norme giuridiche che regolano il settore con particolare riguardo a quelle sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, e sulla sicurezza per la salute del consumatore; saperle applicare al caso concreto.
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Il food and beverage cost• Il Bilancio di esercizio e iter di approvazione• Il turismo e le sue fasi evolutive• Il turismo esperienziale, green, di comunità, enogastronomico• Il ciclo di vita di una destinazione turistica• La normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro• Le filiere agroalimentari• Prodotti a chilometro zero – i Marchi di qualità• Slow Food e la sfida della ristorazione lenta• La normativa sulla sicurezza agroalimentare• norme e procedure per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti• Haccp• I controlli lungo la filiera- le frodi alimentari• La normativa igienico sanitaria del pacchetto Igiene• L'etichettatura• Il marketing pubblico e privato• Le leve del marketing mix (Prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)• Il web marketing• Accenni alla pianificazione aziendale <p>Educazione civica</p> <ul style="list-style-type: none">• La Costituzione - caratteristiche generali• Articolo 9 della Costituzione e difesa del territorio• L'abusivismo edilizio e l'impatto sul rischio idrogeologico• I terrazzamenti in costa d'Amalfi e lo straordinario "patto con la natura"• Art 11 e gli organismi internazionali (Nato/ Onu/UE)• Art 32 e OMS• L'identità digitale e la nuova sfida della PA
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere l'importanza dei dati consuntivi, l'obbligo e gli adempimenti di natura contabile• Comprendere l'importanza e le dinamiche del settore turistico per l'economia globale• Individuare gli obblighi della normativa europea pone a carico degli operatori del settore agroalimentare in tema di sicurezza• Conoscere le tipologie di filiere agroalimentare• Conoscere ed applicare le principali strategie del marketing

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, dialogata, • problem solving, • simulazione di casi aziendali, • cooperative learning. • didattica in modalità mista
<u>TEMPI</u>	5 Ore settimanali.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo; Appunti predisposti dalla docente, Schede di sintesi, mappe concettuali, materiali digitali, lettura di articoli e discussioni di fatti di cronaca attinenti la sicurezza agroalimentare Video introduttivi agli argomenti. Google Moduli e test con Kahoot</p>

DISCIPLINA: SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONEDOCENTE: Prof.ssa **Colella Anna**

Libro di testo: Conoscere gli alimenti vol. 5 Autore: S. Rodato – Editore: CLIT

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Controllo ed utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;• Predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;• Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	<ul style="list-style-type: none">• Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale;• Alimentazione equilibrata;• Tipologie dietetiche per fasce d'età;• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione;• Dieta in particolari condizioni patologiche;• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
<u>ABILITÀ</u>	<ul style="list-style-type: none">• Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare;• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari;• Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;• Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale;• Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;• Riconoscere la specificità nutrizionale dei nuovi prodotti alimentari e degli alimenti dietetici dalla lettura della loro etichetta;• Saper calcolare il valore nutrizionale ed energetico di un piatto facendo uso delle tabelle di composizione chimica degli alimenti.
<u>METODOLOGIE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali con decodifica dei termini specifici della disciplina e semplificazioni;• Ricerche e lavori individuali e di gruppo;• Attività multimediali (video scientifici e documentari);• Piattaforma G-suite for education durante i periodi di DDI.
<u>TEMPI</u>	3 ore settimanali, 99 ore annue
<u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</u>	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Appunti della docente/Lettura testi scientifici/Consultazione di siti web di interesse scientifico;• Video da Youtube.

<p>DISCIPLINA: LABORATORIO per i SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>DOCENTE: Prof. Di Ruocco Luigi</p> <p>Libro di testo: Tecniche di cucina e pasticceria vol. B con quaderno delle competenze Autore: Alma</p>	
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la qualità dei prodotti; • Organizzare il lavoro “Mise en Place”, • capacità di lavoro di squadra; • Pulizia del reparto.
<p><u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e piatti delle tradizioni locali • Prodotti della tradizione e dell’innovazione; • Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità; • Costi di produzione del settore Cucina; • Tecniche di Cucina e Pasticceria.
<p><u>ABILITÀ</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze e necessità dietetiche; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, • chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • abbinamento cibo-vino, uso delle attrezzature del bar; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • Organizzazione di banchetti, buffet e ricevimenti; • Individuazione e comprensione del cliente.
<p><u>METODOLOGIE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni in laboratorio • Attività esterne • Video lezioni in modalità sincrona
<p><u>TEMPI</u></p>	<p>4 ore settimanali</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Appunti da libri professionali • Video Youtube • Files in bacheca di Argo

DISCIPLINA: SALA VENDITA DOCENTE: prof. Giuseppe Catapano LIBRO DI TESTO: SALA BAR PER CUCINA, OSCAR GALEAZZI, HOEPLY	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. • Progettare, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, regionali e nazionali.
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vite e l'uva • La fermentazione alcolica e le vinificazioni. • Altre tecniche produttive: vini novelli, vini dolci, vini passiti e vini liquorosi • Lo spumante: il metodo classico e il metodo charmat • La classificazione dei vini • L'etichetta del vino • La distillazione e le acquaviti • I sistemi di distillazione • I liquori • I principali distillati: Gin , tequila, vodka, grappa whisky, rum e calvados. • I vini della Campania • I vini del Piemonte
<u>ABILITÀ</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali • Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva. • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari.
<u>METODOLOGIE</u>	Lezioni in classe ed uso dei laboratori quando necessario
<u>TEMPI</u>	2 ore settimanali
<u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo, dispense e video

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DOCENTE: prof.ssa Vincenza Di Mauro	
LIBRO DI TESTO: A 360° - Scienze Motorie e Sportive	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificare un lavoro (programmi di allenamento, schede tecniche ecc.) in relazione ad obiettivi specifici. • Comunicare e rispettare regolecomportamentali. • Riconoscere i gesti e le azioni nei vari ambiti e individuarne gli aspetti essenziali. • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. • Comunicare all'interno di un gruppo dimostrandosi disponibili ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	<p>Le Olimpiadi: Le olimpiadi antiche. Le olimpiadi moderne. Le paralimpiadi.</p> <p>Sport di squadra: la pallacanestro Origini. I fondamentali individuali e di squadra Il regolamento e i ruoli</p> <p>Sport in ambiente naturale Il trekking</p> <p>Le dipendenze Apparato scheletrico: La colonna vertebrale e l'ernia del disco</p> <p>Il movimento come prevenzione: lo sport e l'apparato cardiaco</p> <p>I principi dell'allenamento I disturbi del comportamento alimentare: Anoressia e Bulimia. Il disturbo da alimentazione incontrollata.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari Educazione Civica: La parità di genere nello sport Diritto sportivo - Lo sport e la Costituzione</p>
<u>ABILITÀ</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Sa interpretare le sensazioni relative al proprio corpo; • È consapevole degli effetti benefici di uno stile di vita attivo ponendo l'accento anche sul benessere psicofisico dell'individuo nel contesto sociale; • Assume comportamenti finalizzati al miglioramento della salute, controllare e rispettare il proprio corpo; • Adotta i principi igienico sanitari per mantenere il proprio stato di salute, applicare i comportamenti di base riguardo l'abbigliamento, le scarpe, ecc; • Presta una responsabile assistenza in caso di infortuni (traumi, distorsioni, contusioni)
<u>METODOLOGIE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata con discussioni in classe e attività di brain - storming; • Attività di ricerca individuali e di gruppo; • Cooperative-learning; • Problem-solving; • Attività di simulazione, anche con la presentazione di concreti casi di vita.
<u>TEMPI</u>	2 ore settimanali
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo, appunti, PC, LIM

DISCIPLINA: IRC	
DOCENTE: prof. Agostino Giordano	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u>	<p>Gli studenti hanno sviluppato un buon senso critico e una più che sufficiente capacità di riflessione sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano e sono aperti all'esercizio della giustizia e della solidarietà, nell'attuale contesto multiculturale e multireligioso.</p> <p>Se guidati, sanno cogliere la presenza e l'incidenza del fenomeno religioso nelle trasformazioni storiche, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>
<u>CONOSCENZE e/o CONTENUTI TRATTATI</u>	<p>La difficoltà dell'uomo a discernere il bene e il male.</p> <p>La Resistenza: la testimonianza dei ragazzi de La Rosa Bianca.</p> <p>La Chiesa di fronte alle ideologie del male del '900.</p> <p>Le religioni orientali: Shintoismo, Taoismo e Confucianesimo.</p> <p>Questioni etiche: la pena di morte, l'eutanasia, l'omosessualità.</p>
<u>ABILITÀ</u>	<p>Gli studenti risultano generalmente abili nel motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</p> <p>Riconoscono il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e lavorativa e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Riconoscono il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne danno le religioni.</p>
<u>METODOLOGIE</u>	<p>Lezione frontale in presenza e a distanza con dialogo e discussione.</p> <p>Visioni di film e riflessione condivisa.</p>
<u>TEMPI</u>	1 ora settimanale
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo, strumenti audiovisivi, lim, piattaforme digitali.

7. INDICAZIONI SU PROVE D'ESAME

Prove Scritte

Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo di quindici punti per la prima prova scritta e di dieci punti per la seconda prova scritta. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, per la seconda prova; tale punteggio, espresso in ventesimi come previsto dalle suddette griglie, è convertito sulla base delle tabelle 2 e 3, di cui all'allegato C dell'ordinanza n. 65.

Tutte le classi il giorno 4 maggio 2022 hanno sostenuto la simulazione della prima prova d'esame, il giorno successivo quella della seconda prova.

➤ *Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato D.M. n. 769 del 2018*

Enogastronomia Cucina

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

Il D.M. n. 769 del 2018 indica per la disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE oggetto della seconda prova il seguente quadro di riferimento:

Nuclei tematici fondamentali
<p>1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • I nutrienti. • Le materie prime e i prodotti alimentari. • I nuovi prodotti alimentari. • La “qualità totale” dell’alimento. <p>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • La predisposizione di menù. • Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione. • La promozione di uno stile di vita equilibrato. <p>3. Tutela e sicurezza del cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. • La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. • Le certificazioni di qualità. <p>4. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. • La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare. • La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell’argomento. • Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto. • Argomentare nell’elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell’uso di determinate materie prime e/o di tecnologie. • Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti. • Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio. • Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

La seconda prova somministrata in sede di simulazione è la **TIPOLOGIA B**, ovvero

“analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale) con produzione di un testo argomentativo di carattere scientifico, che si riferisca alle conoscenze apprese e alle competenze acquisite sia in ambito scolastico, sia durante le esperienze di PCTO e alla quale si dovrà rispondere mediante la trattazione degli argomenti che saranno richiesti.”

Inoltre, in sede di approvazione del Documento, il C.d.C. prevede la possibilità, a scelta del candidato, di realizzare praticamente il manufatto di propria ideazione.

La durata della prova sarà di sei ore.

Prova orale

Come indicato dall'articolo 22 dell'O.M. n. 65 il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, predisposto e assegnato dalla sottocommissione all'inizio di ogni giornata di colloquio.

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

La valutazione del colloquio è effettuata attraverso la griglia nazionale allegata predisposta dal Ministero dell'Istruzione, che prevede l'assegnazione fino a un massimo di 25 punti.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

In conformità al PTOF, per il C.d.C. la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto, essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica per l'accertamento delle situazioni iniziali;
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti;
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà;
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI – VOTO – GIUDIZIO SINTETICO

10 OTTIMO
Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito. Dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze anche in contesti non noti. Possiede una buona proprietà di linguaggio, sa esprimere valutazioni critiche, valuta la qualità del proprio lavoro ed il proprio processo di apprendimento.
9 DISTINTO
Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito. Possiede una buona proprietà di linguaggio, sa esprimere valutazioni critiche, valuta la qualità del proprio lavoro ed il proprio processo di apprendimento
8 BUONO
Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito. Possiede una buona proprietà di linguaggio, sa esprimere valutazioni critiche.

7 DISCRETO
Lo studente dimostra di possedere competenze su contenuti fondamentali. Dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze in contesti noti. Si esprime in modo accettabile.
6 SUFFICIENTE
Lo studente dimostra di possedere le competenze indispensabili al raggiungimento del livello minimo di abilità richieste. Al di fuori dei contesti noti deve essere guidato.
5 MEDIOCRE
Lo studente conosce parzialmente gli argomenti proposti, il linguaggio non sempre è corretto. Riesce ad orientarsi solo se guidato.
4 INSUFFICIENTE
Conosce in modo superficiale e frammentario gli argomenti proposti, il linguaggio è stentato, necessita di frazionamento del compito. Commette errori sostanziali
3 SCARSO
Denuncia gravi lacune nella conoscenza degli argomenti. Si esprime con grande difficoltà. Necessita di un frazionamento del compito. Commette gravi e sostanziali errori e non è in grado di riconoscerli.
2-1 SCARSO
Non è in grado di svolgere anche semplici compiti assegnati. Non ha alcuna conoscenza degli argomenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Livello 1 (3-4):
Frequenza discontinua con assenze effettuate all'insaputa della famiglia. Gravi mancanze di rispetto del Regolamento di Istituto con ripetuti e prolungati provvedimenti di sospensione. Mancato rispetto degli impegni. Completo disinteresse nei confronti delle attività didattiche. Funzione di leadership negativa all'interno del gruppo classe. Scarso rispetto dell'ambiente, atti di bullismo.

Livello 2 (5):
Frequenza discontinua con assenze effettuate all'insaputa della famiglia. Mancanza di rispetto del Regolamento con provvedimenti di sospensione. Scarso rispetto degli impegni. Disinteresse nei confronti della maggior parte delle attività didattiche. Scarso rispetto dell'altro con eventuali episodi di prevaricazione ed intolleranza.

Livello 3 (6):
Frequenza discontinua; assenze ripetute effettuate nelle ore di lezione della medesima disciplina. Mancanza di rispetto del Regolamento, con conseguente convocazione dei genitori per motivi disciplinari. Saltuario rispetto degli impegni. Limitato interesse nei confronti delle attività didattiche proposte. Ripetuti comportamenti scorretti nei rapporti interpersonali e scarsa considerazione dell'altro.

Livello 4 (7):
 Frequenza discontinua. Numerosi ritardi, entrate posticipate e uscite anticipate. Scarsa puntualità nelle giustificazioni. Alcune inosservanze nel Regolamento di Istituto, seguite da comunicazione alla famiglia. Discontinuo rispetto degli impegni. Interesse settoriale nei confronti delle discipline proposte. Partecipazione non sempre collaborativa al funzionamento del gruppo classe.

Livello 5 (8):
 Frequenza nel complesso regolare. Rispetto del regolamento. Costante rispetto degli impegni. Costante interesse e partecipazione nei confronti delle attività didattiche proposte anche se con qualche lacuna. Collaborazione e disponibilità nei confronti dei docenti e dei compagni.

Livello 6 (9-10):
 Frequenza assidua. Scrupoloso rispetto del Regolamento.
 Assiduo rispetto degli impegni (9);
 Interesse vivace e partecipazione attiva alle attività didattiche proposte (9);
 Ruolo positivo all'interno della classe, collaborazione attiva con i docenti e con i compagni (9)
 Assiduo e accurato rispetto degli impegni (10).
 Interesse vivace e partecipazione produttiva alle attività didattiche (10).
 Funzione di leadership positiva e ruolo trainante all'interno del gruppo classe, collaborazione positiva con docenti e compagni (10)

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA DISCIPLINA TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

La valutazione della disciplina trasversale di educazione civica è affidata a tutti i docenti contitolari dell'insegnamento.

In sede di scrutinio, partendo dalle evidenze registrate, il consiglio procede all'attribuzione del voto unico, sulla base dei criteri riportati nella griglia seguente:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA			
MACRO AREE	COMPETENZE	DESCRITTORI	LIVELLO VOTO
COSTITUZIONE	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e ben organizzate. L'alunno/a sa recuperarle, metterle in relazione autonomamente, riferirle e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi. Adotta sempre comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra, attraverso riflessioni personali e argomentazioni, di averne completa consapevolezza. Partecipa attivamente, in modo collaborativo e democratico, alla vita scolastica e della comunità portando contributi personali e originali e assumendosi responsabilità verso il lavoro e il gruppo.	Avanzato 10
	Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza civile, gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e ben organizzate. L'alunno/a sa recuperarle, metterle in relazione autonomamente, riferirle e utilizzarle nel lavoro. Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra, attraverso riflessioni personali e argomentazioni, di averne piena consapevolezza. Partecipa attivamente, in modo collaborativo e democratico, alla vita scolastica e della comunità	Avanzato 9

	Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.	assumendosi responsabilità verso il lavoro e il gruppo. Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno/a sa recuperarle autonomamente e utilizzarle nel lavoro. Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra, attraverso riflessioni personali e argomentazioni, di averne buona consapevolezza. Partecipa in modo collaborativo e democratico, alla vita scolastica e della comunità assumendo con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	Intermedio 8
	Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate e organizzate. L'alunno/a adotta generalmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne una discreta consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Partecipa in modo collaborativo alla vita scolastica e della comunità, assumendo le responsabilità che gli vengono affidate.	Intermedio 7
	Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere.	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente o dei compagni. L'alunno/a adotta generalmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e rivela sufficiente consapevolezza e capacità di riflessione con lo stimolo degli adulti. Partecipa alla vita scolastica e della comunità, assumendo le responsabilità che gli vengono affidate e portando a termine le consegne con il supporto degli adulti.	Base 6
		Le conoscenze sui temi proposti sono minime e frammentarie, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente. L'alunna/o non sempre adotta comportamenti coerenti con l'educazione civica e necessita della sollecitazione degli adulti per acquisirne consapevolezza.	Iniziale 5
		Le conoscenze sui temi proposti sono molto frammentarie e lacunose, non consolidate, recuperabili con difficoltà con il costante stimolo del docente. L'alunno/a adotta raramente comportamenti coerenti con l'educazione civica e necessita di continui richiami e sollecitazioni degli adulti per acquisirne consapevolezza	Iniziale 4

MACRO AREE	COMPETENZE	DESCRITTORI	LIVELLO VOTO
SVILUPPO SOSTENIBILE	Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e ben organizzate. Collega tra loro le conoscenze e le rapporta alle esperienze concrete con pertinenza e completezza, portando contributi personali e originali. Completa consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel pieno rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	Avanzato 10
		Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e ben organizzate. Collega le conoscenze alle esperienze concrete con pertinenza portando contributi personali. Alta consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita	Avanzato 9

Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.	nel pieno e completo rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	
	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. Collega le conoscenze alle esperienze concrete con buona pertinenza. Buona consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	Intermedio 8
	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate e organizzate. Collega le conoscenze alle esperienze concrete e ad altri contesti con il supporto del docente. Discreta consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	Intermedio 7
	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente o dei compagni. Collega le conoscenze alle esperienze concrete e ad altri contesti con il supporto del docente. Sufficiente consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni	Base 6
	Le conoscenze sui temi proposti sono minime e frammentarie, parzialmente organizzate e recuperabili con l'aiuto del docente. Scarsa consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni	Iniziale 5
	Le conoscenze sui temi proposti sono molto frammentarie e lacunose, non consolidate, recuperabili con difficoltà con il costante stimolo del docente. Manca di consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità, salute e salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.	Iniziale 4

MACRO AREE	COMPETENZE	DESCRITTORI	LIVELLO VOTO
	Conoscere i rischi della rete e saperli individuare	L'alunno/a conosce in modo completo e consolidato i temi trattati. Sa individuare autonomamente i rischi della rete e riflette in maniera critica sulle informazioni e sul loro utilizzo. Utilizza in modo sempre corretto e pertinente gli strumenti digitali. Rispetta sempre e in completa autonomia la riservatezza e integrità propria e altrui.	Avanzato 10

CITTADINANZA DIGITALE	Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane	L'alunno/a conosce in modo esauriente e consolidato i temi trattati. Sa individuare autonomamente i rischi della rete e riflette in maniera critica sulle informazioni e sul loro utilizzo. Utilizza in modo corretto e pertinente gli strumenti digitali. Rispetta sempre e in completa autonomia la riservatezza e integrità propria e altrui.	Avanzato 9
		L'alunno/a conosce i temi trattati in modo esauriente. Sa individuare i rischi della rete con un buon grado di autonomia e seleziona le informazioni. Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui.	Intermedio 8
		L'alunno/a conosce i temi trattati in modo discreto. Sa individuare generalmente i rischi della rete e seleziona le informazioni. Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui	Intermedio 7
	Rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri	L'alunna/o conosce gli elementi essenziali dei temi trattati. Sa individuare i rischi della rete e seleziona le informazioni con qualche aiuto dai docenti. Utilizza in modo sufficientemente corretto gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui.	Base 6
	L'alunno/a conosce parzialmente i temi trattati. Non sempre individua i rischi della rete e necessita di aiuto nella selezione delle informazioni e nell'utilizzo degli strumenti digitali. Non sempre rispetta la riservatezza e integrità propria e altrui.	Iniziale 5	
	L'alunno/a conosce i temi trattati in modo lacunoso e frammentario. Non sa individuare i rischi della rete né seleziona le informazioni. Utilizza gli strumenti digitali in modo scorretto e non rispettando la riservatezza e integrità altrui.	Iniziale 4	

8.2 CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

Requisiti A.S. 2021-2022

L'articolo 3, comma 1 dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 stabilisce che sono ammessi a sostenere l'Esame di Stato in qualità di candidati interni:

- a) *gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato."*

Dalla lettura combinata della sopra riportata lettera a) e di quanto disposto dall'articolo 13 del D.lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe ammette all'Esame di Stato di II grado, in qualità di candidati interni, gli studenti in possesso dei seguenti requisiti:

- **frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato** (che tiene conto delle discipline e degli insegnamenti oggetto di valutazione periodica e finale da parte del consiglio di classe), **ferme restando le deroghe stabilite dal collegio docenti** (tra le deroghe vanno incluse anche le assenze legate a specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica);
- **votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina** o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto e **un voto di comportamento non inferiore a sei decimi**.

Inoltre, per il corrente anno scolastico, come si legge nel succitato articolo 3/1 lettera a) dell'OM, non costituiscono requisiti d'ammissione:

- la partecipazione alle prove Invalsi, sebbene gli alunni le svolgano [art. 13, comma 2, lettera b) del D.lgs. 62/2017];
- lo svolgimento delle ore previste nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento [art. 13, comma 2, lettera c) del D.lgs. 62/2017].

8.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

L'articolo 11 (Credito scolastico) dell'O.M. n° 65 stabilisce che *“per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimali sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza”*.

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'A.S. 2021/22, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertire il predetto credito in cinquantesimali, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

Tabella in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017

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

Calcolato il credito in quarantesimi, si procede alla conversione dello stesso in cinquantesimi, secondo la tabella 1 di cui all'allegato C all'OM:

Allegato C

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
1.	Elenco alunni – fascicolo personale
2.	Programma svolto singole discipline
3.	Verbali consiglio di classe scrutinio finale e attribuzione crediti
4.	Griglia di correzione della prima prova scritta – Allegato n. 1
5.	Griglia di correzione della seconda prova – Allegato 2
6.	Griglia ministeriale di valutazione della prova orale – Allegato 3
7.	Simulazioni delle prove scritte d’esame
8.	Fascicolo riservato

Il C.d.C. della V sez. B Enogastronomia in data 12 maggio 2022 elabora ed approva all’unanimità il presente documento con relativi allegati ai sensi dell’art. 17 comma 1 del D.lgs. 62/2017 e dell’art. 10 dell’O.M. n. 65 del 14 marzo 2022.

Disciplina	Docente	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	TIERNO ROSA	
STORIA	TIERNO ROSA	
MATEMATICA	LIETO TERESA	
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	COLELLA ANNA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	DI RUOCCO LUIGI	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	CATAPANO GIUSEPPE	
LINGUA FRANCESE	PETRONE ELENA	
LINGUA INGLESE	DIPINO MARIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DI MAURO VINCENZA	
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	GIORDANO AGOSTINO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	BARBATO VITTORIA	
SOSTEGNO	GALIBARDI DANIELE	

Maiori, 12 maggio 2022

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 Prof.ssa Maria Rosaria Scagliola
 F.to digitalmente ai sensi del Cad. e norme connesse