

ANNO SCOLASTICO 2020/21

Esame di Stato Conclusivo Del Corso Di Studi Di Istruzione Secondaria Superiore

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: V[^] A SALA

Coordinatore Lucia Marotta

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0006269 del 17/05/2021
04 (Uscita)



Dirigente prof. Mario Sironi

INDICE	PAG.
1. Descrizione del contesto generale	3 – 4
1.1 Breve descrizione del contesto	
1.2 Presentazione dell'Istituto	
2. INFORMAZIONI SUL CURRICULUM	4 – 12
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	
2.2 P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	
2.3 Quadro orario	
2.4 Attività e insegnamento	
2.5 Descrizione della classe	
2.6 Continuità docenti	
2.7 Composizione e storia della classe	
3 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	12 – 17
3.1 Indicazioni generali attività didattica	
3.2 P.C.T.O.	
3.3 Ambienti di apprendimento	
3.4 Attività recupero e potenziamento	
3.5 Altre attività e percorsi interdisciplinari	
3.6 Attività di orientamento	
4 INDICAZIONI SU DISCIPLINE/INSEGNAMENTO	17-40
4.1 Asse Umanistico	
4.2 Asse Linguistico	
4.3 Asse Matematico/Scientifico	
4.4 Asse Tecnologico/Professionale	
4.5 Educazione Civica (ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92)	
5 VALUTAZIONE APPRENDIMENTO	40-48
5.1 Criteri valutazione	
5.2 Livelli di competenze	
5.3 Tipologia di prove svolte per disciplina	
5.4 Criteri attribuzione crediti	
5.5 Valutazione D.A.D. Griglie	
6 LIBRI DI TESTO	49
7 TABELLE CREDITO	50-51
8 TRACCE PER ELABORATO ESAME parte 1	52-54
9 ELENCO TESTI DI ITALIANO esame parte 2	54
Firme Consiglio di Classe	55
In allegato: DOCUMENTI ALUNNI BES	

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'IPS "V. Telese" di Ischia ha come bacino di utenza la popolazione scolastica di tutta l'isola di Ischia e di Procida. Il livello culturale delle famiglie che iscrivono i propri figli all'istituto alberghiero abbraccia livelli diversi richiamando sia una platea medio/bassa in quanto scuola che mira ad inserire rapidamente gli studenti in un contesto lavorativo, sia medio/alta in quanto negli anni è divenuta una scuola che fa dell'attenzione al profilo educativo e culturale mission primaria per i propri iscritti

L'economia del territorio, prevalentemente turistica, è un connubio perfetto con il nostro istituto in quanto fucina di nuovi talenti e di professionisti sempre validi.

Il turismo ha infatti favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti assicurando un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia.

L'IPS "V. Telese" ha saputo interpretare questo bisogno sociale, ispirandosi a principi fondamentali quali Cittadinanza - Cultura - Professionalità coniugando i saperi con le abilità e facendo sì che competenze e conoscenze spingessero sempre più i nuovi professionisti ad ampliare la loro forma mentis in contesti europei e anche oltre.

La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa.

Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio.

1.2 Presentazione Istituto

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa mira a valorizzare gli obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto: Cittadinanza, Cultura e Professionalità. Obiettivi che attraverso i numerosi progetti, iniziative e contesti in cui opera la scuola vengono raggiunti e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli studenti. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, dei blog, delle pagine ufficiali dei social e, nel periodo dell'emergenza COVID-19, della Didattica a Distanza, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore

turistico-alberghiero. La condivisione della mission con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. La valorizzazione dell'area

professionalizzante con progetti internazionali, gemellaggi con scuole europee, PCTO, PON, progetti regionali come “Scuole Aperte” – Scuola Viva” pone l’I.P.S. “V. Telese” tra le scuole più dinamiche della Regione Campania e dell’intero territorio nazionale.

L’organizzazione degli spazi e pertanto delle proprie attività è così suddivisa:

Spazi didattici dell’istituto	Numero dei locali
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio di ricevimento	2
Laboratorio grafico	1
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all’aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1

2. **INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

2.1 Profilo in uscita dell’indirizzo (riferimento al P.T.O.F.)

L’indirizzo presenta le articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza

turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell’articolazione “Servizi di sala e di vendita”, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e

gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nelle relative

articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2.2 P.E.C.U.P. Indicazione codice ATECO di riferimento con descrizione

Se nella predisposizione del PIANO FORMATIVO gli assi culturali rappresentano il vettore orizzontale, i contributi al processo di apprendimento, il PECUP rappresenta il vettore verticale, la progressione del cammino formativo dello studente in vista del raggiungimento del profilo, delle sue caratteristiche formative (lo studente in sé), culturali (lo studente nella realtà) e professionali (lo studente per gli altri) e può essere riassunto come segue

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'

- Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei
- Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che li e possano valorizzare e realizzare
- Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale
- Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili
- Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti

IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI

- Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine
- Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile
- Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni

DENTITA' E ORIENTAMENTO

- Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale
- Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali
- Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale
- Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società
- Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex legge 133 del 6/08/2008.

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

- I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE
- I - 55 ALLOGGIO
- I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE
- C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI
- N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE
- N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGI O, DEI TOUR OPERATOR E

SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

- CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI
- PRODUZIONI ALIMENTARI

2.3 Quadro orario SALA

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A 012	132	132	132	132	132
Lingua inglese	AB 24	99	99	99	99	99
Storia	A 012	66	66	66	66	66
Matematica	A 026	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A 046	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	A0 50	66	66			
Scienze motorie e sportive	A 048	66	66	66	66	66
IRC o attività alternative		33	33	33	33	33
Totale ore		660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		396	396	561	561	561
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056

2.4 ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI IN DIRIZZO

Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		
		1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	A020	66				
Scienze integrate (Chimica)	A 034		66			
Scienza degli alimenti	A 031	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B 020	66 ** (°)	66 ** (°)			

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B021	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B019	66**	66**			
Seconda lingua straniera	AD 24	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA" –						

IPO 6					
Scienza e cultura dell'alimentazione	A 031		13 2	99	9 9
di cui in compresenza	B021		33 3 3 (66*)0	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A 046		13 2	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B020			66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B021		198**	132* *	132**
Ore totali		396	396	56 1	561

**L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.*

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

***Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.*

2.5 DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Composizione consiglio di classe

<i>Materia di Insegnamento</i>	<i>Docente (Cognome e Nome)</i>
Scienze Motorie	Ambrosino Di Bruttopilo Antonio
Italiano	Cipriani Cristina
Religione	Di Costanzo Annalisa
Lab. Enogastronomia	Elia Nicola
Tedesco	Galano Giuseppa
Inglese	Marotta Lucia
Matematica	Moretti Vincenzo
Laboratorio Sala	Sferratore Sebastiano
Scie. Cult. Alim.	Mattera Rita Emilia
Dir. E Tec. Amm.ve	Monti Luigina sostituita da Sannino Luisa
Sostegno	Aurelio De Luise

2.6 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
<i>Italiano e Storia</i>	<i>Gamboni Giuseppina</i>	<i>Gamboni Giuseppina</i>	<i>Cipriani Cristina</i>
<i>Religione</i>	<i>Di Costanzo Annalisa</i>	<i>Di Costanzo Annalisa</i>	<i>Di Costanzo Annalisa</i>
<i>Lab. Enogastronomia</i>	<i>Elia Nicola</i>	<i>Elia Nicola</i>	<i>Elia Nicola</i>
<i>Tedesco</i>	<i>Galano Giuseppa</i>	<i>Galano Giuseppa</i>	<i>Galano Giuseppa</i>
<i>Inglese</i>	<i>Marotta Lucia</i>	<i>Marotta Lucia</i>	<i>Marotta Lucia</i>
<i>Matematica</i>	<i>Patalano Antonio</i>	<i>Patalano Antonio</i>	<i>Moretti Vincenzo</i>
<i>Laboratorio Sala</i>	<i>Sferratore Sebastiano</i>	<i>Sferratore Sebastiano</i>	<i>Sferratore Sebastiano</i>
<i>Scie. Cult. Alim.</i>	<i>Colindo Maria Assunta</i>	<i>Mattera Rita Emilia</i>	<i>Mattera Rita Emilia</i>
<i>Dir. E Tec. Amm.ve</i>	<i>Monti Luigina</i>	<i>Monti Luigina</i>	<i>Monti Luigina Sannino Luisa</i>
<i>Scienze Motorie</i>	<i>Di Costanzo Fiorenzo</i>	<i>Cannavacciuolo Maria</i>	<i>Ambrosino Di Bruttupilo Antonio</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Porzio Amelia</i>	<i>Porzio Amelia Vetrò Claudia</i>	<i>Aurelio De Luise</i>

2.7 Composizione e storia classe

La classe V Sala A è composta da 20 alunni, suddivisa in 11 maschi e 9 femmine; di questi, un allievo si avvale del sostegno, cinque alunni presentano disturbi specifici dell'apprendimento, uno disturbi aspecifici e tre risultano non frequentanti.

All'interno della classe è inserito un alunno diversamente abile, seguito dal prof De Luise Aurelio, che ha seguito una programmazione educativa individualizzata.

Per ulteriori informazioni si fa riferimento alla relazione dei docenti di sostegno. Il consiglio ritiene fondamentale la presenza all'Esame di Stato del docente di sostegno per mettere l'alunno più a proprio agio.

Il gruppo-classe, sin dal momento della sua formazione, si è presentato eterogeneo e variegato per abilità personali, per motivazione e atteggiamento, anche nei confronti delle regole scolastiche e per background economico e culturale. Ciò ha richiesto nel corso degli anni un particolare impegno e molta elasticità nella diversificazione degli approcci e delle modalità di intervento con cui favorire l'interazione e il dialogo educativo.

L'attuale gruppo classe (approdato al quinto anno) è la risultante di un percorso che nasce al terzo anno con la scelta dell'indirizzo Sala e vendita in cui sono state intraprese diverse azioni per favorire in maniera omogenea la crescita formativa dei discenti.

Nel corso del triennio pochi ragazzi sono stati respinti, anche per motivi cogenti alla DAD e alla pandemia in corso e il nucleo iniziale è sostanzialmente lo stesso che si troverà a sostenere l'esame di maturità.

La classe, non numerosa, risulta costituita da piccoli gruppi e presenta dei livelli poco omogenei per capacità e competenze.

All'interno della classe alcuni studenti sono dotati di maggiori potenzialità, interessi, competenza linguistica, logica e critica; altri sono bisognosi di continue e maggiori sollecitazioni per il conseguimento di risultati in linea con la loro crescita umana e culturale.

Nell'ultimo anno e mezzo (incluso l'ultimo trimestre dello scorso anno scolastico) si è cercato di stimolare la partecipazione di tutti diversificando attività, metodologie, strumenti. Complessivamente il livello di competenze è soddisfacente sebbene alcuni elementi presentino notevoli lacune e difficoltà nell'esprimersi e nell'organizzazione del lavoro che si sono accentuate con il verificarsi e protrarsi della DAD dovuta alla pandemia.

Ad una prima fase di entusiasmo per la curiosità verso il nuovo approccio didattico si sono verificati un rallentamento dei percorsi didattici e una riduzione dell'impegno scolastico nella motivazione e, di conseguenza dell'apprendimento, in particolare per i soggetti più deboli, alcuni dei quali hanno fortemente risentito dell'isolamento con un acuirsi delle difficoltà e in alcuni casi uno straniamento.

Un gruppetto ha raggiunto risultati globalmente positivi, seppur a diversi livelli, da discreto buono ed ottimo, un altro gruppo, costituito da alunni che necessitano di continue sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere con successo il lavoro assegnato e non sempre assidui nell'impegno e nella motivazione ha conseguito risultati che rasentano la sufficienza.

Parte degli allievi ha partecipato con attenzione e interesse alle attività didattiche, interagendo in modo positivo con i docenti e mostrando talora creatività e capacità critica e disponibilità alle sollecitazioni didattiche – educative, sebbene nella parte finale dell'anno in corso, vi sia stata una leggera demotivazione dovuta alla stanchezza e all'incertezza dei tempi.

Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, il gruppo classe ha tenuto un comportamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica e le attività didattiche si sono svolte in un clima sempre sereno e tranquillo. Anche il rapporto con i docenti è sempre stato caratterizzato da cordialità e correttezza.

SITUAZIONI DI CRITICITÀ E INTERVENTI DEL C.d.C.

Stabilità dei docenti.

Nel corso del triennio la classe non ha sempre fruito di continuità didattica, poiché dal terzo al quinto anno si sono alternati diversi nuovi docenti: dagli insegnanti di Italiano e Storia,

Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione, Scienze Motorie e Sportive e nella parte finale del quinto anno anche Diritto e Amministrazione.

La classe inoltre ha dovuto affrontare la perdita prematura del docente di matematica che li aveva seguiti nel secondo biennio e aveva iniziato il quinto anno e con il quale aveva un rapporto di fiducia e rispetto profondi e sinceri.

Peculiarità della classe

La classe è molto eterogenea quanto a capacità e bisogni: per la maggioranza degli studenti è stato necessario adottare strategie per personalizzare l'insegnamento.

Il Consiglio di classe si è mostrato flessibile e disponibile a individualizzare la propria azione didattica tenendo conto degli stili educativi e delle necessità individuali, caso per caso, fornendo strumenti compensativi o dispensando da alcune attività, anche nel rispetto della sensibilità individuale degli studenti interessati, nonché in continuo contatto con le famiglie.

I programmi delle diverse discipline previsti all'inizio dell'anno scolastico sono stati fortemente condizionati dalla situazione emergenziale a causa del COVID 19, pertanto si è dovuto ricorrere alla rimodulazione delle attività didattiche adottando nuove strategie.

L'obiettivo dunque è stato quello di rimanere accanto ai propri studenti, accompagnandoli nel loro percorso di apprendimento. Il CdC in particolar modo in questo momento condizionato da paure e isolamento sociale, ha dovuto svolgere (con non poche difficoltà) un doppio compito, quello di portare avanti nel miglior modo possibile il programma scolastico e soprattutto quello di continuare a mantenere una relazione umana con i propri studenti.

E' risultato evidente come la DAD alla lunga non abbia sortito gli effetti sperati poiché è necessario aver presente che il processo d'apprendimento dei nostri alunni è sensibilmente più lento. Per cui il CDC ha sentito fortemente la necessità di applicare modalità didattiche efficaci e quindi ripensare ai programmi scolastici apportando delle riduzioni e utilizzando modalità varie di verifica quali Google moduli e la video registrazione

Con tali modalità di lavoro si è creato un clima più sereno per l'apprendimento anche se la scarsa competenza tecnologica degli alunni non sempre ha permesso di ottenere i risultati attesi e sperati. Comunque questa azione intrapresa dai docenti ha aiutato nel processo di apprendimento anche alunni BES e DSA per i quali sono stati previsti e strutturati i PDP.

La frequenza di alcuni allievi è stata costante e responsabile, altri, invece, hanno accumulato assenze e ritardi al limite di quanto consentito dalla legge. Tale situazione, oltre ad aver fortemente penalizzato il percorso scolastico, ha rallentato, spesso, il normale svolgimento dell'attività didattica.

Eventi e stage

La classe ha partecipato solo al terzo anno e in parte del quarto a diverse attività ed eventi, riconducibili alle finalità dell'offerta formativa contribuendo alla organizzazione e alla

realizzazione di eventi, dimostrando capacità, motivazione e particolare impegno per quanto riguarda l'attività lavorativa scelta e la propria professionalità; anche nello stage che è stato svolto in azienda solo al terzo anno, gli alunni hanno mostrato attitudini specifiche e buone capacità professionali, senz'altro spendibili in maniera proficua nel mondo del lavoro.

L'impossibilità di svolgere l'esperienza di stage in azienda negli ultimi due anni, sebbene sostituita da attività e incontri a distanza con esperti del settore che hanno affrontato temi di interesse professionale, ha ulteriormente accentuato un senso di impotenza e immobilità riflettendo la condizione di un'intera nazione.

Studenti	III anno	IV anno	V anno
Totale	18	18	20
Maschi	10	10	11
Femmine	8	8	9
Diversamente Abili	1	1	1
D.S.A.	3	4	4
B.E.S./DAA	1	1	1
Provenienti da altri istituti (o ripetenti)		1	3
Ritirati		0	0
Trasferiti		1	0
Ammessi alla classe successiva senza sospensione del giudizio	14	17	
Ammessi alla classe successiva con sospensione del giudizio	4	0	
Non ammessi alla classe successiva	0	1	

3 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

(P.E.I. ed al P.T.O.F.) ed indicazioni su strategie inclusive del Consiglio di classe : numero alunni B.E.S.

Nella classe è presenti un alunno diversamente abile per il quale è stato predisposto e realizzato un apposito Piano Educativo Individualizzato, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerterà la preparazione ai fini del rilascio dell'attestato di credito formativo. Del gruppo classe fanno inoltre parte un'alunna DAA (Disturbo

Aspecifico dell'apprendimento), quattro DSA (dislessia, disortografia, discalculia, disgrafia) per i quali sono state messe in atto le misure dispensative e compensative.

Nelle Relazioni finali redatte per tali alunni con bisogni educativi speciali, allegate al presente documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

3.1 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche (dal PTOF e dalla Programmazione di classe)

In sede di programmazione iniziale sono state concordate le seguenti strategie da mettere in atto per il conseguimento degli obiettivi generali e comportamentali:

- informare gli studenti e le famiglie degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;

- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fondi:

1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;

2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;

3. sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio "contratto".

I docenti si sono impegnati nel mantenere un atteggiamento univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento d'Istituto. In particolare sono controllati la puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

In sede di programmazione iniziale sono state condivise le seguenti strategie per il sostegno e il recupero:

-interventi individualizzati, in orario curriculare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;

- unità didattiche di recupero e/o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

Per gli alunni diversamente abili è stato stilato apposito PEI o PDP.

3.2 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex ASL): Attività nel triennio

(allegare il progetto di classe e fare riferimento alla Relazione ed al P.T.O.F. Capitolo P.C.T.O.)

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

“ *Fragranze ischitane: vini e liquori nell'isola verde* ”

Classe: III[^] **Profilo Professionale:** Sala e Vendita sez. A

Triennio: 2018/2021

1. Presentazione percorso

Negli ultimi anni e' richiesta , da parte dei potenziali clienti delle strutture ricettive, la conoscenza del territorio ,quindi la tradizione agroalimentare e' ormai una cultura da

portare a tavola. Il profilo di Sala e Bar offre la possibilità di una formazione mirata , per trasmettere agli allievi le giuste competenze, sia in ambito professionale che culturale.

Si valorizzeranno i prodotti tipici conoscendo la filiera di prodotto , ed i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.

Il percorso mira inoltre ad incoraggiare la competenza imprenditoriale, la creatività e lo spirito di iniziativa in riferimento anche alle “ *Raccomandazioni del Consiglio d’Europa del 22 maggio 2018*”

2. Risorse strutturali

- Laboratori di Sala Ristorante ;
- Strutture ricettive;
- Gelaterie;
- Bar ;
- Eventi e manifestazioni

3. Risorse umane di riferimento

- Tutor Scolastico;
- Tutor Aziendale;
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Dirigente Scolastico.

4. Competenze

<p>Obiettivi Trasversali e di orientamento</p>	<p>ASSE UMANISTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicazione nella madre lingua; 2. Competenze sociali e civiche; 3. Consapevolezza ed espressione culturale; 4. Comunicare; 5. Competenza in materia di cittadinanza <p>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza digitale; 2. Imparare ad imparare; 3. Collaborare e partecipare; 4. Agire in modo autonomo e responsabile; 5. Risolvere i problemi; 6. Competenza imprenditoriale <p>ASSE LINGUISTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicazione nelle lingue straniere; 2. Imparare ad imparare; 3. Risolvere problemi;
---	---

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Individuare collegamenti e relazioni; 5. Acquisire ed interpretare l'informazione, 6. Competenza multilinguistica <p>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia; 2. Competenza digitale; 3. Risolvere i problemi; 4. Competenza imprenditoriale
--	---

PCTO 2018/21 Classe 5 Sala e Vendita sez. A

ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA								
	SICUREZZA	STAGE	ESPERTI	AULA	UMANISTICA	LINGUISTICA	SCIENT./MATEM	TECN./PROFESS.
III	8	54	10	28	5	7	6	10
IV	0	80	10	30	6	8	6	10
V	0	50	0	30	7	8	5	10

• **ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA**

➤ **TERZO ANNO 3 Sala 2018/19**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
3	2		3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	MATEMATICA	LAB. SERV. SALA e VENDITA	
2	2	2	10	

➤ **QUARTO ANNO 4 Sala 2019/20**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
4	2		3	5
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SALA E VENDITA	ENOGASTRONOMIA
2	2	2	7	3

➤ **QUINTO ANNO 5 sala 2020/21**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
5	2		3	5
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SALA E VENDITA	ENOGASTRONOMIA
1	2	2	8	2

3.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

Le attività sono articolate in Attività d'aula e attività laboratoriali. Il percorso è di durata triennale e la scansione dei tempi, come dei mezzi e degli strumenti, è indicata nel progetto di cui sopra.

3.4 Attività di recupero e potenziamento

Traguardi di competenza	Periodo e durata	Discipline coinvolte
Competenze trasversali	In itinere nell'anno scolastico	Tutte
Conoscenze, capacità e competenze disciplinari	In itinere nell'anno scolastico	Tutte

3.5 Altre attività e percorsi ininterdisciplinari di arricchimento dell'offerta formativa

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Competenze comunicative e relazionali	Spettacolo in lingua inglese "Social Network" 31/03/2021 Dantedì 25/03/2021 Caccia al tesoro online 17/11/2020 Cooking quiz La memoria non ammette repliche 27/01/2021	tutte
Valorizzazione e potenziamento delle competenze logico-matematiche	Cooking quiz	
Conoscenze professionali in riferimento alle materie di indirizzo	Incontri con esperti del settore	Sala , alimentazione, diritto

Potenziare la capacità di riflessione, di dialogo, di confronto di idee e di esperienze	Spettacolo in lingua inglese "Social Network" 31/03/2021 Dantedì 25/03/2021	tutte
Analizzare eventi, comportamenti, stati d'animo per acquisire senso di responsabilità attraverso l'immedesimazione	Caccia al tesoro online 17/11/2020 Cooking quiz La memoria non ammette repliche 27/01/2021	

3.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Assumere decisioni; individuare traguardi; progettare il proprio futuro	Incontri online di Orientamento in uscita Scelta e opportunità post-diploma 12/04/2021 Ricerca attiva 15/04/2021 ITS 26/04/2021 Incontro con Carabinieri di Ischia: Rischi della rete venerdì 30/04/2021 Show-bar e cocktail molecolari 06/05/2021 Avviare attività in proprio, Incubatore sociale/Fondi e Sogni 10/05/2021	Tutte

4 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

4.1 Asse Umanistico

DISCIPLINA: ITALIANO	DOCENTE: CRISTINA CIPRIANI
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti. • Comunicare utilizzando il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione e di team working adeguandoli a diversi ambiti comunicativi per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli

	<p>strumenti per comprendere e contestualizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli. • Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva. • Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>UDA 1) TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: LE NUOVE TENDENZE ARTISTICHE, LETTERARIE E SOCIALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Società e cultura nella seconda metà del 1800 2. Dal Naturalismo francese agli scrittori italiani nell'età del Verismo 3. Vita e opere dei seguenti autori: <ul style="list-style-type: none"> • <i>G. Flaubert</i> • <i>Dostoevskij</i> • <i>C. Baudelaire</i> • <i>Giosuè Carducci</i> • <i>Giovanni Verga</i> 4. Lettura e analisi dei seguenti testi: <p>G. Flaubert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Il nuovo arriva in classe" da <i>Madame Bovary</i>. <p>G. Carducci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "San Martino", • "Inno a Satana", • "Alla stazione in una mattina d'autunno" <p>G. Verga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Lettera a Salvatore Farina", da "L'amante di Gramigna"; • "Fantasticheria: l'ideale dell'ostrica", dalla novella "Fantasticheria", raccolta "Vita dei campi" • "Rosso Malpelo", novella della raccolta "Vita dei campi" • "Prefazione" de "I Malavoglia" • "La morte di Gesualdo" da "Mastro-Don Gesualdo". <p>UDA 2) LA POESIA LIRICA TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SIMBOLISMO ED ESTETISMO <ul style="list-style-type: none"> • <i>Caratteristiche del Decadentismo</i> • <i>Il Simbolismo francese</i> 2. G. PASCOLI: VITA E OPERE <i>Lettura e analisi di alcune poesie tratte da "Myrica":</i> <ul style="list-style-type: none"> • "Novembre" • "X Agosto" • "Temporale" 3. G. D'ANNUNZIO: VITA E OPERE

	<p><i>Lettura e analisi delle poesie tratte dall'“Alcyone”:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • “La sera fiesolana” • “La pioggia nel pineto” <p>UDA 3) L’EVOLUZIONE DELLA POETICA DEL ROMANZO DALL’OTTOCENTO AL NOVECENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il contesto storico culturale del primo Novecento 2. La crisi delle certezze nel romanzo di fine secolo e del primo Novecento 3. Gabriele d’Annunzio <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lettura e analisi di testi tratti da “Il piacere”:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ “L’attesa dell’amante”, ▪ “Tutto impregnato d’arte”, 4. Luigi Pirandello: vita e opere <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lettura e analisi di testi scelti</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ “Un piccolo difetto”, da “Uno, nessuno e centomila” <p>UDA 6) LE TIPOLOGIE DI TESTI PER L’ESAME DI STATO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi del testo poetico 2. Analisi del testo narrativo 3. Elaborazione di un testo argomentativi
ABILITA’:	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi orientare tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti. • Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Saper analizzare i testi proposti • Saper risalire partendo dall’analisi dei testi, al pensiero dell’autore e alla mentalità dell’epoca • Saper individuare i temi e gli aspetti stilistici caratteristici dell’autore e del periodo • Saper decodificare correttamente il testo • Saper esporre con coesione, coerenza e logica, usando correttamente le strutture morfosintattiche della lingua • Saper produrre analisi di testi letterari poetici e narrativi, saggi brevi, articoli di giornale, temi storici e di carattere generale.
METODOLOGIE:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata. 2. Metodologia simulativa: studio di caso con analisi attiva dei testi, trasformando Analisi del testo tradizionali in dialoghi con il testo. 3. Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione dei compito - prodotto
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valutazione formativa: <ul style="list-style-type: none"> • Verifica orali (colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità “flipped classroom”) 2. Verifica scritte (prove strutturate, prove semi strutturate,

	<p>questionari, elaborazione di testi di vario genere, prove scritte di tipo “tradizionale”, anche con l’utilizzo di Google Moduli e le app di Google Documenti e Presentazione per la restituzione dei compiti assegnati)</p> <ul style="list-style-type: none"> Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo) <p>3. Valutazione sommativa: Verifica orale: interrogazione Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti; prove scritte strutturate e semistrutturate anche con l’utilizzo di Google Moduli e le app di Google Documenti e Presentazione.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo e digitale, LIM, materiale formativo aggiuntivo ed esemplificativo fornito dalla docente tramite la piattaforma di classroom, schemi, video e sintesi scritte ed audio, bacheche digitali per il ripasso visivo (padlet), video Youtube, RaiPlay, Rai Scuola, registro elettronico

DISCIPLINA: STORIA	DOCENTE: CRISTINA CIPRIANI
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno	<ul style="list-style-type: none"> Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali. Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. Utilizzare fonti e documenti Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
CONOSCENZE o	UDA 1) IL NUOVO VOLTO DELL’EUROPA TRA LA FINE DELL’OTTOCENTO E GLI INIZI DEL NOVECENTO

<p>CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seconda metà del 1800: imperialismo, colonialismo, nazionalismo e seconda rivoluzione industriale 2. La società di massa e la <i>Bella Epoque</i> 3. L'Italia post unificazione: il passaggio dalla Destra Storica alla Sinistra Storica 4. L'età giolittiana: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La nascita, lo sviluppo e la crisi del sistema giolittiano ▪ La guerra Libia ▪ I nazionalisti, i socialisti, i cattolici ▪ Le elezioni del 1913 5. La Prima Guerra Mondiale: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le premesse della guerra: dal declino degli imperi multinazionali alla crisi del sistema alleanze internazionali ▪ Lo scoppio del conflitto: il fronte occidentale, orientale, mediorientale ▪ Il genocidio degli armeni ▪ La dimensione globale del conflitto ▪ L'Italia: dalla neutralità alla guerra ▪ Il fronte meridionale: l'Isonzo e il Carso ▪ La morte di massa, l'esperienza dei soldati, le conseguenze della guerra sull'economia e sulla politica, la stanchezza e il malcontento di civili e soldati ▪ Il crollo della Russia zarista, la rivoluzione bolscevica e l'uscita della Russia dal conflitto ▪ L'entrata in guerra degli Stati Uniti ▪ La disfatta italiana di Caporetto, la caduta degli Imperi centrali e la resa della Germania ▪ La conferenza di Parigi: i trattati di pace, i Quattordici punti di Wilson e la nascita della Società delle Nazioni <p>UDA 2) DAI TOTALITARISMI AL SECONDO CONFLITTO MONDIALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il primo dopoguerra: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il mondo nel primo dopoguerra e la crisi economica del 1929 2. I totalitarismi: <ul style="list-style-type: none"> • Stalinismo • Fascismo • Nazismo <p>UDA 3) LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare strategie e dinamiche del nuovo ordine internazionale • Riconoscere gli elementi distintivi della prima guerra del secondo millennio • Individuare i mutamenti socioeconomici nel primo dopoguerra • Riconoscere le dinamiche economiche sociali e politiche che conducono ai totalitarismi in Europa • Individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con le variabili demografiche, razziali e socioculturali che innescano il secondo conflitto mondiale.
METODOLOGIE:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata. 2. Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione dei compiti - prodotto
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Valutazione formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica orali (colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità "flipped classroom") • Verifica scritte (prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, elaborazione di testi di vario genere, prove scritte di tipo "tradizionale", anche con l'utilizzo di Google Moduli e le app di Google Documenti e Presentazione per la restituzione dei compiti assegnati) • Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo) <p>Valutazione sommativa: Verifica orale: interrogazione Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti; prove scritte strutturate e semistrutturate anche con l'utilizzo di Google Moduli e le app di Google Documenti e Presentazione.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo cartaceo e digitale, LIM, materiale formativo di approfondimento ed esemplificativo fornito dalla docente tramite la piattaforma di classroom, schemi, video e sintesi scritte ed audio, bacheche digitali per il ripasso visivo (padlet), video Youtube, RaiPlay, Rai Scuola, registro elettronico

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche amministrative	DOCENTE: Monti Luigia/Sannino Luisa
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Riconoscere gli effetti del turismo sull'economia; Imparare cosa sono la bilancia turistica e il PIL, calcolare la bilancia di variazione; Comprendere che esiste una gerarchia delle fonti del diritto e la relazione sottostante alla stessa;

	<p>Riconoscere quali sono le norme per l'impresa e l'imprenditore; Sapere quali sono i requisiti per l'avvio e l'esercizio dell'impresa; Conoscere il protocollo HACCP e la sua utilità; Riconoscere i requisiti e le caratteristiche dei contratti di ristorazione, catering e banqueting; Comprendere l'importanza del marketing e le diverse strategie sottese; Conoscere il contenuto del business plan; Interpretare le abitudini alimentari e riconoscere i marchi alimentari</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>CONTENUTI: Il turista e le forme di turismo; Il turismo sostenibile e responsabile; Gli effetti del turismo sull'economia, la bilancia turistica italiana e il PIL; La bilancia dei pagamenti e le fonti statistiche; La gerarchia delle fonti del diritto in Italia; Le istituzioni dell'UE; Le fonti del diritto comunitario e gli accordi internazionali; Le norme obbligatorie per l'impresa e gli obblighi dell'imprenditore; I requisiti per l'avvio e la capacità all'esercizio dell'impresa; Il fallimento; La sicurezza e salute sul luogo di lavoro; Incendio: misure di prevenzione e protezione; La sicurezza alimentare, HACCP; I contratti di settore: Il contratto ristorativo, il contratto di catering, il contratto di banqueting; La responsabilità del ristoratore; Il marketing, le tecniche di marketing; Il marketing strategico ed operativo; Il marketing mix: la politica del prodotto – la politica del prezzo - la politica della distribuzione – la politica di comunicazione, promozione e sviluppo delle vendite; Il web marketing; Il marketing plan; Le abitudini alimentari; I marchi di qualità alimentare</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Comprendere le caratteristiche fondamentali del turismo; Comprendere gli effetti del turismo sull'economia; Riconosce le diverse fonti del diritto in Italia, in Europa e a livello internazionale; Comprendere quali sono le norme obbligatorie per l'impresa e gli obblighi dell'imprenditore; Comprendere quali sono i requisiti per l'avvio e l'esercizio dell'impresa, il fallimento; Comprendere il protocollo HACCP; Riconoscere i requisiti dei contratti di settore in particolare riferimento al contratto di ristorazione, catering e banqueting; Distinguere le diverse tipologie di marketing; Comprendere gli obiettivi e le strategie del marketing; Individuare la varietà, specificità e dinamiche delle abitudini alimentari; Conoscere i marchi.</p>

<u>METODOLOGIE:</u>	La maggior parte delle lezioni è stata svolta con il tradizionale metodo della lezione frontale, adattando il più possibile il trattamento degli argomenti a casi reali riscontrabili nella realtà lavorativa del territorio.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	La situazione di partenza dell'alunno; L'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; I progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; L'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; L'acquisizione delle nozioni essenziali
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica di Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi. Casa editrice Liviana.

<u>DISCIPLINA IRC</u>	<u>Docente: Annalisa Di Costanzo</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Riflette criticamente sull'esigenza di significato e di felicità presente in ogni uomo;</i> ● <i>comprende e analizza l'esperienza dell'uomo, la riflessione filosofica e cristiana in relazione alla reciprocità uomo-donna</i> ● <i>conosce il valore della vita secondo la concezione biblico-cristiana</i> ● <i>conosce le problematiche relative alla bioetica e al dialogo interreligioso</i> ● <i>conosce gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica.</i>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Carlo Acutis. <i>Tra fede e ragione</i> <i>Discorso sul Bene e sul Male</i> <i>Antisemitismo. Origini storiche e religiose</i> <i>Antisemitismo. Origini religiose</i> <i>Mahatma Gandhi</i> <i>Napoli. Tradizioni e Religiosità popolare</i> <i>Attività PCTO. Incontro con l'Esperto</i> <i>Attività di PCTO: lezione DDI con l'esperto enologia Sig. Tommaso Mascolo</i> <i>San Gennaro. Fede, Tradizione popolare, Scienza</i> <i>Educazione Civica. Dialogo interreligioso. Educazione Civica: Dialogo interreligioso. Diritto alla libertà religiosa</i> <i>Storie di santità e misticismo. "Nennolina " "Ragazzi contro". Diversità, razzismo, storie di vita</i> <i>"Ragazzi contro". Generazione dei social, tra haters e cyberbulli</i> <i>Discussione guidata: La Generazione dei Social</i></p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>sa distinguere la legittimità aspirazione alla felicità dell'evasi</i> ● <i>prende consapevolezza della relazionalità dell'esistere di cui l'amore è una delle espressioni più elevate</i> ● <i>coglie la ricchezza della visione cristiana della persona si interroga</i>

	<p>sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.</p> <ul style="list-style-type: none"> riesce a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>durante l'attività in presenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali e partecipate con l'ausilio della LIM, presentazioni in Power Point. <p>Durante la DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Invio materiali Audio, Video, Power Point
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> Si è tenuto conto, per la valutazione, di tutti gli interventi degli alunni, sia spontanei sia strutturati dall'insegnante, la capacità di riflessione e d'osservazione. Per i processi cognitivi sono stati valutati: le conoscenze acquisite, l'uso corretto del linguaggio religioso, la capacità di riferimento adeguato alle fonti e ai documenti. Per gli atteggiamenti si è tenuto conto della: partecipazione, attenzione, risposte agli stimoli, disponibilità al dialogo.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	M. Contadini "Itinerari 2.0" ed. Il Capitello.,Lim, Pc.

4.2 Asse Linguistico

<u>DISCIPLINA</u> Lingua e civiltà Inglese	<u>Docente:</u> Lucia Marotta
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;</p> <p>redigere brevi relazioni relative a situazioni professionali ;</p> <p>individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche;</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali con riferimento allo Slow Food e alla tutela delle tradizioni e della biodiversità</p> <p>Imparare ad imparare;</p> <p>Risolvere problemi;</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni;</p>

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Acquisire ed interpretare l'informazione,</p> <p>Ed civica: Talking about racism ; quotes, sentences, experiences Talking about George Floyd ,American reactions and racism "Black lives matter" , "The proud boys", Ku klux klan watching of the videos and commenting: https://www.youtube.com/watch?v=uYD1wJP7AhI&t=44s https://www.youtube.com/watch?v=izO-Y_7YOUo https://www.youtube.com/watch?v=hUGiur3Zzhl&t=14s lettura articolo su abolizione del Columbus Day in America: https://m.ilgiornale.it/news/addio-columbus-day-abolita-storia-negli-usa-1895750.html videos su cognomi da schiavi di afroamericani e reazioni alla morte di George Floyd https://www.repubblica.it/speciali/esteri/presidenziali-usa2016/2016/11/10/news/trump_presidente_primo_giorno_reazioni-151742708/ https://www.gettyimages.it/video/ku-klux-klan?phrase=ku%20klux%20klan&sort=mostpopular read the passage on "Black history month" ; Racism in USA, Black History Month Videos on Martin Luther King and Malcom X: talking about them: goals, similiarities and differences https://www.huffingtonpost.it/2016/11/10/razzismo-sostenitori-donald-trump-elezioni_n_12896550.html https://www.youtube.com/watch?v=5CTG58jIINA&feature=emb_logo https://www.splcenter.org/hate-map Dal libro di testo "The green issue" pag 13 "Safe food for all: The Millennium Challenge" pag 17 "Hi everybody! Let's get to know each other: Carlo Petrini" pag 18 ; Definizione di Biodiversity pag 18 video on sustainable food: https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=f0ZxyoN9ax0&feature=emb_logo Ark of taste: https://www.youtube.com/watch?v=vDPERiWHCUM&t=10s Slow food, good and clean https://www.youtube.com/watch?v=Q8QoCSDKJn0&feature=emb_logo Slow food: "Good, clean and fair food" pag 19 Spoken summary: talking about Sustainability, FAO, Slow Food and the Ark of taste(videos) The passive form: esercizi</p>
---	--

	<p>Watch the videos of Leonardo Di Caprio : https://www.youtube.com/watch?v=tfsfrWxXKFA&feature=emb_logo and of Greta Thunberg: https://www.youtube.com/watch?v=Elv-c3ZTkYg&feature=emb_logo and understand what they say; give your comments “Track and trace with RFID and Labelling” pag 70: The Labelling rules : reading, comprehension pag 70 “If it exists, barcode it!” pag 72, “Italian Food Products Certification” pag 73, “Codex Alimentarius” pag 68, reading, comprehension, discussion; WHO; video about Codex Alimentarius and WHO https://www.youtube.com/watch?v=NtNNx9O550E&feature=emb_logo https://www.youtube.com/watch?v=p7liQk45fFk&feature=emb_logo “HACCP:Food safety and hygiene” pag 80; Video Importance of Food Safety: https://www.youtube.com/watch?v=BLQ4wzDKSWU Video: Hand washing https://www.youtube.com/watch?v=AbUlc19t4vk “HACCP guarantees food hygiene and safety in catering” pag 82 Food contamination: the invisible challenge pag 92 Video “Cross contamination” https://www.youtube.com/watch?v=PNtnp90dj14&feature=emb_logo Video “Food hazards” https://www.youtube.com/watch?v=TYR01OoumXs&feature=emb_logo Food allergies and intolerances. Is it allergy or intolerance? Pag 114 Ed Civica AGENDA 2030 https://classroom.google.com/u/1/w/MTQ2NDg2Mzg2MDgw/t/all https://www.raicultura.it/articoli/2020/06/The-17-Goals-of-the-2030-Agenda-144f6e14-a063-4a7e-91b3-ceacfce074cd.html Attività dal testo per la preparazione alla prova INVALSI</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d’attualità o di lavoro con strategie compensative. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano; • Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore d’indirizzo. • Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie,

	<p>brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale Didattica laboratoriale Cooperative learning Brain storming, interviews, open discussions; Video recording</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p><i>Verifiche sia orali che scritte per lo più alla fine di ogni unità didattica o modulo le competenze di ricezione, interazione, produzione sia scritte che orali strutturate in modo da consentire una valutazione obiettiva, mediante l'assegnazione di un punteggio fisso (indicato alla fine dell'esercizio) per ciascuna risposta corretta.</i></p> <p><i>Si è tenuto conto dello sviluppo delle capacità comunicative facendo riferimento al livello di partenza ed alle capacità individuali.</i></p> <p><i>Le prove orali hanno incluso interventi corali e interrogazioni di più ampio respiro e si è data la possibilità agli allievi di registrare la propria prestazione autonomamente e caricarla su classroom ove vi fossero difficoltà legate all'ansia da prestazione; ci si è attenuti ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti; le valutazioni sono state effettuate secondo i dettami della C.M. n. 94 del 18.10.11; La didattica in DAD è stata valutata secondo le griglie adottate dal collegio dei docenti.</i></p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>Olga Cibelli, Daniela D'Avino "WINE AND DINE CLUB UP": YouTube, Internet</p>

<u>DISCIPLINA</u> : TEDESCO	<u>Docente:</u> Galano Giuseppa
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Chiedere e fornire informazioni relative ad una prenotazione telefonica.</p> <p>Fraseologia per parlare a telefono</p> <p>Accogliere il cliente ed accompagnarlo al tavolo.</p>

	<p>Prendere un'ordinazione al tavolo e spiegare il menù</p> <p>Usare espressioni per proporre, accettare, rifiutare, ordinare e consigliare le varie portate di un menù.</p> <p>Formulare reclami o apprezzamenti</p> <p>Usare espressioni di scusa. Prendere la comanda per il dessert. Usare espressioni per chiedere il conto e riscuotere il pagamento. Dare indicazioni per l'abbinamento cibo-vino</p> <p>Preparare la sala ristorante. Dare istruzioni su dove trovare e mettere oggetti. Descrivere i tipi di servizio in uso nei ristoranti. Dare e ricevere istruzioni sulla Mise en place.</p>
ABILITA':	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio e il lavoro</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità e lavoro</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti</p> <p>Utilizzare i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Durante l'attività in presenza: lezioni frontali e in plenum, lavori in coppia, lavori di gruppo, autocorrezione degli errori frequenti, problem solving, peer tutoring, cooperative learning</p> <p>Durante la DAD: videolezione con invio di materiali audio, video e foto, lavori di gruppo e peer tutoring</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione complessiva è stata espressa in decimi ed è stata scaturita dall'esito delle verifiche e dalle osservazioni condotte in classe e in videolezione ha tenuto conto dei livelli di partenza, dell'assiduità e continuità nello studio, della capacità di lavorare in gruppo e della partecipazione attiva al dialogo educativo</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>Libro di testo PAPRIKA NEU, LIM, lavagna, fotocopie, vocabolario, risorse online: testi, video e filmati</p>

4.3 Asse Matematico/Scientifico

<p>DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>Docente: Mattera Rita</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ○ 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. ○ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Abitudini alimentari degli italiani. ○ Sicurezza alimentare nel sistema produttivo. ○ Contaminazioni fisiche. ○ Contaminazioni chimiche:pesticidi,fertilizzanti,metalli pesanti. ○ Contenitori per alimenti. ○ Contaminazione biologica e modalità di contaminazione. ○ Fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali presenti negli alimenti. ○ Filiera corta e sviluppo sostenibile <p>Nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Alimenti "light", fortificati,arricchiti, funzionali,OGM, di gamma,integrali e biologici. ○ Additivi alimentari. ○ Integratori <p>Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Salmonellosi,botulismo,tifo paratifo,colera, teniasi,ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidosi. ○ Intossicazioni da muffe. <p>Controllo igienico</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sistema HACCP, controllo di qualità, frodi alimentari, sistema di tracciabilità e rintracciabilità. <p>Dietetica</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione, valutazione dello stato nutrizionale. ○ Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età, attività sportiva); ○ Alimentazione nella ristorazione collettiva. ○ Fast food, Slow food. ○ Dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, macrobiotica. ○ Dieta in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi,colesterolemia, ipertensione, diabete,gotta,) ○ Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Allergie e intolleranze alimentari , celiachia. ○ Allergeni ed etichette. ○ Alimentazione e cancro, fattori alimentari cancerogeni ed anticancerogeni.
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> ○ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. ○ Conoscere e comprendere il sistema HACCP ○ Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. ○ Comprendere l'importanza di un'alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni ○ Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona ○ Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni). ○ lezione frontale ○ calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ○ la situazione di partenza; ○ l'interesse, il comportamento e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in DAD; ○ capacità di relazione a distanza; ○ i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; ○ l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; ○ l'acquisizione delle principali nozioni.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p><u>Libro di testo:</u> Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- CLITT Appunti , mappe concettuali, video, power point Risorse online</p>

DISCIPLINA: Matematica	DOCENTE: Vincenzo Moretti
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere problemi in situazioni quotidiane. Usare le conoscenze e le metodologie possedute per spiegare il mondo che ci circonda, identificando problematiche e traendo conclusioni basate su fatti comprovati. Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e mostrare consapevolezza della responsabilità di ciascun cittadino. • Mostrare consapevolezza del proprio processo di

	<p>apprendimento e dei propri bisogni. Identificare e cogliere le opportunità disponibili ed organizzare il proprio apprendimento mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale che in gruppo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Utilizzare le strategie del pensiero razionale, negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. • Utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione. Possedere abilità di base nelle TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) per reperire, valutare, conservare, produrre, presentare e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare ad attività collaborative tramite Internet.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>UDA.1 - Funzioni: limiti e derivate Conoscere il concetto di funzioni, dominio e codominio di una funzione. Classificazione delle funzioni in base alla loro espressione analitica. Conoscere il metodo di individuazione degli zeri di una funzione. Conoscenza del concetto di limite e della continuità di una funzione. Conoscenza delle forme di indeterminazione e dei teoremi sui limiti. Conoscenza degli asintoti di una funzione. Il concetto di derivata di una funzione in un punto ed i teoremi sul calcolo. Conoscenza del legame tra segno della derivata e monotonia di una funzione. Rappresentazione in un piano cartesiano del grafico probabile di una funzione algebrica.</p> <p>UDA.2 - Statistica e Probabilità Calcolo combinatorio: disposizioni, permutazioni e combinazioni. Definizioni probabilistiche: spazio campionario, la probabilità classica. Gli eventi contrari. Gli eventi compatibili e incompatibili; il teorema della probabilità totale. Gli eventi dipendenti e indipendenti; il teorema della probabilità condizionata (o composta). Definizione statistiche: concetto di indagine statistica e sue fasi caratteristiche, gli indicatori di centralità (Media, moda, mediana), gli indicatori di dispersione (scarto, varianza)</p> <p>UDA.3 - Matematica Finanziaria – Funzioni Economiche Conoscenza delle funzioni della domanda e dell'offerta. Conoscenza del prezzo di equilibrio. Conoscenza della funzione del costo, del ricavo e del guadagno. Conoscenza del Break-Even Point (BEP).</p>

<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper riconoscere e classificare funzioni analitiche (algebriche e trascendenti trigonometriche).</p> <p>Saper determinare l'insieme di definizione di una funzione.</p> <p>Saper individuare la simmetria (parità e disparità) di una funzione.</p> <p>Saper individuare gli zeri e stabilire gli intervalli di positività di una funzione.</p> <p>Saper applicare le tecniche di calcolo ed i teoremi sui limiti per individuare gli asintoti di una funzione.</p> <p>Saper calcolare la derivata di una funzione, applicando i teoremi sulle derivate.</p> <p>Saper determinare i punti di massimo e minimo di una funzione algebrica.</p> <p>Saper rappresentare in un piano cartesiano il grafico probabile di una funzione algebrica.</p> <p>Saper applicare il Principio Fondamentale del Calcolo Combinatorio.</p> <p>Saper distinguere tra Disposizioni, Permutazioni e Combinazioni, semplici e con ripetizioni e saper calcolare il numero di raggruppamenti possibili.</p> <p>Saper distinguere tra diverse tipologie di eventi e di operazioni tra eventi.</p> <p>Saper calcolare la probabilità in giochi di sorte.</p> <p>Saper individuare la corretta procedura di calcolo della probabilità di un evento rispetto ai dati di un problema.</p> <p>Saper definire la popolazione, l'unità statistica, il carattere e le modalità nell'ambito di un fenomeno collettivo oggetto di osservazioni.</p> <p>Saper distinguere caratteri qualitativi e quantitativi (discreti e continui).</p> <p>Saper fare lo spoglio dei dati di una rilevazione.</p> <p>Saper rappresentare distribuzioni di frequenze con tabelle e grafici.</p> <p>Saper calcolare i principali indici statistici (medie, moda, mediana).</p> <p>Saper distinguere e rappresentare le funzioni della domanda e dell'offerta. Saper calcolare il prezzo e la quantità di equilibrio del mercato (in concorrenza perfetta).</p> <p>Saper rappresentare le funzioni del costo, del ricavo e del guadagno. Saper calcolare il punto di pareggio (BEP).</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale.</p> <p>Lezione interattiva.</p> <p>Problem solving.</p> <p>Lavoro di gruppo.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></p>	<p>Valutazioni formative tramite verifiche orali e scritte nelle lezioni di correzione dei compiti assegnati.</p> <p>Valutazioni sommative, orali e scritte programmate, al completamento delle unità di apprendimento.</p> <p>Si è tenuto conto della situazione di partenza, dell'interesse e dell'impegno dimostrato, della partecipazione attiva, delle</p>

	<p>conoscenze ed abilità acquisite. Per le verifiche scritte sono stati utilizzati Documenti e Moduli Google caricati in Classroom.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>Libri di testo, LIM, Materiale didattico, schede di sintesi ed appunti dalle lezioni fornito o creato dal docente per ogni lezione e caricato in Classroom, Video YouTube.</p>

4.4 Asse tecnologico-professionale

LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Prof Sferratore Sebastiano
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici .</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Tecniche avanzate di comunicazione professionale. Particolarita' del servizio di sala . Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore , anche in lingua straniera. Conoscere le principali attrezzature in uso per il corretto servizio professionale del vino. Classificazione delle bevande superalcoliche in base al prodotto d' origine. Metodo di analisi organolettica del cibo e del vino , e principali tecniche di abbinamento, con scheda AIS.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Riconoscere le diversita' di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda . Individuare la produzione enoica nazionale. Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Servire correttamente e nelle dosi adeguate i distillati, i cocktails IBA 2020 , ed i liquori e le creme</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni). lezione frontale . calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi</p>

	e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Durante la DaD: Invio materiali Audio, Video, Power Point</p> <p>Lezioni con Esperti del settore per stimolare la curiosità': Mascolo Tommaso per la Sommellerie; Scotti Daniele per il Bar</p> <p>durante l'attività in presenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate con l'ausilio della LIM, presentazioni in Power Point. • Lezioni pratiche con Esperti del settore
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo : Maitre e Barman Casa editrice Le Monnier Scuola Tesi del settore, fotocopie e mappe concettuali.</p>

Enogastronomia	Prof Elia Nicola
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse <p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione • Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici • Integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione

	<p>alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Gli alimenti e la qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualità alimentare • Gli alimenti • Il pacchetto igiene e il sistema HACCP • Gli alimenti e la qualità • Le gamme dei prodotti • I nuovi prodotti alimentari OGM <p>Il Banqueting, il buffet e le decorazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Banqueting • Il Buffet <p>Il piatto e le decorazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il catering e il banqueting • Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti e amministrativi • L'organizzazione di un banchetto di un buffet o di un evento <p>La presentazione dei piatti le guarnizioni e le decorazioni</p> <p>Marketing e Menu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Marketing e le tipologie di clientela • Le esigenze speciali: allergie e intolleranze • Principi e teoria del Marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di Marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e il rapporto con il cliente • Le allergie e le intolleranze alimentari <p>Organizzazione e gestione dell'impresa</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'impresa ristorativa • L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione • L'organizzazione e la produzione di beni e servizi per regole • I criteri per la definizione del prezzo di vendita e dei prodotti enogastronomici • I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli <p>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire una mentalità orientata al marketing • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting • Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze • Elaborare le procedure di lavorazione con l'ausilio di schede tecniche <p>Conoscere i prodotti, le guarnizioni e le decorazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire una mentalità orientata al Marketing e attivare tecniche di Marketing <p>Scegliere i prodotti e costruire i menu per le principali intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande • Calcolare il costo – piatto e il costo – menu • Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente • Classificare il costi e analizzare il rapporto con i ricavi
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione Frontale, Lezione Interattiva, Lavori di Gruppo, Lettura ed analisi dei testi, Dibattito</p> <p>Strumenti: Mappe concettuali, schemi riassuntivi, power point</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifiche Orali, Interventi e Prove scritte a risposta aperta, strutturate e semi - strutturate</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>libro di testo e materiali autentici</p>

SCIENZE MOTORIE	Docente: AMBROSINO DI BRUTTOPILO ANTONIO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>saper mettere in relazione salute, benessere e attività motoria saper usare i modo appropriato le capacità motorie ed espressive anche i relazione ad una corretta postura in sala Sapere rielaborare schemi motori complessi e di gestione di gioco e arbitrali Cooperare con i compagni di classe esprimendo al meglio le proprie potenzialità. Promuovere il rispetto delle</p>

	regole e il fair play
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Modulo 1: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione Alimentazione e sport Le tematiche di anoressia e bulimia Il movimento come elemento di prevenzione Modulo 2: Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive I rischi della sedentarietà Il doping Sport e disabilità Modulo 3: Lo sport, le regole e il fair play Le regole degli sport praticati Tattica di squadra degli sport praticati Fondamentali individuali e di squadra Modulo 4: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico Attività motoria in ambiente naturale
<u>ABILITA':</u>	Elaborare risposte motorie personali sempre più efficaci. Sapere assumere posture adeguate Organizzare percorsi e allenamenti mirati. Migliorare la mobilità articolare e l'elasticità muscolare . Affinare la coordinazione e sperimentare tecniche espressivo comunicative
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche Lavori di gruppo, Problem solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche continue con autovalutazione e valutazione del lavoro svolto
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	testo in uso, materiale vario in rete per le attività a distanza materiali ed attrezzature in uso in palestra per le attività pratiche

4.5 Educazione Civica (ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92)

DISCIPLINAEDUCAZIONE CIVICA	Docente Monti Luigina- Sannino Luisa/ tutti
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a li vello comunitario attraverso l'Agenda 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni - Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fina all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibili - Il patrimonio ambientale -Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15
<u>ABILITA':</u>	<p>saper esprimere opinioni sulla base di documenti letti e analizzati;</p> <p>saper cercare fonti e riconoscere quelle false</p> <p>commentare e relazionare sui documenti e gli argomenti trattati</p> <p>assumere atteggiamenti e comportamenti corretti per il consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di se stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>lavori di gruppo, ricerche di gruppo e individuali, lezione frontale e lezione partecipata, brain storming, flipped classroom</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - l'interesse degli allievi verso le attività proposte - la capacità di attenzione dimostrata - l'autonomia nel promuovere iniziative - la capacità di portare a termine quanto assegnato - la capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise - Che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito

	all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti da parte dei ragazzi e al consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di se stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali, che sottendono tale disciplina. il Consiglio di Classe nell'esprime il voto di condotta, prende in considerazione e tiene conto anche del voto riportato in Educazione Civica
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	documenti autentici, internet, libri di testo

5 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

5.1 Criteri di valutazione (vedi Collegio e PTOF)

Come da delibera del C.d.D del 02/09/2020 è adottata la scansione dell'anno scolastico in pentamestre e trimestre.

Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università)del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:

10	<ul style="list-style-type: none"> a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto. b) Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali. c) Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato. e) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni. f) Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.
9	<ul style="list-style-type: none"> a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. b) Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte. c) Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo. d) Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. e) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.

8	<p>a) Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>e) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
7	<p>a) Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.</p> <p>b) Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c) Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p>
6	<p>a) Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</p> <p>b) Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.</p> <p>c) Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>d) Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>e) Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122</p>
5	<p>1. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n° 122.</p> <p>2. Lo studente ha frequentato le lezioni per meno del quorum di presenze fissato dalla legge, in assenza di una documentata causa di forza maggiore; non ha assolto assiduamente gli impegni di studio; l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state scarse o quasi nulle nella maggior parte delle discipline.</p> <p>3. Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>4. Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>5. Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>

La valutazione degli apprendimenti degli alunni è effettuata dal Consiglio di classe, formato ai sensi dell'art.5 del Testo Unico di cui al decreto legislativo 297 del 16 aprile 1994, e successive modificazioni, presieduto dal D. s. o da un suo delegato, con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza;

- i docenti di sostegno partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola che convenzionalmente tenendo conto dell'esperienza in DAD.

Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula

5.2 Livelli di competenza (standard di apprendimento) corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti)

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		
LIVELLO AVANZATO A (VOTO 9/10)	(10) Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. -Rielabora personalmente i contenuti.

	<p>(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari.</p> <p>-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.</p>	<p>-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità.</p> <p>-Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.</p>	<p>-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali.</p> <p>-Rielabora i contenuti.</p>
<p>LIVELLO INTERMEDIO B (VOTO 7/8)</p>	<p>-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici</p>	<p>-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia.</p> <p>-Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.</p>	<p>-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze.</p> <p>-Rielabora i contenuti in modo accettabile.</p>
<p>LIVELLO BASE C (VOTO 6)</p>	<p>-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.</p> <p>-Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.</p>	<p>- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione.</p> <p>- Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici.</p>	<p>-Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.</p> <p>-Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati.</p> <p>-Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.</p>
<p>LIVELLO NON RAGGIUNTO D (VOTO INSUFFICIENTE)</p>	<p>-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.</p>	<p>- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili.</p> <p>- Si esprime in modo impreciso e disordinato.</p>	<p>-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida.</p> <p>-Rielabora a fatica qualche semplice progetto.</p>

	-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.	- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.
	Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.	-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.	Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.

5.3 Valutazioni per disciplina/competenze

Tipologia di prove Prove non strutturate, semi strutturate, prove esperte ...	Disciplina o discipline coinvolte	Numero prove per pentamestre/	Numero prove per trimestre
Simulazione prova ministeriale (prove orali) non so se lascerei solo (prove orali)	Italiano	2	2
Compiti di realtà (elaborazione di un prodotto multimediale)	Italiano	1	1
Prove strutturate	Italiano	1	1
Prove orali	Storia	2	2
Compiti di realtà (elaborazione di un prodotto multimediale)	Storia	1	0
Prove strutturate	Storia	1	1
Prove semistrutturate e simulazioni d'Esame	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	1	
Prova strutturata e semistrutturata	Lingua Tedesco	1 orale	1 orale

Compte-rendu (production écrite et orale)			
Prova strutturate e semi-strutturate- Reading comprehension	Lingua Inglese	1	2
Prova a risposta aperta	Lingua Inglese	1	
Prove semistrutturate	Diritto ed economia	1 orale	1 orale
Prove pratiche Prove semistrutturate	Scienze Motorie	2 orali	1 orale 1 pratica
Prove strutturate Prove semistrutturate Prove strutturate su modello INVALSI	Matematica	1 mista 1 risposte aperte	1 mista
Prove pratiche Prove semistrutturate	Sala	2 pratiche	3 pratiche
Prove pratiche Prove semistrutturate	Enogastronomia	1 orale	1 orale

5.4 Criteri attribuzione crediti

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico agli allievi del Triennio, oltre alla media aritmetica (M) dei voti riportata dall'allievo in sede di scrutinio finale, si devono considerare i seguenti quattro parametri :

1. Frequenza
2. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica
4. Partecipazione ed interesse alla DAD
5. Crediti formativi

Se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, tranne nel caso in cui lo studente sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina

Si riconoscono come crediti formativi valutabili:

- stages lavorativi per almeno 2 settimane ;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d'istituto ;

- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
- esperienze di peer education ,come tutor ,per almeno 15 ore;
- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario ;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;
- attività annuali di carattere motorio-sportivo in orario extra-curricolare organizzati dalla scuola per un monte ore pari ad almeno il 60% del totale;
- attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale;
- esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;
- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato da superamento di esame, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- esperienze continuative nell' ambito dei gruppi di protezione civile, volontariato, solidarietà, cooperazione, ambiente, debitamente riconosciuti

5.5 Valutazione D.A.D.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

1. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi					

specifici					
Rielaborazione e metodo					
Completezza e precisione					
Competenze disciplinari Materia: _____					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

2. Griglia unica di osservazione delle competenze delle attività didattiche a distanza

Griglia unica di osservazione delle attività didattiche a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Assiduità (l'alunno/a prende/non prende parte alle attività proposte)					
Partecipazione (l'alunno/a partecipa/non partecipa attivamente)					
Interesse, cura approfondimento (l'alunno/a rispetta tempi, consegne, approfondisce, svolge le attività con attenzione)					
Capacità di relazione a distanza (l'alunno/a rispetta i turni di parola, sa					

scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente)					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

1bis. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza per alunni con PEI differenziato

	Insufficiente 2-4	Mediocre 5	Sufficiente 6	Buono 8	Ottimo 9-10
Interazione a distanza con l'alunno/con la famiglia dell'alunno					
Partecipazione alle attività proposte					
Rispetto delle consegne nei tempi concordati					
Completezza del lavoro svolto					
Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi.				/10

L'utilizzo della griglia è solo indicativo di una "base" di partenza per la proposta di voto e non l'espressione algoritmica della "valutazione".

Il **"giudizio"** complessivo dovrà tener conto di tutte le indicazioni approvate nel Collegio dei docenti per l'espressione finale del voto in decimi.

6. LIBRI DI TESTO

Disciplina	Titolo
Italiano	C. Giunta, Cuori Intelligenti + Ebook, (Edizione verde Garzanti scuola
Storia	G. De Vecchi – G. Giovannetti La nostra avventura (Edizione rossa) Bruno Mondadori
Enogastronomia	A. Orsini, "Tecniche avanzate per cucina. Settore cucina per Sala, Vol unico IV e V anno
Alimentazione	Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- CLITT
Diritto e tecn.amm.	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica di Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi. Casa editrice Liviana.
Tedesco	C Brigliano, F Doni, D Strano, G Venturini Paprika Neu - Deutschkurs für Gastronomie-, patisserie-, Service- und Barpersonal Hoepli Editore
Inglese	Olga Cibelli, Daniela D'Avino "WINE AND DINE CLUB UP":
Sala	Maitre e Barman Casa editrice Le Monnier Scuola
Matematica	Sasso Leonardo "Matematica A Colori" (La) Edizione Gialla Leggera Volume 4 + Ebook Secondo Biennio E Quinto Anno- Petrini Re Fraschini Marzia Grazzi Gabriella Melzani Carla "Calcoli E Teoremi Matematica Finanziaria" Atlas Re Fraschini Marzia Grazzi Gabriella Melzani Carla "Calcoli E Teoremi Statistica E Probabilità" Atlas
IRC	<i>M. Contadini "Itinerari 2.0" ed. Il Capitello.,</i>
Scienze motorie	Florini, Coretti, Bocchi "Più movimento slim+ebook" DEA scuola , Ed Marietti

7 TABELLA CREDITO SCOLASTICO

Il credito per gli anni scolastici fino a 2018/2019 è stato calcolato sulla base della tabella seguente:

D.Lgs 62/2017 Allegato A (di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Per la classe III e IV il suddetto credito è convertito secondo le tabelle di conversione ...
OM Esami di Stato 2020/2021 allegato A

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo
SERVIZI DI SALA E VENDITA
SEZ. A , B.

Traccia di elaborato per
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, scelga a piacere una tematica tra le macroaree sotto elencate e spieghi in maniera motivata i punti fondamentali che la caratterizzano, riportando qualche esempio, se lo si ritiene necessario.

- A) Filiera agro alimentare, prodotti a Km 0, promozione del "*Made in Italy*",
Tracciabilità, rintracciabilità
I nuovi prodotti alimentari
Qualità degli alimenti, marchi di qualità

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite:

- Predisporre una lista di 6 cocktails ufficiali IBA 2020, da proporre in orario pomeridiano e prima di cena, per incentivare e far aumentare il fatturato ,da proporre in occasione di Happy Hour .I cocktails devono essere comprensivi di storia, ricetta e devono essere presenti 2 cocktails classici IBA per ogni Categoria (Unforgettables, Contemporary Classic e New Era Drinks).
- Selezionare almeno 5 prodotti DOP o IGP , di 5 Regioni italiane diverse, descrivendone l' origine e la zona di produzione.
Il candidato faccia riferimento anche a esperienze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra scolastici (P.C.T.O., tirocini formativi ecc.)

- B) Contaminazione alimentare
Malattie da contaminazione
Igiene nella ristorazione e sistema HACCP
Additivi

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico- professionali conseguite ,

il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo in un Wine Bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare :

- riferisca come intende procedere alla scelta degli ingredienti ed alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata.
 - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito, o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità ed il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;_
 - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet
 - - riporti , in modo sintetico , le tecniche di gestione dei locali della cantina , al fine della corretta conservazione dei vini.

Il candidato

Il candidato faccia riferimento anche a esperienze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra scolastici(P.C.T.O., tirocini formativi ecc.)

C) Alimentazione equilibrata e LARN
Tipologie dietetiche e di ristorazione
Dieta Mediterranea
Slow Food e Fast Food

Il candidato ipotizzi di dover organizzare un servizio di sala per un pranzo(banchetto), con prodotti del territorio in una Villa privata per 40 persone:

- predisponga come intende organizzare il servizio, avendo ampia scelta di attrezzature e spazio di sala;
- riferisca con quali criteri intende organizzare il servizio "vini";
- riferisca come intende valorizzare i prodotti del territorio nei confronti dei commensali

Il candidato faccia riferimento anche a esperienze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra scolastici(P.C.T.O., tirocini formativi ecc.)

D) La dieta in particolari condizioni patologiche
Disturbi del comportamento alimentare
Allergie ed intolleranze alimentari

Il candidato, in qualità di nuovo gestore della Enoteca Vinaria , tenendo conto che il "concept" di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

- Predisporre una lista di vini della regione di appartenenza, di cui 3 rossi e due bianchi, prediligendo quelli con vitigno autoctono, sin dove è possibile.

- B) Selezionare 3 DOCG del Nord Italia, inserendo accanto ad essi un piatto abbinato e motivandone la scelta
- Proporre un vino novello (italiano o straniero), spiegando al cliente come è stato ottenuto e la motivazione della produzione dei vini novelli per una cantina.
- Selezionare 2 spumanti, uno con metodo classico e l'altro con metodo charmat. Descrivere brevemente le caratteristiche dei 2 spumanti per proporre la vendita al cliente..

Il candidato faccia riferimento anche a esperienze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra scolastici(P.C.T.O., tirocini formativi ecc.)

9. Testi letterari già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana previsti per il colloquio

Autore	Titolo del brano	Opera da cui è tratta
G. Carducci:	• "San Martino"	Da "Rime nuove"
	• "Alla stazione in una mattina d'autunno"	Da "Odi Barbare"
G. Verga	• "Lettera a Salvatore Farina"	Da "L'amante di Gramigna"
	• "Fantasticheria: l'ideale dell'ostrica"	dalla novella "Fantasticheria", raccolta "Vita dei campi"
	• "Rosso Malpelo"	Da "Vita dei campi"
	• "Prefazione de I Malavoglia"	de "I Malavoglia"
	• "La morte di Gesualdo"	Da "Mastro-Don Gesualdo"
Pascoli	• "Novembre"	Dalla raccolta "Myricae"
	• "X Agosto"	
	• "Temporale"	
D'Annunzio	• "La sera fiesolana"	Da "Laudi", libro "Alcyone"
	• "La pioggia nel pineto"	Da "Laudi", libro "Alcyone"
	• "L'attesa dell'amante"	Da "Il piacere"
	• "Tutto impregnato d'arte"	Da "Il piacere"
Pirandello	• "Un piccolo difetto"	Da "Uno, nessuno e centomila"



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Il documento è stato approvato nella seduta del _____

Disciplina	Docente	Firma
ITALIANO/STORIA	CRISTINA CIPRIANI	
INGLESE	LUCIA MAROTTA	
TEDESCO	GIUSEPPA GALANO	
MATEMATICA	VINCENZO MORETTI	
LAB. SALA BAR	SEBASTIANO SFERRATORE	
LAB. CUCINA	NICOLA ELIA	
SCIENZE MOTORIE	ANTONIO AMBROSINO DI BRUTTOPILO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Sannino Luisa	
SCIENZE e CULTURA ALIM.	RITA EMILIA MATTERA	
IRC	ANNALISA DI COSTANZO	
SOSTEGNO	AURELIO DE LUISE	

Il coordinatore

Il dirigente scolastico

Alunni