



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



ISIS "Ugo Foscolo"
Teano
Member of UNESCO



Istituto d'Istruzione Superiore IIS "Ugo Foscolo"
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – SISTEMI INFORMATIVI
AZIENDALI-TURISTICO - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO- LICEO
SCIENTIFICO TRADIZIONALE - SCIENTIFICO SCIENZE APPLICATE – SCIENZE
UMANE-LICEO CLASSICO-LICEO LINGUISTICO-ISTITUTO PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMIA-SALA-ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17, comma 1, del d.lgs 62/2017-dell'art.5 c.2
D. P.R. 323/98 e O.M. n. 55 del 22/03/2024)

CLASSE V SALA E VENDITA SEZ. A
ANNO SCOLASTICO 2023/24

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il Dirigente scolastico
Prof. Paolo Mesolella

Approvato dal Consiglio di classe in data 13/05/2023

Affisso all'albo il _____ Prot. 7164 del 15/05/2024

Docente coordinatrice della classe **Prof.ssa Daniela Orsillo**

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Composizione del Consiglio di Classe 5 Sala

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Varone Cinzia	Italiano-Storia	
Sacco Giovanna	DITAM	
Carbone Bruno	Laboratorio di Enogastronomia	
Sferragatti Vincenzo	Laboratorio di Sala e vendita	
De Lucia Angela	Lingua francese	
Feole Mariarosaria	Lingua inglese	
Centore Roberto	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Bovenzi Pietro	Matematica	
Barra Aldo	Scienze motorie e sportive	
Orsillo Daniela	I.R.C.	

Teano, 13/05/2024

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Daniela Orsillo

Il Dirigente Scolastico

Prof. Paolo MESOLELLA

Sommario

1. <u>CONTESTO GENERALE</u>	5
1.1 Descrizione del contesto.....	5
1.2 Economia.....	5
1.3 Ambiente.....	5
1.4 Presentazione Istituto.....	6
1.5 Criticità.....	6
1.6 Considerazioni finali.....	6
2. <u>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</u>	6
2.1. Profilo professionale.....	6
2.2. Competenze comuni.....	7
2.3. Competenze specifiche di indirizzo.....	7
2.4. Competenze in uscita.....	8
2.5. Competenze trasversali.....	8
2.6. Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza.....	9
2.7. Argomenti di Educazione Civica.....	9
2.8. Obiettivi specifici di apprendimento di Educazione Civica.....	10
2.9. Competenze raggiunte alla fine del percorso di Educazione Civica.....	10
2.10. Quadro orario settimanale.....	10
3. <u>DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</u>	11
3.1. Continuità dei docenti.....	11
3.2. Profilo della classe V Sala e vendita sez.A.....	12
3.3. Nuclei tematici.....	13
4. <u>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</u>	13
4.1. Metodi, strumenti didattici.....	13
4.2. Tipologia di materiali.....	14
4.3. Modalità di verifiche.....	14
4.4. Valutazione.....	14
4.5. Valutazione finale.....	14

5.	<u>PERCORSO PCTO</u>	15
5.1.	Obiettivi del percorso PCTO.....	15
5.2.	Attività PCTO in azienda.....	16
5.3.	Corsi di formazione PCTO a scuola.....	16
5.4.	Altre attività PCTO in presenza.....	16
5.5.	Attività extrascolastiche.....	16
6.	<u>INDICAZIONI SU DISCIPLINE</u>	17
6.1.	Disciplina: Italiano.....	17
6.2.	Disciplina: Storia.....	18
6.3.	Disciplina: Enogastronomia.....	19
6.4.	Disciplina: Insegnamento della religione cattolica.....	20
6.5.	Disciplina: Francese	20
6.6.	Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	22
6.7.	Disciplina: Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive.....	23
6.8.	Disciplina: Sala e vendita.....	26
6.9.	Disciplina: Scienze motorie e sportive.....	27
6.10.	Disciplina: Inglese.....	28
6.11.	Disciplina: Matematica.....	29
7.	<u>VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</u>	30
7.1.	Rilevazione dei processi di apprendimento – criteri di valutazione.....	30
7.2.	Valutazione del comportamento.....	32
7.3.	Modalità per l'attribuzione del credito scolastico.....	34
8.	<u>SIMULAZIONE DELLE PROVE DI ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE</u>	35

1. CONTESTO GENERALE

1.1 Descrizione del contesto

L'IIS "U. Foscolo" è inserito in un contesto territoriale caratterizzato da molteplici presenze di siti archeologici e monumentali di grande importanza legati ai vari periodi storici che hanno interessato l'alto casertano. Essi testimoniano il succedersi delle civiltà Sannita, Etrusca, Romana, medievale, del Settecento e dell'Ottocento nelle zone archeologiche di Teano, Cales e Francolise e nel centro storico di Teano, Pietravairano, Pietramelara, nel Castello di Riardo e di Calvi.

Il centro urbano di Teano è collegato con la strada statale "Casilina" a lato Est, con la strada statale "Appia" a lato Ovest, con lo svincolo autostradale di Caianello.

1.2 Economia

La realtà del territorio registra una scarsa presenza di industrie e di attività artigianali importanti.

Risulta significativa l'industria **Ferrarelle** di imbottigliamento dell'acqua minerale, in Riardo – Rocchetta e Croce, oltre a varie industrie di medie e piccole dimensioni allocate nell'area ASI del Volturno Nord di Sparanise – Calvi Risorta.

L'attività terziaria prevalente è connessa alla pubblica amministrazione.

L'attività significativa, con rilevante ricaduta sull'economia del territorio in termini occupazionali e di produzione di ricchezza, è **l'agricoltura**. Essa è di tipo intensiva con la coltivazione di ortaggi in serra nella regione agraria di Sparanise – Francolise, mentre nella regione agraria di Teano, Roccamonfina e Vairano, è prevalentemente dedicata alla coltivazione del ciliegio, del castagno e delle nocciole.

La popolazione attiva residente è caratterizzata da un notevole pendolarismo verso le aree urbane di Napoli, Caserta e Roma; ciò si riflette in una ridotta presenza genitoriale nell'ambito del nucleo familiare.

L'attività edilizia, di tipo prevalentemente privata, risente in modo sostanziale della crisi del settore. Si rilevano dei modesti segni di ripresa connessi prevalentemente all'attività di recupero del patrimonio edilizio esistente, a seguito di una legislazione statale e regionale che incentiva tale tipo di attività.

Non si riscontra una programmazione di livello regionale, provinciale e comunale tesa al recupero e al potenziamento **delle infrastrutture territoriali** (edifici scolastici, assi viari, edifici pubblici comunque destinati etc.).

1.3 Ambiente

Il **territorio** in cui è inserito il "Foscolo" presenta una realtà territoriale non particolarmente degradata. L'importanza dell'agricoltura nel contesto economico permette che siano ancora presidiate dall'uomo le colline del Monte Maggiore, di Roccamonfina e Teano e le zone pianeggianti di Sparanise, Francolise e Teano. I corsi d'acqua che l'attraversano hanno nel fiume Savone e nel Rio Lanzi le aste fluviali principali che, allo stato, non presentano evidenti segni di inquinamento. Una criticità rilevante dal punto di vista ambientale è rappresentata dall'area dell'ex Pozzi di Sparanise, in cui è presente la "più grande discarica di elementi tossici di Europa", per l'interramento dei rifiuti industriali della lavorazione di vernici e di plastiche, e per la quale sono iniziate le prime attività di risanamento.

Il territorio comunale è parzialmente incluso nel "Parco regionale di Roccamonfina e foce del Garigliano".

1.4 Presentazione Istituto

L'IIS "U. Foscolo", sede di Teano, ha una **popolazione scolastica** proveniente da Teano e dai comuni del circondario: Pignataro Maggiore, Calvi Risorta, Sparanise, Francolise, Roccamonfina, Riardo, Caianello.

Il mezzo di trasporto prevalentemente utilizzato dagli studenti è il servizio pubblico di autobus integrato anche da linee private dedicate agli utenti del "Foscolo".

Le attività socio-culturali sul territorio ruotano intorno a varie associazioni culturali, teatrali, sportive, con cui l'istituzione scolastica "Foscolo" si rapporta e con cui intraprende molteplici iniziative come i progetti di Giornalismo, Teatro, Musica; Sportivi (karate, basket, pallavolo, tennis da tavolo), il tutto connesso alla riscoperta del territorio e alle sue tradizioni.

La Scuola viene percepita dalle famiglie come un servizio importante e offre la garanzia di un ambiente rassicurante dove, nei limiti del possibile, ci si prende cura dei bisogni dei ragazzi anche con l'attivazione di

uno sportello di ascolto gestito da psicologi del Consultorio familiare diocesano e dall'ASL Caserta, distretto di Teano.

L'Istituto ha ritenuto fondamentale **collaborare con le amministrazioni comunali** di Teano, Sparanise, Vitulazio e Calvi Risorta attraverso la progettazione di iniziative condivise (PCTO/ ex Alternanza scuola-lavoro, manifestazioni pubbliche sulla legalità e sul recupero di tradizioni storiche e culturali).

La scuola si apre anche al contesto regionale ed europeo partecipando ai progetti regionali e a PON nazionali.

1.4.1 Strutture

Allo stato attuale, l'IIS "U. Foscolo", nella sede di Teano dispone di numerosi laboratori per lo svolgimento delle diverse attività: scientifiche, informatiche, tecnologiche, linguistiche, chimiche, fisiche, di anatomia, di astronomia, di scienze degli alimenti, di cucina e di sala e vendita. In particolare, il corso Sala e vendita dispone di un bar-laboratorio e di una sala ristorante. In essi si svolgono lezioni ed esercitazioni concernenti la materia professionale di sala e vendita, utilizzando le materie prime e diverse attrezzature professionali. Inoltre la sede ha: un campo sportivo, aule di informatica, aule per attività extracurricolari, ampio spazio esterno.

L'edificio scolastico ha tutte le caratteristiche di accessibilità proprie di un'attività scolastica, connesse all'abbattimento delle barriere architettoniche: rampe di accesso, maniglioni di apertura porte esterne, bagni dedicati, aule per attività specifiche.

Tutte le aule sono provviste di computer portatile e connessione ad Internet con rete Wi-Fi.

Le aule del corso Sala e vendita sono provviste di LIM.

1.5 Criticità

La sede del "Foscolo" è dislocata in diversi plessi, alcuni posizionati in aree periferiche rispetto al contesto urbano di Teano, e risente della scarsa presenza di attività di supporto agli alunni. La mancanza di una palestra rende difficoltoso lo svolgimento delle attività sportive e motorie nei periodi di avversità metereologiche.

1.6 Considerazioni finali

Dall'analisi del contesto socio culturale ed economico del territorio di provenienza degli alunni si evidenzia:

- Presenza di forte pendolarismo;
- Eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- Retroterra culturale mediamente non particolarmente stimolante.

Di ciò si è tenuto conto nella programmazione didattica e nello svolgimento del corso di studio.

2. PERCORSO FORMATIVO COMPIUTO DALLA CLASSE

2.1 Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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 "Sala e vendita", il Diplomato è in grado di: utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; predisporre menù concreti con il contesto e l'esigenza della clientela; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

I Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

2.2 Competenze comuni:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari ambienti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali,
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

2.3 Competenze specifiche di indirizzo:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

2.4 Competenze in uscita

Le competenze che la scuola si prefigge per gli studenti in uscita, al termine del percorso scolastico, sono:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

2.5 Competenze trasversali.

Ogni competenza comporta dimensioni cognitive, abilità, attitudini, motivazione, valori, emozioni e altri fattori sociali e comportamentali; si acquisisce e si sviluppa in contesti educativi formali (la scuola), non formali (famiglia, lavoro, media, ecc.), informali (la vita sociale nel suo complesso) e dipende in grande misura dall'esistenza di un ambiente materiale, istituzionale e sociale che la favorisce. Oltre alle competenze tecnico contenutistiche (knowing-how), è importante valorizzare nei processi formativi anche gli attributi personali, i tratti del carattere, i segnali sociali intrinseci e le abilità comunicative (soft skills) che, se sviluppate in modo adeguato, sono necessarie per il successo sul lavoro e anche nella vita di tutti i giorni. Si ritiene che in una didattica improntata allo

sviluppo di soft skills, i ragazzi devono essere attivamente coinvolti in un processo di insegnamento e di apprendimento dinamico. Il metodo utilizzato per facilitare questo coinvolgimento attivo prevede il lavoro in piccoli gruppi o coppie finalizzato all'apprendimento cooperativo, brainstorming, problem solving, giochi di ruolo e dibattiti. La proposta è stata quella di sviluppare e consolidare tecniche didattiche innovative che arricchiscono la crescita dello studente anche nella direzione di acquisizione di tali competenze trasversali. Riguardo alle hard skills, la Scuola si è impegnata a far acquisire un set di competenze tecniche relative a: - conoscenza di una o più lingue straniere; - uso di software informatici finalizzati all'office automation; - utilizzo di software specifici per i profili tecnici (autocad, software gestionali, ecc.).

2.6 Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza.

La nostra Istituzione attua gli impegni assunti a livello europeo con la raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento, di seguito declinate: 1) competenza alfabetica funzionale; 2) competenza multilinguistica; 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4) competenza digitale; 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; 6) competenza in materia di cittadinanza; 7) competenza imprenditoriale; 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

L'impegno della Scuola è stato quello di condurre l'alunno:

- ad utilizzare un patrimonio lessicale ed espressivo della Lingua Italiana secondo le esigenze comunicative;
- a padroneggiare la lingua inglese in un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio;
- ad utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- ad utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- a partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale ed acquisire abilità di studio;
- ad agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione;
- a risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi ed opportunità, agire e scegliere con responsabilità;
- a riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

2.7 Argomenti di Educazione Civica

I contenuti di Educazione Civica individuati dal CdC sono:

- **Costituzione e cittadinanza:** L'ordinamento della Repubblica; La nascita dell'Europa e gli organismi internazionali; L'Unione Europea e L'ONU.
- **Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile:** Educazione alla salute e al benessere; Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari.
- **Educazione alla cittadinanza digitale:** Tutela dei dati (Account, PEC, SPID, aspetti civilistici in materia di privacy).

GIORNATE UTILI PER FAVORIRE UNA RIFLESSIONE SULLE TEMATICHE DI EDUCAZIONE CIVICA

- 25 novembre Giornata contro la violenza sulle donne
- 27 gennaio: Giornata della memoria

- 10 febbraio Il Giorno del ricordo
- 21 marzo Giornata vittime innocenti delle mafie
- 21 maggio Giornata mondiale della diversità culturale per il dialogo e lo sviluppo: incontri di formazione e seminari con la collaborazione di INTERCULTURA.
- 23 maggio: Giornata della legalità

2.8 Obiettivi specifici di apprendimento di Educazione civica

- Essere in grado di individuare le funzioni assegnate ai vari organi costituzionali ed i rapporti tra gli stessi.
- Identificare i diversi soggetti dell'ordinamento internazionale, i loro rapporti e l'efficacia delle diverse fonti del diritto internazionale
- Comprendere che accanto agli antichi istituti di partecipazione diretta oggi la tecnologia ne favorisce ulteriori tipologie. Alla piazza e alle piccole comunità di cittadini si sostituisce il popolo del web che si riunisce virtualmente in gran numero e con gran facilità per assumere, suggerire o condizionare decisioni pubbliche.
- Comprendere che il patrimonio culturale, storico, monumentale, paesaggistico di una comunità non deve porsi come obiettivo solo quello della tutela dell'integrità del bene, ma anche quello della salvaguardia dei suoi valori identitari.
- Formare gli studenti ai valori del dono, della gratuità e della condivisione nei confronti delle fasce più emarginate e più deboli della società coniugandoli con comportamenti ed atteggiamenti di impegno solidale.
- Comprendere che i dati possono essere raccolti solo per finalità determinate, esplicite e legittime.

2.9 Competenze raggiunte in Educazione Civica

Le competenze raggiunte alla fine del percorso di Educazione Civica sono:

- Riconoscere e distinguere il ruolo e le funzioni esercitate dagli organi costituzionali.
- Saper riflettere sul ruolo del cittadino europeo e saper relazionare sui diritti fondamentali all'interno dell'UE.
- Saper distinguere il ruolo dei principali Organismi internazionali.
- Saper individuare le forme di democrazia diretta nella scuola.
- Riconoscere gli elementi fondamentali della tutela amministrativa e privatistica dei beni pubblici.
- Saper riconoscere la natura giuridica di un bene pubblico.
- Saper individuare le modalità per proteggere la privacy on line.

2.10 QUADRO ORARIO: BIENNIO E TRIENNIO DI SALA E VENDITA

DISCIPLINE	1 anno	2 anno	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2

Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2			
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Laboratorio di Enogastronomia	2	2			
Laboratorio di Sala e vendita	2	2			
Laboratorio di Accoglienza turistica	2	2			
ARTICOLAZIONE Servizi per Sala e vendita					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(1)	3(1)	4(1)
Laboratorio			(1)	(1)	
Diritto e tecnica amministrativa			4	5	4
Laboratorio di Enogastronomia				2	2
Laboratorio di Sala e vendita			7	5	5(1)

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Continuità dei docenti

DOCENTE	DISCIPLINA INSEGNATA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		3°	4°	5°

Cinzia Varone	Italiano			X
Cinzia Varone	Storia			X
Pietro Bovenzi	Matematica			X
Mariarosaria Feole	Inglese	X	X	X
De Lucia Angela	Francese			X
Roberto Centore	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Aldo Barra	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Giovanna Sacco	DITAM		X	X
Bruno Carbone	Laboratorio di Enogastronomia	X	X	X
Vincenzo Sferagatti	Laboratorio di Sala e vendita	X	X	X
Daniela Orsillo	Religione		X	X

3.2 Profilo della classe V Sala e vendita sez. A

La classe V SALA E VENDITA Sez. A dell'IIS "Ugo Foscolo" di Teano è formata da 5 alunni, di cui 4 ragazze e 1 ragazzo.

La classe si presenta per lo più omogenea per cultura ed educazione. Gli alunni hanno dimostrato di essere affiatati e solidali fra loro. Il comportamento degli allievi nel complesso si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra loro. I contenuti delle discipline sono stati adeguati alle possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire a tutti gli alunni di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Sono stati effettuati interventi di recupero con attività individualizzate. La classe ha dimostrato, perciò, di aver conseguito in modo discreto gli obiettivi prefissati. Il metodo di lavoro è risultato per lo più positivo ed apprezzabile. L'impegno si è manifestato con la capacità di ascoltare e di intervenire in maniera coerente e/o critica al dialogo educativo, con puntualità e precisione nel prendere appunti e con l'esecuzione del lavoro assegnato per casa. Alunni sempre interessati alle attività organizzate dalla scuola, sempre presenti e impegnati nelle attività di PCTO. Alla fine del quinquennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, tutti gli alunni sono pronti e maturi per superare l'esame di Stato in modo responsabile e soddisfacente. Si aggiungono alla classe per sostenere l'Esame di Stato alcuni privatisti.

Per gli obiettivi disciplinari si rimanda alle schede disciplinari in calce al documento.

3.3 Nuclei tematici

Nell'anno scolastico 2023-2024, il Consiglio della Classe V SALA A dell'IIS "Ugo Foscolo" di Teano ha individuato un insieme di nuclei tematici relativi alle discipline del corso di studi del **Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**. Si riassumono sinteticamente:

N.1- I prodotti del territorio.

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

N.2- Esigenze della clientela.

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

N.3- Start up...Divento imprenditore.

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

N.4- Sicurezza alimentare.

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

Con riferimento a ogni nucleo tematico sono stati definiti e proposti agli allievi temi nelle modalità colloquio, prova scritto-pratica.

Con ogni nucleo tematico, per quanto riguarda l'accertamento del possesso delle competenze (conoscenza, capacità, abilità) sono stati adottati i seguenti indicatori generali:

- Padronanza generale delle conoscenze disciplinari relative ai nodi;
- Padronanza specifica lessicale ed espressiva, grammaticale;
- Grado della capacità e dell'abilità generali finalizzate a traguardare gli obiettivi suscitati con il nodo;
- Padronanza specifica nell'analisi e nella comprensione del testo/problema;
- Padronanza dell'utilizzo di metodologie utilizzate per la ricerca della soluzione;
- Capacità di costruzione e di dominazione;
- Completezza dello sviluppo delle tematiche del nodo per conseguire il risultato;
- Capacità di argomentare;
- Abilità nel collegare;
- Capacità di sintetizzare con adeguati livelli di chiarezza;
- Uso del linguaggio specifico.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

4.1 Metodi, strumenti didattici

- Lezione frontale e partecipata
- Partecipazione ad attività extra curriculari
- Lezione interattiva
- Problem solving

- Lavoro di gruppo (esercitazioni, relazioni, ricerche)
- Cooperative learning
- Discussione guidata
- Attività di laboratorio
- Attività di recupero – sostegno – potenziamento
- Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
- Assegnazione di compiti di tutoraggio agli alunni

4.2 Tipologia di materiali: libro di testo, libro di testo digitale, approfondimenti digitali del libro di testo, filmati (es. RAI Storia e simili), presentazioni, mappe concettuali. Spazi: aula, laboratori di informatica, linguistico e di settore.

4.3 Modalità di verifiche: test a risposta multipla e a risposta aperta, temi, saggi brevi, esercizi di comprensione e analisi del testo.

4.4 Valutazione

- di tipo “**formativo**”, durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- di tipo “**sommativo**”, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- **PROVE ORALI:** Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo. Per esigenze didattiche, alcune verifiche orali sono state sostituite da questionari scritti.
- **PROVE SCRITTE:** Esercizi, soluzione di problemi, relazioni, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, parafrasi, riassunti, composizioni in lingua inglese e francese, traduzioni, testi di vario genere, compiti rispondenti alle tipologie delle prove d’esame (corrette utilizzando griglie di valutazione).
- **PROVE PRATICHE.**

4.5 Valutazione finale

La valutazione finale tiene conto:

- dell’andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- del possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curriculari, extracurriculari, di recupero e di approfondimento;
- dell’interesse e dell’impegno dimostrati;
- del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- dell’intero processo di apprendimento nell’arco dell’anno; la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità, di frequenza assidua, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo).

5. PERCORSO PCTO.

Nel corso del quinquennio degli studi sono state svolte una varietà di attività di stage e di orientamento, che hanno favorito le ispirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento degli alunni, e sviluppato le loro capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.

I P.C.T.O. proposti dall'Istituto sono realizzati attraverso la partecipazione ad eventi, esercitazioni didattiche speciali e visite aziendali. Il ventaglio delle opportunità garantisce una trasversalità delle competenze che è utile strumento per affrontare l'esame di Stato. Sono stati inoltre avviati stage formativi all'estero, e non, per quegli studenti che intendano allargare il loro orizzonte lavorativo. Il progetto è un momento fondamentale di crescita per gli alunni, con una forte valenza professionale, per questo motivo l'Istituto ha deciso di strutturare l'organizzazione attraverso un lavoro di squadra tra docenti e alunni. Per gli alunni con disabilità il percorso di alternanza scuola-lavoro è dimensionato "in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro" (DL 77/05 e L 107/15). In questa stessa prospettiva esperienze interne da svolgersi continuativamente nel corso dell'anno scolastico come quelle di "open bar" e "cucina per eventi" sono state considerate di primaria importanza. Per tutti gli alunni si individuano i seguenti obiettivi:

5.1 Obiettivi del percorso PCTO

Per tutti gli alunni si individuano i seguenti obiettivi:

Formativi: - sviluppare competenze comunicative, relazionali e organizzative; - potenziare la capacità di soluzione di problemi e di assunzione di responsabilità; - facilitare la flessibilità di risposta a sollecitazioni esterne; - rivisitare il percorso formativo compiuto alla luce dell'esperienza lavorativa, - rafforzando la motivazione all'apprendimento; - porsi in un'ottica di apprendimento continuo;

Orientativi: - mettere alla prova se stessi e acquisire elementi di informazione sul sé personale in un nuovo contesto di relazioni; - formulare ipotesi per la costruzione del proprio progetto di vita e professionale; - esprimere le proprie capacità e creatività; - far emergere i propri punti di forza e di debolezza; **Professionalizzanti:** - acquisire elementi di professionalità specifica in termini di conoscenze, abilità, atteggiamenti che si innestino su quelli acquisiti nel percorso scolastico; - praticare una modalità di lavoro in équipe; - vivere anticipatamente ruoli lavorativi che saranno svolti successivamente; - acquisire, attraverso il contatto con la realtà, maggiore consapevolezza delle problematiche del lavoro, favorendo un positivo inserimento nella vita attiva; - acquisire competenze specifiche certificate grazie alla frequenza di ulteriori moduli organizzati in collaborazione con enti ed associazione di settore.

Queste attività hanno realizzato il **percorso delle competenze trasversali e di orientamento** (comprendendo le competenze di cittadinanza) e il **percorso delle competenze tecnico professionali**.

Tali attività sono state condotte:

- a) in itinere, dai docenti del Consiglio di classe, con visite guidate (nei territori della Regione Campania e oltre), con stage in azienda, con l'organizzazione di testimonianze del terzo settore e di esperti del lavoro a scuola, con approfondimenti tematici;
- b) in uscita, condotte da docenti esperti della scuola, da esperti del mondo del lavoro.

5.2 Attività PCTO in azienda

Le attività P.C.T.O sono state svolte presso:

- a) *Hotel Six Management*, Civitavecchia (2021-2022) da n° 2 alunne, 120 ore;
- b) Progetto “*I giovani ed i diritti del cittadini/consumatore nell’era digitale e nella valorizzazione enogastronomica del territorio*” con l’associazione CODICI, di 35 ore complessive, suddivise in: 19 ore svolte a scuola con lezioni frontali e lavori di gruppo; 16 in visite PCTO a San Lorenzello di Benevento e all’evento “Fare Turismo” a Roma.

5.3 Altre attività P.C.T.O. in presenza

Le altre attività PCTO in presenza sono state le seguenti:

- a) Servizio Buffet in occasione dell’evento CioccolaTeano patrocinato dal Comune di Teano
- b) Servizio Buffet e Pranzo in occasione del Festival dell’Unità Nazionale patrocinato dal Comune di Teano;
- c) Servizio Pranzo in occasione dell’evento comunitario dell’IIS Ugo Foscolo a Teano;
- d) Servizio Buffet in occasione dell’Open Class dell’Istituto a Teano (2022-2023);
- e) Scuola aperta a Teano (2023-2024)
- f) Servizio Pranzo in occasione della Giornata della memoria il 26 Gennaio 2023;
- g) Visita alla Masseria San Rocco;
- h) Giornata dell’Agrario a Città della scienza a Napoli (2022-2023);
- i) Visita alla Fattoria Giò Sole;
- j) Manifestazione Aurunca Civitas;
- k) Progetto Villaggio Coldiretti promosso da Orientalife;
- l) Fiera agricola di San Marco Evangelista.

5.4 Corsi di formazione P.C.T.O. a scuola:

- a) Incontro formativo “*In Vino Veritas*” con la Coldiretti di Caserta a Teano;
- b) Incontri formativi con il Centro per l’impiego.
- c) Incontro formativo in materia di sicurezza e legalità nei luoghi di lavori.

5.5 Attività extrascolastiche:

Durante il triennio finale è stata offerta agli studenti l’opportunità di prendere parte a progetti in orario curriculare e extracurricolare:

- Giornate di riflessione sul bullismo, la violenza sulle donne;

- Tutela della salute e del cittadino HACCP;
- La regolamentazione europea nel settore agroalimentare;
- Con gli Enti del territorio hanno partecipato a conferenze, convegni, banchetti;
- Mostre didattiche in occasione della giornata della memoria, ricordo delle vittime della criminalità organizzata e contro la violenza sulle donne.
- Marcia della pace contro tutte le guerre, in collaborazione con il Movimento della pace di Agnese Ginocchio, tenutasi il 20 ottobre 2023.
- Laboratorio d'arte per la scuola della mostra "I tre musicisti, Picasso e Napoli, Storie di arte, Musica e inclusione" all'Annunziata di Teano.
- Mostra dedicata ai presepi presso il convento di Sant'Antonio a Teano.
- Incontro formativo con la Polizia Postale.
- Laboratorio sul fumetto presso la Sala Kussmaul del Castello Ducale di Sessa Aurunca.

6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Contenuti trasmessi, criteri di scelta e di organizzazione:

I percorsi formativi adottati dal consiglio di classe sono stati distribuiti sulla base di una programmazione per UNITA' DIDATTICHE D'APPRENDIMENTO (UDA), rispettando le indicazioni previste dal profilo professionale e dopo attenta analisi dei bisogni e per il conseguimento di capacità, conoscenze e competenze già indicate negli obiettivi generali dell'indirizzo di studio.

Schede disciplinari

6.1 ITALIANO: Prof.ssa Cinzia Varone

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

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Italiano</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i maggiori movimenti culturali e letterari del periodo studiato- ✓ Conoscere il pensiero e le opere dei principali autori italiani e stranieri del periodo ✓ Acquisire un lessico appropriato in relazione a vari scopi comunicativi ✓ Acquisire gli strumenti per la corretta realizzazione di produzioni scritte
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realismo-Verismo-Baudelaire ✓ Il Decadentismo-Pascoli-D'Annunzio ✓ Il primo Novecento-Pirandello-Ungaretti-Primo Levi
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sapersi orientare nel tempo e nello spazio rispetto ai fenomeni. ✓ Saper individuare cause, relazioni e conseguenze. ✓ Saper individuare le caratteristiche principali dei vari autori e delle correnti letterarie

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) ✓ Lezione interattiva (discussioni su temi vari, interrogazioni collettive)
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ❖ Prove orali: colloqui. ❖ Prove scritte.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo: Vivere la Letteratura ✓ Lavagna multimediale ✓ mappe concettuali/schemi ✓ analisi del testo ✓ appunti

6.2 STORIA: Prof.ssa Cinzia Varone

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

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:Storia</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze. ✓ Realizzare collegamenti e confronti ✓ Riconoscere cause, conseguenze e relazioni tra i diversi fatti storici ✓ Saper riconoscere e riflettere sui diritti individuali
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La Belle Époque ✓ La Prima guerra mondiale ✓ Il periodo tra le due guerre nei vari Paesi ✓ La Seconda guerra mondiale ✓ Il dopoguerra
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper riconoscere e descrivere le caratteristiche principali periodo.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) ✓ Lezione interattiva (discussioni su temi vari, interrogazioni collettive)
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ✓ Prove orali: colloqui.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo-lavagna multimediale-filmati-appunti-mappe concettuali- e geostoriche- schemi

<u>ADOTTATI:</u>	
-------------------------	--

6.3 ENOGASTRONOMIA: Prof. Bruno Carbone

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

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Enogastronomia</u>	<p>CONOSCE LE COMPONENTI CULTURALI E SOCIALI DEL CIBO E DELLA GASTRONOMIA-</p> <p>CONOSCE LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI.</p> <p>CONOSCE LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'.</p> <p>CONOSCE LA DEGUSTAZIONE DEL VINO E L'ABINAMENTO CIBO- VINO.</p> <p>CONOSCE LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU.</p> <p>CONOSCE LE VARIE COTTURE.</p>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>LA GASTRONOMIA NELLA SOCIETA' MODERNA.</p> <p>IL SETTORE FOOD NELLE FORME RISTORATIVE.</p> <p>IL MENU' TRA TECNICA E ARTE.</p> <p>TECNICHE DI COTTURA</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>SA INDIVIDUARE LA VALENZA CULTURALE DELLE SCELTE GASTRONOMICHE E DI QUELLE ALIMENTARI.</p> <p>SA CLASSIFICARE GLI ALIMENTI IN BASE ALLE LORO CARATTERISTICHE</p> <p>SA RICONOSCERE LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'. SA RICONOSCERE IL RUOLO DEL MENU' NEL SETTORE RISTORATIVO.</p> <p>SA RICONOSCERE I FENOMENI CHE SI VERIFICANO DURANTE LA COTTURA DEGLI ALIMENTI.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) ✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ✓ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo. ✓ Prove pratiche.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>I SAPERI DELLA CUCINA</p>

6.4 IRC: Prof.ssa Daniela Orsillo

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

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: IRC</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sapersi interrogare sulla propria identità, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e il mondo, al fine di sviluppare un personale progetto di vita ✓ Riconoscere l'incidenza del Cristianesimo nel corso della storia e della realtà contemporanea ✓ Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della Rivelazione ebraico-cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile.
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La chiamata all'amore: "Il male e il bene: una scelta". ✓ La chiamata all'amore: "Uomo e donna: dall'individuo alla coppia". ✓ Le mille sfumature dell'amore: brani scelti sull'amore sponsale e fraterno. ✓ Morale familiare: "Fidanzamento e amore coniugale". ✓ Morale familiare: "La vita è un dono". ✓ Il silenzio di Dio: "La sofferenza dell'innocente". ✓ Cibo e religione. ✓ Il valore del lavoro: l'economia e la dignità dell'uomo. ✓ La Chiesa e la società.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sostenere e motivare consapevolmente le proprie scelte di vita, in relazione con gli insegnamenti cristiani. ✓ Riconoscere nel CVII un evento importante della Chiesa contemporanea, descrivendone le principali scelte operate alla luce del Magistero pontificio
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) ✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ✓ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo. ✓ Prove scritte: esercizi, questionari.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ All'ombra del sicomoro; ✓ Relicodex; ✓ la Bibbia di Gerusalemme; ✓ Documenti del CVII.

6.5 FRANCESE: Prof. ssa Angela De Lucia

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Comprendere le idee principali ed i dettagli significativi di testi orali, espositivi e dialogici di varia natura, caratterizzati da diversi registri e varietà linguistiche; esprimersi su argomenti di carattere quotidiano o professionale, interagendo in modo adeguato al contesto; cogliere il senso di testi scritti di carattere professionale; produrre testi scritti di carattere specialistico con sufficiente coerenza e coesione.</p>
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p><u>L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</u></p>

	<p><u>IL MESTIERE DEL RISTORATORE</u></p> <p><u>IGIENE E SICUREZZA</u></p> <p><u>LO STUDIO DEL MERCATO E LA PUBBLICITÀ</u></p> <p><u>FORMAZIONE E LAVORO: la lettera di motivazione - il CV</u></p> <p><u>IL RECLUTAMENTO</u></p> <p><u>IL COLLOQUIO DI LAVORO</u></p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche e di una sana alimentazione</p> <p>Conoscere la normativa relativa ai controlli e alla sicurezza</p> <p>Redigere dei testi per promuovere un'impresa di ristorazione</p> <p>Rispondere ad un'offerta di lavoro</p> <p>Compilare il proprio CV</p> <p>Saper sostenere dialoghi per colloqui di lavoro</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Approccio comunicativo, basato sullo sviluppo integrato delle quattro abilità linguistiche.</p> <p>Approccio funzionale: apprendere attraverso l'uso pratico e in situazioni di apprendimento diversificate.</p> <p>Cooperative Learning, Problem Solving e Metacognizione, volta a stimolare le abilità relazionali e cognitive, con particolare attenzione ad una didattica motivante privilegiando la didattica laboratoriale.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione formativa è stata effettuata costantemente attraverso diversi strumenti e strategie volti a rilevare la qualità dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità dello studente. La sua funzione è stata quella di verificare l'efficacia del processo di insegnamento e fornire informazioni per il miglioramento dell'apprendimento e dell'insegnamento.</p> <p>La valutazione sommativa ha tenuto conto della situazione individuale di ogni alunno, valutato sia rispetto al livello di partenza sia rispetto al contesto dell'intera classe, del rispetto dei tempi di consegna, della partecipazione alle attività proposte, dell'assiduità nello svolgimento delle attività, dell'impegno nella produzione dei lavori. Si è avvalsa di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e tenendo presente anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati.</p>

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, libro di testo digitale, schede e materiale prodotto dall'insegnante, video You Tube selezionati accuratamente, PC.
---	---

6.6 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Prof. Roberto Centore

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

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Hanno sia imparato sia raggiunto un livello sufficiente nel: progettare, comunicare, collaborare/partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione ricevuta.
CONTENUTI TRATTATI:	La sostenibilità ambientale, i nuovi prodotti alimentari, l'igiene e la sicurezza nella ristorazione, l'alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche, le varie tipologie dietetiche, la dieta in condizioni patologiche, le allergie e le intolleranze, la promozione del "Made in Italy", aspetti religioso-antropologici legati al cibo.
ABILITA':	Hanno acquisito la conoscenza a un livello sufficiente: delle contaminazioni alimentari, del piano HACCP, della dieta mediterranea e delle altre tipologie dietetiche, dei L.A.R.N., della dieta in condizioni fisiologiche e patologiche, e delle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
METODOLOGIE:	Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive) Sono state utilizzate quali risorse: il testo in adozione, materiale cartaceo (fotocopie e appunti), laboratorio informatico e audiovisivi. Sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche: lezione frontale e partecipata, lezione interattiva, discussione guidata, auto-apprendimento in rete e assegnazione di compiti di tutoraggio.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico.

	<p>Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.</p> <p>Prove scritte.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Sono state utilizzate quali risorse: il testo in adozione, materiale cartaceo (fotocopie e appunti), laboratorio informatico e audiovisivi.</p> <p>Sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche: lezione frontale e partecipata, lezione interattiva, discussione guidata, auto-apprendimento in rete e assegnazione di compiti di tutoraggio.</p>

6.7 DITAM: Prof. Giovanna Sacco

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

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina DITAM:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (1) ✓ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. (2) ✓ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. (3) ✓ 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. (4) ✓ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (5) ✓ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (6) ✓ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (7) ✓ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. (11)
--	--

	<p>NOTE (1-11) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento</p>
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale •Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale •Enti e organismi internazionali •Enti e organismi interni •Normativa internazionale e comunitaria di settore •Normativa nazionale di settore •Tecniche di marketing turistico •Marketing pubblico, privato e integrato •Analisi interna ed esterna •Targeting, posizionamento e scelte strategiche •Leve di marketing •Tecniche e strumenti di web-marketing •Marketing plan •Analisi dell'ambiente e scelte strategiche •Pianificazione e programmazione aziendale •Vantaggio competitivo •Controllo di gestione •Budget e tipologie di budget •Controllo budgetario e report •Business plan e suo contenuto •Sicurezza del lavoro •Sicurezza alimentare •Tutela della privacy •Certificazioni di qualità •Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore •Abitudini alimentari ed economia del territorio •Fattori che incidono sui consumi alimentari •Tendenze in campo alimentare •Economia del territorio •Normativa di settore •Marchi di qualità alimentare •Prodotti a chilometro zero
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Identificare le caratteristiche del mercato turistico •Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche •Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento •Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato •Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche •Distinguere le caratteristiche del mercato turistico •Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato •Operare scelte di marketing strategico •Utilizzare le leve di marketing mix •Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali •Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing

	<ul style="list-style-type: none"> •Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale •Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa •Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno •Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese •Individuare le funzioni e gli elementi del budget •Redigere il budget degli investimenti •Redigere i budget settoriali e il budget economico •Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati •Redigere un business plan in situazioni operative semplificate •Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie •Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto •Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti •Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. •Individuare ed analizzare i fattori economici che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari •Individuare gli elementi costitutivi di un marchio •Classificare i marchi •Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio •Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, verifiche collettive). Lezione multimediale (schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati e documentari, lezioni registrate dalla RAI o dal web (You Tube), sussidi didattici e di approfondimento, strumenti multimediali) libro di testo (o parte digitale). Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Esercitazioni (esperienza individuale o di gruppo) e altro. Come tipologia di materiali: libro di testo, libro di testo digitale, approfondimenti digitali del libro di testo, filmati (es. RAI Storia e simili), video-lezioni di altri docenti (RAI Scuola e simili), video-lezioni autoprodotte, lezioni in videoconferenza, presentazioni, mappe concettuali. Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe. Organizzazione di gruppi di allievi per livello e per attività in classe. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente a casa.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo “formativo”: durante il processo di apprendimento, le verifiche sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle; ✓ di tipo “sommativo”: le verifiche sono state effettuate alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale. <ul style="list-style-type: none"> ▪ PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo. ▪ PROVE SCRITTE: Esercizi, risoluzioni di problemi, relazioni, brevi relazioni scritte su specifici argomenti, realizzazioni di mappe concettuali e di presentazioni in power point, produzioni

	di video, questionari, testi di vario genere; inoltre, gli allievi hanno svolto: test a risposta aperta, test semi strutturato, test strutturato e altro.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	✓ Libro di testo Autore: S. Rascioni F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up 3, Editore Tramontana

6.8 Sala e vendita: Prof. Vincenzo Sferragatti

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

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Sala e vendita</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ✓ Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici.
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La gestione delle aziende turistico-ricettive. ✓ La programmazione dell'offerta enogastronomica. ✓ La gestione degli acquisti. ✓ I principi di marketing enogastronomico. ✓ Come pianificare l'offerta enogastronomica. ✓ Comunicare l'offerta enogastronomica. ✓ Le abitudini alimentari. ✓ I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche. ✓ Il catering. ✓ Il banqueting, programmazione ed allestimento del servizio a buffet. ✓ Il sistema HCCP relativo alla sala e al bar. ✓ La classificazione di qualità in Italia e in UE. ✓ I principali vitigni regionali, nazionali ed internazionali. ✓ Tecniche di abbinamento cibo-vino. ✓ Il significato degli acronimi IGT, DOC, DOCG. ✓ La cucina di sala. Tecniche di preparazione e servizio. ✓ I distillati, i liquori ed analcolici. ✓ La miscelazione. ✓ Pianificazione ed organizzazione di un servizio classico al bar. ✓ La brigata di bar. Il ruolo e le competenze delle figure all'interno di esso. ✓ Preparazione di cocktail alcolici: americano, negroni, mojito, margarita, angelo azzurro, daiquiri.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proporre abbinamenti di vini ed altre bevande. ✓ Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale. ✓ Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. ✓ Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. ✓ Pianificare, organizzare e allestire banchetti, buffet, cocktail parti, coffee break ed altri eventi enogastronomici. ✓ Individuare i pericoli comprendendo l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) ✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ✓ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo. ✓ Prove pratiche.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Masterlab: Maître e Barman con Masterlab 2° biennio e 5° anno. ✓ Supporto di materiale fornito a lezione.

6.9 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: Prof. Aldo Barra

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

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</u>	UTILIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE ACQUISITE NELLE VARIE ATTIVITA' MOTORIE. APPLICAZIONE DELLE CARATTERISTICHE TECNICO-TATTICHE E METODOLOGICHE DEGLI SPORT. AGIRE IN SICUREZZA.
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Acquisizione dei contenuti di alcuni Giochi Sportivi: pallavolo e ping pong.</p> <p>Corretti comportamenti alimentari e informazioni sulle attività motorie valide a compensare</p> <p>Carenze di conoscenze per migliorare il proprio stile di vita nello sport e nella società.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>RIELABORAZIONE DELLE CONOSCENZE ACQUISITE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI MINIMI.</p> <p>L'ACQUISIZIONE DI UN CORRETTO STILE DI VITA. ESECUZIONE DEI FONDAMENTALI DI SQUADRA PROPOSTI</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) ✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ✓ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo. ✓ Prove pratiche.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ LIBRO DI TESTO, VIDEO, FOTOCOPIE, COMPUTER

6.10 INGLESE: Prof.ssa Mariarosaria Feole

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

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Saper interagire in L2 contesti professionali -Saper comprendere il significato di un testo scritto in L2 -Saper distinguere ed esporre le pratiche corrette e sostenibili nel contesto del mondo della ristorazione -Saper illustrare i rischi per la salute correlati all'igiene e come prevenirli
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sustainable food ✓ Slow Food ✓ 0km food ✓ Types of menus ✓ The Mediterranean diet ✓ Food contamination ✓ Food intolerances and allergies ✓ Microbes ✓ Viruses and bacteria ✓ Some food preservation methods ✓ Some cooking methods ✓ Basics of digital marketing ✓ Dealing with Customers ✓ -Food safety ✓ -Customers ' needs ✓ -Southern Italy food ✓ Food and wine pairing
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ -Comprendere un testo in L2 scritto o all'ascolto ✓ -Interagire semplicemente in L2 ✓ -Distinguere tra pratiche sostenibili e dannose ✓ Identificare i rischi di contaminazione alimentare
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche) ✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive) ✓ "Uso" di un "Alunno-ponte per inviare alla classe materiale integrativo selezionato dalla Docente
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ✓ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo, interrogazioni programmate.

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ --Libro di testo ✓ -Schemi e semplici mappe concettuali ✓ -Materiale integrativo inviato alla classe tramite un “Alunno-ponte” identificato all’inizio dell’anno scolastico
---	---

6.11 MATEMATICA: Prof.Pietro Bovenzi

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

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo, nonchè le nozioni, per il tracciamento del grafico di una funzione.
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>-Proprietà delle potenze;</p> <p>Definizione di logaritmo e sue proprietà;</p> <p>Relazioni e funzioni;;</p> <p>Definizione di funzione reale di variabile reale;</p> <p>Dominio e codominio;</p> <p>Funzione iniettiva, surriettiva, biettiva, e invertibile;</p> <p>Funzioni polinomiali, polinomiali fratte, irrazionali, irrazionali fratte;</p> <p>Intersezione di una funzione, con gli assi cartesiani;</p> <p>Studio del segno di una funzione;</p> <p>Concetto di funzione continua;</p> <p>Tipi di discontinuità di una funzione;</p> <p>Concetto e definizione di limite:</p> <p>Teoremi sui limiti;</p> <p>Forme indeterminate;</p> <p>Calcolo dei limiti.</p> <p>Asintoti orizzontali, verticali e obliqui;</p> <p>Definizione di derivata e suo significato geometrico;</p> <p>Calcolo delle derivate;</p>

	Massimi, minimi, e flessi di una funzione; Studio di funzione e tracciamento del suo probabile grafico.
<u>ABILITA'</u>	✓ Saper individuare il grafico di una funzione. ✓
<u>METODOLOGIE:</u>	✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche)
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. ✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. ❖ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	✓ Lavagna digitale

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Rilevazione dei processi di apprendimento – criteri di valutazione

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

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

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

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

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro

- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione

e la seguente tabella, approvata dal Collegio dei docenti:

Griglia di misurazione dei risultati dell'apprendimento

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	ABILITA'/COMPETENZE
1-3	Mancata acquisizione delle conoscenze	Mancata applicazione delle conoscenze, mancata acquisizione del linguaggio disciplinare.
4	Conoscenze frammentarie e lessico inadeguato	Applicazione incerta delle conoscenze e loro uso frammentario con linguaggio disciplinare inappropriato.
5	Conoscenze sommarie e lessico improprio	Applicazione e analisi discontinua delle conoscenze acquisite, con uso limitato e linguaggio disciplinare incerto.
6	Conoscenze espresse con terminologia corretta e con lessico semplice	Applicazione accettabile delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi discontinua, con uso adeguato delle abilità con linguaggio disciplinare essenziale.
7	Conoscenze di base adeguate ed espresse con un lessico che evidenzia comprensione	Applicazione adeguata delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contenuti di base; uso accurato delle conoscenze e abilità, uso corretto del linguaggio disciplinare.
8	Conoscenze adeguate, chiare e complete; espressione corretta e con proprietà linguistica	Applicazione consapevole delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contesti ampi, uso articolato e autonomo delle abilità in situazioni nuove con linguaggio specifico.
9	Conoscenze complete, approfondite ed articolate, espresse con un lessico appropriato e specifico	Applicazione consapevole e autonoma delle conoscenze acquisite in problemi complessi; analisi e sintesi condotte in termini pluridisciplinari; uso articolato ed autonomo delle abilità in situazioni nuove, anche complesse; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.

10	Conoscenze complete, approfondite, articolate ed arricchite da contributi personali; espressione fluida con utilizzo di un lessico appropriato e specifico	Applicazione sicura, responsabile e autonoma delle conoscenze acquisite nella risoluzione di problemi nuovi e complessi; analisi e sintesi condotte in termini personali e critici. Uso pertinente, diligente ed ordinato delle conoscenze e delle abilità, in situazioni nuove e complesse; individuazione autonoma in contesti diversi di approcci strategici efficaci; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.
----	--	---

7.2 Valutazione del comportamento

Il Consiglio di Classe informa che alla luce delle norme contenute nel D.L. 1° settembre 2008 n. 137, convertito nella legge 169/2008, art. 2, nella C.M. n. 100/2008 e nel D.M. n. 5 del 16 gennaio 2009; al D.P.R. n. 122 del 22/06/2009; Al D. Lgs 62/2017 “*la valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche ne costituiscono i riferimenti essenziali*”; visto lo statuto delle studentesse e degli studenti (D.P.R. 249/98 modificato e integrato dal D.P.R. 235/07) e tenuto conto del regolamento d’Istituto, il Collegio dei docenti ha adottato nel PTOF del corrente anno scolastico la griglia di valutazione della condotta sotto riportata.

Nella definizione del voto di condotta il Consiglio di classe ha tenuto conto dell’atteggiamento dello studente nel suo complesso. Gli indicatori che esaminati sono stati:

Regolarità di frequenza: Assenze, ritardi, uscite anticipate al di fuori della stretta necessità.

Legalità: Rispetto delle norme generali delle corrette relazioni e del Regolamento Interno (persone, ruoli, regole).

Interesse ed impegno: Atteggiamento propositivo e collaborativo con Docenti e compagni di studio, partecipazione alle lezioni, alla vita di classe e d’Istituto.

Consegne e scadenze: Puntualità e precisione nell’assolvimento di compiti e lezioni, cura del materiale scolastico, presenza in occasione di verifiche scritte/orali.

Tabella di valutazione del comportamento

10	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive ≤ 10 *)</i> • <i>Puntualità e responsabilità nell’espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i> • <i>Rispetto esemplare ed interiorizzazione personale del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i> • <i>Partecipazione creativa e propositiva</i> • <i>Ottima socializzazione</i> • <i>Fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i>
9	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive ≤ 15 *)</i> • <i>Puntualità e responsabilità nell’espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i> • <i>Lodevole rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Partecipazione laboriosa</i> • <i>Ruolo positivo</i> • <i>Responsabile collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i>
8	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza costante (num. assenze complessive ≤ 20 *)</i> • <i>Costante adempimento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i> • <i>Diligente rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i> • <i>Assenza di ammonizioni scritte e/o sospensioni</i> • <i>Partecipazione accettabile</i> • <i>Tendenza alla collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i>
7	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza saltuaria (num. assenze complessive < 25 *)</i> • <i>Discreta puntualità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione con episodi di ritardi non prontamente giustificati, episodi di assenze non giustificate, riconsegna non sempre puntuale delle verifiche, ...)</i> • <i>Episodi occasionali di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i> • <i>Note disciplinari non superiori a tre</i> • <i>Interesse selettivo e partecipazione non sempre attenta al dialogo educativo</i> • <i>Poca collaborazione</i> • <i>Comportamento non sempre corretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.</i>
6	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frequenza irregolare ($25 \leq \text{num assenze complessive} \leq 50$ *)</i> • <i>Svolgimento degli impegni scolastici non sempre puntuale (ritardi ed uscite anticipate frequenti e non adeguatamente giustificati, assenze ingiustificate, ritardo nello svolgimento dei compiti assegnati a casa...)</i> • <i>Episodi di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i> • <i>Note disciplinari superiori a tre</i> • <i>Interesse selettivo e partecipazione tendenzialmente passiva al dialogo educativo</i> • <i>Poca collaborazione</i> • <i>Comportamento scorretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.</i>
5	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Assenza totale di impegno e di consapevolezza del proprio dovere</i> • <i>Comportamenti che manifestano un rifiuto sistematico delle regole dell'Istituto</i> • <i>Atteggiamenti ed azioni che manifestano grave e/o totale mancanza di rispetto dei compagni e/o degli insegnanti e/o di altre figure operanti nella scuola, con conseguente irrogazioni di sanzioni disciplinari.</i> <p><i>L'attribuzione del 5 in condotta in fase di scrutinio intermedio o finale o ammissione all'esame di stato è decisa dal C.d.C. in ottemperanza a quanto previsto dal D.M. n.5 del 16/01/20.</i></p>

N.B.: il numero massimo di assenze alla fine del 1° quadrimestre è da considerarsi pari alla metà di quello indicato per l'intero anno.

() Nel computo delle assenze non andranno inclusi:*

*(**) Visite militari; partecipazione a pubblici concorsi; giorni di malattia certificati da medico curante o da strutture pubbliche; vaccinazioni; assenze per situazioni di particolare disagio familiare o personale di cui è a conoscenza il consiglio di classe, in particolare quelle fatte registrare dagli alunni stranieri rientrati in patria per breve periodo a far visita ai propri congiunti.*

7.3 Modalità per l'attribuzione del credito scolastico

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico, in ottemperanza alla ordinanza ministeriale n. 55 del 22/03/2024 per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024, è attribuito fino a un massimo di quaranta punti su cento.

Il Consiglio di Classe procede all'attribuzione del Credito scolastico ad ogni alunno interno secondo la Tabella A e la delibera del Collegio dei Docenti; si determina quindi, per ogni alunno ammesso, la media aritmetica dei voti assegnati e ratificati in tutte le singole materie di studio, compreso il voto di condotta (C.M. n.46 del 7/5/2009), fatta eccezione per la religione cattolica e si procede all'analisi di tutti i parametri che concorrono all'attribuzione del punto di credito all'interno della banda di riferimento, tenendo conto dei Criteri generali approvati dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe e qui di seguito riportati.

Si riporta di seguito la tabella di attribuzione del credito approvata dal Collegio dei docenti.

Tabella A (ai sensi art. 15 del d.lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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

Indicatori per il calcolo del credito scolastico

- a) Per le medie che presentano la prima cifra decimale ≥ 5 si attribuisce il massimo tabellare previsto nell'ambito della relativa fascia (salvo casi particolari);
- b) Al punteggio base assegnato per la media dei voti nella banda di oscillazione va aggiunto ulteriore punteggio fino a un massimo di 1 punto tenendo conto dei seguenti indicatori:

Il risultato finale viene arrotondato per difetto se la prima cifra decimale è < 5 , per eccesso se ≥ 5 .

Indicatori	3^classe	4^classe	5^classe
1) Assiduità della frequenza	fino a 0,50 da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ►0.20	fino a 0,50 da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ►0.20	fino a 0,50 da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ►0.20
2) Partecipazione alla vita della scuola, alle attività integrative: – Partecipazione ai PON – Partecipazione al PCTO – Partecipazione Orientamento in entrata e manifestazioni esterne – Interesse mostrato verso IRC	fino a 0,40	fino a 0,40	fino a 0,40
3) Conseguimento di certificazioni Inglese informatica, Autocad organizzate dalla scuola	0,10	0,10	0,10
Giudizio di partecipazione: ottimo	0,40	0,40	0,40
Giudizio di partecipazione: buono	0,30	0,30	0,30
Giudizio di partecipazione: discreto	0,20	0,20	0,20

8 SIMULAZIONE DELLE PROVE DI ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Gli alunni hanno sostenuto le seguenti simulazioni delle prove di esame (di cui si allegano griglie di valutazione):

Italiano:

1^a prova:03/05/2024

Scienza e cultura dell'alimentazione

2^a prova: 02/03/2024

Teano, 13/05/26/024

Il coordinatore di classe

Prof. ssa Daniela Orsillo

Il Dirigente Scolastico

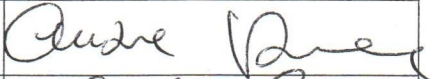
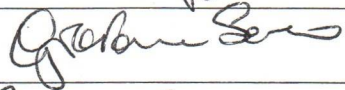
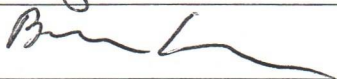

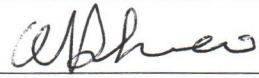

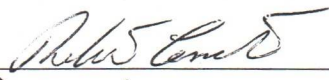



Prof. Paolo MESOLELLA

Allegati:

- ✓ (Allegato A): Griglia di valutazione della prova orale
- ✓ (Allegato B): Griglia di valutazione prima prova scritta Tipo A
- ✓ (Allegato C): Griglia di valutazione prima prova scritta Tipo B
- ✓ (Allegato D): Griglia di valutazione prima prova scritta Tipo C
- ✓ (Allegato E): Griglia di valutazione seconda prova scritta
- ✓ (Allegato F): Elenco alunni con dati sensibili
- ✓ (Allegato G): Prospetto PCTO
- ✓ (Allegato H): Simulazione di Esame prima prova scritta di Italiano
- ✓ (Allegato I): Simulazione di Esame seconda prova scritta di Scienze e cultura dell'alimentazione

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Composizione del Consiglio di Classe 5 Sala

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Varone Cinzia	Italiano-Storia	
Sacco Giovanna	DITAM	
Carbone Bruno	Laboratorio di Enogastronomia	
Sferragatti Vincenzo	Laboratorio di Sala e vendita	
De Lucia Angela	Lingua francese	
Feole Mariarosaria	Lingua inglese	
Centore Roberto	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Bovenzi Pietro	Matematica	
Barra Aldo	Scienze motorie e sportive	
Orsillo Daniela	I.R.C.	

Teano, 13/05/2024

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Daniela Orsillo

Il Dirigente Scolastico

Prof. Paolo MESOLELLA

