istituto
isabella d'este
caracciolo

I.S.I.S D'Este Caracciolo

Documento del 15 Maggio
Anno Scolastico 2020/2021
Classe V sez. O

Sede Centrale
Via Giacomo Savarese, 60 • 80142 NAPOLI • Distretto n. 48
T 081.26.85.84 **F** 081.563.19.74
C.F. 95186920633 • Cod. Ministeriale NAIS118007 • I.S. NARC118016 • I.T.I. NATF11801Q • IST.TUR. NATN11801B
mail nais118007@istruzione.it • p.e.c. nais118007@pec.istruzione.it
www.isabelladestecaracciolo.it
Sede di
Via Santa Maria Antesaecula, 52 • 80137 Napoli • **T** 081.299.864 / 447.734 **F** 081 440.355
Sede di
Via S. Maria Delle Catene alle Fontanelle • Napoli • **T / F** 081 549 94 01

PROT. 5010/04
DEL 14/05/2021

I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE - CARACCIOLO" NAPOLI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI DELL'ARTICOLO 5 Legge n. 425 10/12/1997)

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Articolazione Sala e Vendita
CLASSE V SEZ. O

Redatto il giorno 4 Maggio 2021
Affisso all'albo il 15 maggio 2021
Docente coordinatore di classe: Moricca Maria Cristina

Composizione Consiglio di classe:

	Docente	Materia/e insegnata/e	Firma
	Moricca Cristina	Lingua e Lett. ital. e Storia	
	Capone Stefania	Matematica	
	Marino Fabiana	Lingua Inglese	
	Raimondo Rosalba	Lingua Francese	
	La Rocca Romeo	Laboratorio Servizi di Enogastronomia	
	De Crescenzo Aniello	Laboratorio di Sala e Vendita	
	Fiorillo Annunziata	Diritto e Tecniche Amministrative	
	Costanzo Margara	Scienza e cultura dell' Alimentazione	
	Scomparin Rossella	Scienze Motorie	
	Boccia Annamaria	Religione	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Giovanna Stata

INDICE

1. Presentazione generale dell'ISIS "Isabella d'Este – Caracciolo" di Napoli
2. Profilo di uscita dell'indirizzo di studi
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe
5. Presentazione e storia della classe
6. Indicazioni generali sull'attività didattica
    a. Obiettivi generali per la classe
    b. Competenze di cittadinanza
7. Collegialità
8. Metodologie e strategie didattiche
9. Ambienti di apprendimento: mezzi strumenti spazi
10. Strategie e metodi per l'inclusione
11. P.C.T.O. attività nel triennio
12. Risultati di apprendimento specifici per l'Educazione Civica
13. Attività e progetti :
    a. Attività di recupero e potenziamento
    b. Attività e progetti attinenti a cittadinanza e Costituzione
    c. Attività di arricchimento dell'offerta formativa
    d. Percorsi interdisciplinari
14. Attività di Orientamento
15. Valutazione
16. Criteri di assegnazione credito scolastico e tabelle
17. Modalità di preparazione al colloquio
18. Elenco tacce per elaborati concernenti le discipline d'indirizzo con specifica assegnazione ai singoli alunni mediante numero d'ordine in elenco

Allegati

1. Relazione finale di ogni singolo docente, con programma svolto anche a seguito dell'attivazione della DAD. In particolare il programma di italiano presenta un'apposita sezione contenente i testi oggetto di studio durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio.
2. Sezione contenente i testi di italiano oggetto di studio durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio
3. Relazione sui PCTO effettuati
4. Percorsi interdisciplinari svolti
5. Programma, obiettivi specifici di apprendimento e relazione finale per l'insegnamento di Educazione Civica
6. Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale
7. Griglia di valutazione prova orale (allegato B dell'Ordinanza ministeriale)
8. Tracce per gli elaborati concernenti le discipline di indirizzo

PRESENTAZIONE GENERALE DELL'I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE – CARACCIOLO" DI NAPOLI

La *mission* dell'Istituto è formare cittadini consapevoli e figure professionali coerenti con gli indirizzi di studio. Questi rispondono alle istanze della realtà territoriale connessa con la vocazione produttiva legata alla filiera TAM, aperta alle innovazioni come elemento trainante dello sviluppo e dell'innovazione del sistema economico-produttivo. L'Istituto ha predisposto strategie operative in grado di trasformarlo in punto di riferimento sul territorio per una qualificata offerta formativa e di istruzione rivolta a giovani ed adulti, che intendano consolidare, riconvertire, potenziare il loro patrimonio culturale. Esso persegue i suoi compiti concentrando il suo impegno su una didattica aggiornata e innovativa, basata sulla collegialità e che, oltre a formare e a rendere interattivo il processo di insegnamento/apprendimento per ogni discente, sappia fornire le competenze necessarie alla costruzione di progetti di vita spendibili e garantisca ad ogni allievo il successo formativo. Ciò grazie anche a percorsi in grado di far dialogare scuola e territorio al fine di consentire la massima valorizzazione del capitale umano.
Le metodologie sono finalizzate a sviluppare competenze attraverso: il team working e la didattica laboratoriale; le esperienze in contesti applicativi (stage, tirocini, PCTO); l'analisi e la soluzione di problemi ispirati a situazioni reali; il lavoro per progetti.
Durante il primo biennio, al fine di favorire la piena inclusione e contrastare la dispersione, si sono potenziate in ingresso le abilità di base e le competenze di Cittadinanza. Nel corso del quinquennio sono stati potenziati i processi di apprendimento e le capacità critiche e di sintesi:

1. delineando la programmazione in funzione della massima aderenza ai percorsi professionali prescelti;
2. cooperando in rete con altri istituti per favorire lo scambio e la condivisione.

Al termine del percorso gli studenti acquisiscono le competenze chiave indispensabili

- per agire responsabilmente nel mondo del lavoro e delle professioni con un riferimento costante alla nuove tecnologie ed alla loro evoluzione,
- per accedere a percorsi di istruzione e/o formazione superiore.

2. PROFILO DI USCITA DELL'INDIRIZZO DI STUDI

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A),di seguito specificati in termini di competenze.
□□ Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti coni principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
□□ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,culturali, scientifici, economici, tecnologici.
□□ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
□□ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico anche ai fini dell'apprendimento permanente. e responsabile di fronte alla realtà,ai suoi fenomeni, ai suoi problemi
□□ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
□□ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
□□ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
□□ Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

□□Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
□□ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
□□ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche,elaborando opportune soluzioni.
□□ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
□□ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
□□ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
□□ Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
□□ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
□□ 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.

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "LABORATORIO DI SALA E VENDITA"

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.

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 diplomati 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.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
7. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

PIANO ORARIO SETTIMANALE DEGLI STUDI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo : "Servizi per l'enogastronomia l'ospitalità alberghiera"

		1° biennio		2° biennio		5° anno
		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
	Attività e insegnamenti dell'Area Generale	Orario Settimanale *(Numero di ore per ciascun anno e per ciascuna disciplina)*				
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Lingua Inglese	3	3	3	3	3
	Storia (per il 1° biennio ore suddivise in 1 ora storia - 1 ora potenziamento)	2	2	2	2	2
	Matematica	4	4	3	3	3
	Scienze Integrate(Scienze della terra e Biologia)	2	2			
	Geografia Generale ed economica (Decreto n.104/2013) *Disciplina inserita nel piano orario a partire dall'a.s. 2014/2015*	1				
	Diritto ed Economia	2	2			
	Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2

	Religione cattolica o attività alternative	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	Attività e insegnamenti obbligatori nell'Area di Indirizzo	**Primo Biennio**		**Secondo Biennio**		**5° Anno**
		1° anno	**2° anno**	**3° anno**	**4° anno**	**5° Anno**
	Laboratorio di serv. Enogastronomici-sett.cucina	**2**°**	**2**°**			
	Laboratorio di serv. Enogastr. -sett.sale e vendita	**2**°**	**2**°**			
	Laboratorio di serv. Di accoglienza turistica	**2****	**2****			
	Scienze Integrate (Fisica)	**2**				
	Scienze Integrate (Chimica)		**2**			
	Scienze degli alimenti	**2**	**2**			
	Seconda lingua straniera	**2**	**2**	**3**	**3**	**3**
	ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
	Scienze e cultura dell'alimentazione			**4**	**3**	**3**
	di cui in compresenza			**2***		
	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva			**4**	**5**	**5**
	Laboratorio di serv.enogastronomici-sett. cucina				**2****	**2****
	Laboratorio di serv.enogastronomici sett.sala e vendita			**6****	**4****	**4****

LEGENDA

* 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

° con il decr.min. di cui all'art.8 comma 4, lettera a (è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE:

	Docente	Materia/e insegnata/e	Continuità III anno	Continuità IV anno	Continuità V anno
	Moricca Cristina	Lingua e Lett. ital. e Storia	SI	SI	SI
	Capone Stefania	Matematica	SI	SI	SI
	Marino Fabiana	Lingua Inglese	NO	NO	NO

	Raimondo Rosalba	Lingua Francese	SI	SI	SI
	La Rocca Romeo	Laboratorio Servizi di Enogastronomia	SI	SI	SI
	De Crescenzo Aniello	Laboratorio di Sala e Vendita	NO	SI	SI
	Fiorillo Annunziata	Diritto e Tecniche Amministrative	SI	SI	SI
	Costanzo Margara	Scienza e cultura dell'Alimentazione	NO	NO	NO
	Scomparin Rossella	Scienze Motorie	SI	SI	SI
	Boccia Annamaria	Religione	NO	NO	NO

PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe V O è composta da 8 alunni: 5 femmine e 3 maschi; nell'elenco è presente anche un'altra alunna ma non frequenta già da due anni. La classe si è sempre mostrata molto attenta e partecipe raggiungendo già negli anni scorsi una giusta maturità nella realizzazione di svariati eventi a cui non si sono mai sottratti. Dal punto di vista didattico, risultano scolarizzati e tranquilli, sono dotati di buone potenzialità, e si sono sempre mostrati interessati e pronti al dialogo formativo. Anche questo anno scolastico è stato caratterizzato dall'emergenza legata alla pandemia per il Covid - 19. La didattica è stata rivoluzionata, svolgendosi in modo alternato in presenza e a distanza, attraverso la piattaforma Google classroom. Inizialmente gli alunni hanno partecipato in modo abbastanza attivo, alla DaD, nel tempo solo in pochi hanno continuato a partecipare alle attività didattiche a distanza. Ciascun alunno, comunque, ha partecipato alla DaD, sia in base alle possibilità tecniche legate alla rete e al device in uso, che in base alle proprie capacità ed attitudini.

L'avvento della Dad ha avuto delle ripercussioni sulle attività didattiche programmate che sono state opportunamente rimodulate per adeguarle ai tempi, agli strumenti ed alle risorse che caratterizzano la DaD. Particolare importanza ha rivestito il dialogo con gli alunni, bisognosi di conforto e confronto in un momento così difficile, che emotivamente li ha molto provati. Nel complesso, i discenti, hanno reagito in modo positivo a questo nuovo assetto scolastico, pur risentendo dei limiti della sfera sociale sia verso i compagni che verso i docenti.

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

Il Consiglio di classe ha ritenuto che alla formazione della figura professionale propria dell'indirizzo di studio, in riferimento alla tipologia della classe, fosse realisticamente possibile concorrere attraverso il perseguimento dei seguenti obiettivi di apprendimento generali, espressi in conoscenze, competenze e capacità:

Obiettivi generali per la classe

Conoscenze	• conoscere i nuclei fondanti delle discipline afferenti all'area comune • conoscere l'iter progettuale, in rapporto alle discipline di indirizzo e all'uso corretto degli strumenti necessari • conoscere le tendenze del mondo del lavoro in funzione del futuro inserimento in esso
Competenze	• saper comunicare utilizzando appropriati linguaggi • saper leggere, redigere, interpretare testi e/o documenti • saper documentare il proprio lavoro • saper eseguire un progetto nelle sue diverse fasi
Capacità	• essere capace di cogliere gli elementi essenziali nella risoluzione di una situazione complessa • essere capace di interpretare razionalmente dei dati per comprendere fenomeni e trarne decisioni • essere capace di valutare la fattibilità e la validità di un progetto • saper leggere e interpretare tendenze del settore di riferimento • essere in grado di affrontare il cambiamento • sapersi impegnare per raggiungere un obiettivo • capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti.

Competenze di Cittadinanza

- Organizzare il proprio apprendimento e valutarne motivazioni e finalità
- Collaborare e partecipare alle attività comprendendo il punto di vista altrui e portando il proprio personale contributo
- Lavorare in autonomia e con responsabilità, conoscendo ed osservando norme e regole
- Svolgere attività operando in team, integrando le proprie competenze all'interno di un processo produttivo
- Utilizzare, in ambito lavorativo, gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo qualità
- Sviluppare lo spirito di iniziativa, creatività ed imprenditorialità, valutando rischi ed opportunità
- Rafforzare la capacità di autovalutazione
- Essere consapevole del valore sociale della propria attività
- Operare nel mondo del lavoro con attenzione sia alla sicurezza della persona, sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE IN RAGIONE DELLA DAD DOVUTA ALL'EMERGENZA CORONAVIRUS

Il CdC a seguito della prosecuzione delle attività didattiche in modalità DAD ha rimodulato la programmazione e si è orientato per una valutazione prevalentemente di tipo formativo.

COLLEGIALITA'

Nel corso dell'anno scolastico gli insegnanti si sono regolarmente incontrati per elaborare condivise strategie educative, nonché per poter rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dagli obiettivi di apprendimento previsti e, dopo analisi delle ragioni degli stessi, adottare le strategie più opportune per la loro risoluzione o, qualora se ne fosse ravvisata la necessità, per la modifica degli obiettivi in parola.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

(barrare con una X)

x	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
X	Lezione interattiva (discussioni, interrogazioni collettive)
X	Lezione multimediale (LIM, ppt, audio-video)
X	Lettura e analisi diretta dei testi
X	Lavoro in gruppi e/o coppie (cooperative learning, peer tutoring)
X	Problem solving
X	Attività di laboratorio
X	Esercitazioni grafiche
X	Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

Metodologie didattiche attivate a seguito dell'attivazione della DAD

Alternativamente in modalità sincrona ed asincrona

X	**Flipped classroom con Classi virtuali**
X	**Video lezioni**
X	**Interazioni tramite piattaforme varie**

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

(barrare con una X)

x	Libri di testo	x	Registratore	x	Mostre
x	Altri libri	x	Computer	x	Visite guidate
x	Dispense	x	Laboratorio	x	Stage
x	Dettatura di appunti	no	Biblioteca	x	schemi, mappe concettuali
x	Videoproiettore/LIM	x	Cineforum		

Altro: Piattaforma digitale e classe virtuale "Google classroom", smartphone, filmati, documentari, internet.

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'idea di inclusione portata avanti dall'Istituto fa riferimento alla cittadinanza, ai diritti e ai doveri che tutti i membri di una società dovrebbero reciprocamente avvertire come propri. L'inclusione riguarda perciò le opportunità di partecipazione alla vita pubblica, di cui l'accesso al lavoro è una delle principali dimensioni, ed è in tal senso che l'Istituto opera, con la finalità di garantire la partecipazione attiva di tutti gli studenti ai processi di apprendimento attivati dalle diverse componenti scolastiche. Ciò significa spostare il focus della progettazione didattica dal bisogno "speciale" del singolo ad una più ampia attenzione al superamento delle barriere che si frappongono alla partecipazione e all'apprendimento di ciascuno, il che si traduce nella realizzazione di percorsi formativi capaci di intercettare i bisogni e le inclinazioni degli studenti.
Le attività e i progetti attuati, volti allo sviluppo di tutti gli aspetti della personalità degli alunni, favoriscono la piena integrazione, la prevenzione e riduzione dell'insuccesso scolastico ed il raggiungimento di risultati di apprendimento adeguati alle potenzialità di ognuno.
La situazione particolare nella quale si è svolto gran parte del percorso scolastico ha fatto sì che gli alunni prendessero maggiormente coscienza dei propri diritti e doveri favorendo lo sviluppo del senso civico e della capacità di assumersi responsabilità.

P.C.T.O.: ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il PCTO è momento centrale e fondante del percorso formativo in quanto, ampliando e diversificando i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento, si offrono nuovi stimoli ed è possibile favorire uno sviluppo coerente e pieno della persona. Oltre a consentire di superare la "frattura" tra momento teorico ed operativo, arricchendo la formazione scolastica con quanto appreso tramite la pratica, il PCTO consente di accrescere la motivazione allo studio e di scoprire le vocazioni personali, gli interessi ed i propri stili di apprendimento.
La valutazione degli esiti delle attività connesse al PCTO è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti. Detta valutazione concorre ad integrare quella del comportamento (voto di condotta) e quella delle discipline a cui tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, in tal senso, alla definizione del credito scolastico.

ELENCO PERCORSI SVOLTI (in allegato la RELAZIONE SUI PERCORSI)

Classe	Anno	Titolo progetto Figura professionale Azienda
III O	2018/19	Rosso pomodoro
IV O	2019/2020	Made in cloister – Rossopomodoro
V O	2020/2021	Curvatura professionale "Cucina alla Fiamma" 40h "Progetto Architettura, arte e design" 62h

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

Coerentemente con gli obiettivi programmati si veda in allegato la programmazione di Educazione civica inserita nella relazione finale del referente per la disciplina

ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

X Attività di recupero durante l'orario curriculare
□ Attività di recupero extra curriculare
X Riproposizione dei contenuti in forma diversificata
X Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
x Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro
x Attività di "curvatura" disciplinare coerente con l'indirizzo di studio
x Uscite didattiche-visite guidate/viaggi d'istruzione
x Eventuali visite presso aziende del settore professionale di riferimento
x Organizzazione e partecipazione agli eventi progettati e realizzati dall'Istituto
x Partecipazione alle attività di presentazione dell'Istituto (ad es. Open day)
x Percorsi pluridisciplinari

Non è stato possibile effettuare la maggior parte delle uscite didattiche, viaggi d'istruzione, visite presso aziende del settore, programmate a causa dell'emergenza Covid19.

Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale

Coerentemente con gli obiettivi programmati è stato svolto quanto segue:

- Visione di documentari e film (anno 2020/21)
- Incontro con l'imprenditore Ciro Di Maio (anno 2020/21)
- Progetto cineforum a distanza organizzato dall'Istituto (anno 2019/20)
- Incontro formativo presso la Guardia di Finanza di Napoli (anno 2019/20)
- Vivere la legalità – Associazione Advisora (2018/2019)

Si veda altresì il programma di Educazione Civica in allegato e la relativa relazione

Attività di arricchimento dell'offerta formativa

Elenco eventi a.s.2021.2021:

Incontri nell'aula virtuale con
- il portiere d'albergo Paolo Cicatiello
- l'imprenditore ristorativo Ciro Di Maio
- il cavaliere dello Champagne Salvatore Cautero

- lo chef Vincenzo Bacioterracino:
- l'executive housekeeper Maria Rosaria Cicerone

Progetto Ugualianza formale e sistanziale

Elenco eventi a.s. 2019-2020:

15/09/2019 - MASCHIO ANGIOINO – "INCONTRI IN CITTA'"
28/09/2019 - TEATRO SANNAZARO – PREMIO MASANIELLO 2019
30/09/2019 -FONDAZIONE MADE IN CLOISTER – EX LANIFICIO - PORTA CAPUANA
22/10/2019 – CATACOMBE DI SAN GENNARO
26/10/2019 – "I CIBI RACCONTANO" - PALAZZO DORIA D'ANGRI -
08/11/2019 – "I GIOVANI INCONTRANO LE ISTITUZIONI" – CAMERA DI COMMERCIO
28/11/2019 – SEMINARIO DI FORMAZIONE DiSAL – PALAZZO REALE
09/12/2019 – OPEN LAB – SEDE CENTRALE
20/12/2019 – PRANZO DI BENEFICENZA – DUOMO
19/12/2019 – LA BUONA NOVELLA – SEDE ANTESAECULA
18/02/2020 – INCONTRO DI COORDINAMENTO RETE TAM SUD E ISOLE – SEDE CENTRALE-

Elenco eventi a.s. 2018 – 1019:

- Vivere la legalità – fondo rustico Amato Lamberti Chiaiano - Associazione Advisora
- Vivere la legalità : presentazione progetto Associazione Advisora "Centro Commerciale Jambo"
- Vivere la legalità: Associazione Advisora "centro Gelsomina Verde" Scampia
- La buona novella: pranzo di beneficenza per i poveri del Rione Sanità
- Street 'Ncuoll Piazza del Gesù
- Giornate Fai d'Autunno
- Mare dentro Fashion Design con identità marine - Rampe Brancaccio

Percorsi interdisciplinari

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività didattiche svolte si sono articolate anche nello svolgimento di tematiche multidisciplinari individuate dal Consiglio di classe per potenziare nei discenti le capacità di analisi, sintesi e collegamento delle conoscenze.
In allegato le tabelle dei percorsi interdisciplinari svolti.

- Architettura, arte e design; Fontana: il taglio non come gesto di distruzione ma di fondazione
- La cucina alla fiamma
- Le eccellenze del Made in Italy
- Organizzazione di un evento
- There's no planet B

Attività di Orientamento

L'Istituto è un "**Organismo di formazione**" (ODF), **ente di formazione accreditato presso la Regione Campania per i corsi di formazione e lavoro**, nello stesso tempo le sue strutture sono attive anche per tutte quelle iniziative legate alla formazione superiore delle varie realtà professionali, all'alternanza scuola-lavoro, aperte alle nuove domande di "innovazione". La scuola è un polo formativo e interagisce con diverse società del settore produttivo ella zona. Una scuola, dunque, non solo luogo di "trasmissione" della cultura, di trasferimento di mere nozioni, ma anche di "promozione" di riflessioni, attenzioni, sensibilità presenti nel nostro contesto territoriale. I percorsi di orientamento sono stati finalizzati ad accrescere

competenze spendibili e potenziare i processi di orientamento in uscita, a sviluppare un apprendimento polivalente, scientifico, tecnologico ed economico capace di rispondere efficacemente alla domanda di personalizzazione delle competenze richieste dalle piccole e medie imprese del Made in Italy presenti sul territorio nazionale e locale e, inoltre, a promuovere una cultura del lavoro che si fondi sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e sviluppo dell'autoimprenditorialità.
Elenco delle attività di orientamento:

Job & Orienta digital edition
Offerta formativa degli ITS in Campania

PROGRAMMI DISCIPLINARI
Si vedano i programmi disciplinari svolti allegati al presente documento.

VALUTAZIONE
FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE:
La valutazione, sia del profitto che della condotta, fa riferimento ai criteri stabiliti nel PTOF.
Nella valutazione periodica e finale si è fatta distinzione tra misurazione del profitto e valutazione globale; quest'ultima prende in considerazione i seguenti criteri:

- L'impegno
- Il metodo di studio
- La frequenza e la partecipazione all'attività didattica anche in modalità DAD
- Il progresso personale
- Le conoscenze acquisite, le abilità e le competenze raggiunte

Inoltre a seguito della rimodulazione della programmazione dovuta all'introduzione della DAD la valutazione, prioritariamente **formativa**, ha tenuto conto del raggiungimento delle competenze indicate nella programmazione di inizio anno con particolare rilievo all'acquisizione delle seguenti competenze chiave:

1) **competenza digitale** valutando lo sviluppo di nuove competenze collegate sia alle TIC sia alle risorse che l'alunno ha messo in campo
2) "**imparare ad imparare**", consistente anche in una autonomia nello studio che consente di implementare le conoscenze per procedere con successo nel percorso scolastico o per un efficace inserimento nel mondo del lavoro.
3)**competenze di cittadinanza** riguardanti l'assunzione di comportamenti maturi, appartenenti ad un cittadino attivo nonché consapevole delle proprie responsabilità.

CRITERI DI ASSEGNAZIONE PER IL CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Nell'attribuzione del credito scolastico, per assegnare il punteggio previsto all'interno di ciascuna fascia, il Consiglio di classe valuterà sulla base dei seguenti criteri verbalizzando le motivazioni per ogni singolo alunno. L'alunno consegue il massimo della fascia

- Se la media ha una frazione decimale $\geq 0,5$
- Se la media ha una frazione decimale $< 0,5$ ma è in possessori almeno uno dei requisiti sotto indicati.

Requisiti

1. Frequenza assidua (meno di 60 ore di assenza nell'arco dell'anno)
2. Interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari e integrative organizzate dalla scuola.
3. Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curriculari e extra curriculari previsti dal piano dell'offerta formativa, inclusi i PCTO e i progetti finanziati con fondi europei.

Non si procede all'incremento in presenza di una delle seguenti condizioni:

1. Promozione nello scrutinio di giugno, basata sulla sufficienza derivante da voto di consiglio per carenze lievi.
2. Promozione differita per sospensione del giudizio nello scrutinio di giugno

Allegato A (dall'Ordinanza sugli Esami di Stato 2021)

Credito scolastico per l'A.S. 2020-2021

Per chi sostiene l'Esame nel 2020-2021 il credito scolastico potrà valere **fino a 60 punti**.
Quindi il credito per il terzo ed il quarto anno sarà convertito e, per il quinto anno, assegnato in base alle seguenti tabelle A, B, C.
Il credito cosi calcolato potrà valere fino a :
un max di 18 punti per la classe terza,
max 20 punti per la classe quarta
max 22 punti per la classe quinta

TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

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 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
M = 6	7-8	11-12
6<M≤7	8-9	13-14
7<M≤8	9-10	15-16
8<M≤9	10-11	16-17
9<M≤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. 62/2017 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≤7	9-10	14-15
7<M≤8	10-11	16-17
8<M≤9	11-12	18-19
9<M≤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 pun

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≤7	15-16
7<M≤8	17-18
8<M≤9	19-20
9<M≤10	21-22

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classequarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
M = 6	11-12	12-13
6<M≤7	13-14	14-15
7<M≤8	15-16	16-17
8<M≤9	16-17	18-19
9<M≤10	17-18	19-20

MODALITA' DI PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività svolte sono state articolate trattando tematiche multidisciplinari per potenziare nei discenti la possibilità di sperimentare le capacità di analisi, sintesi e di collegare le conoscenze così come recita la normativa.

Per quanto riguarda invece l'ambito Cittadinanza e Costituzione e l'insegnamento di Educazione Civica, sono stati realizzati i percorsi per i quali si rimanda al programma e alla relazione allegata

Prendendo l'avvio da materiali opportunamente scelti, sono state svolte esercitazioni per la preparazione al colloquio d'esame.

ELENCO TRACCE PER ELABORATI CONCERNENTI LE DISCIPLINE DI INDIRIZZO

TRACCIA N° 1
Organizzazione di un evento
Il banqueting

Il servizio di banqueting consiste nell'organizzazione di ricevimenti e banchetti presso abitazioni private, palazzi, ville, fiere, centri espositivi, aziende, ecc.
Esso rappresenta un'alternativa al servizio di ristorazione tradizionale consumato in ristoranti o hotel, ed è in grande sviluppo.

Il servizio di banqueting si rifà al principio organizzativo del catering, però in questo caso non si forniscono solo i pasti, bensì un servizio molto completo e accurato.
Il candidato ipotizzi di organizzare un matrimonio, al quale parteciperanno 100 invitati di cui 20 bambini e 10 persone celiache. In base a questi dati forniti, sviluppi i seguenti punti:
a) descriva attraverso un disegno la disposizione di tavoli e buffet rispettando le prescrizioni generali delle normative pandemiche;
b) compili la checklist dell'evento illustrando i vari menù in funzione delle esigenze dietologiche degli invitati;
c)illustri lo schema di svolgimento del servizio in sala, garantendo il pieno rispetto della normativa H.A.C.C.P.. e dei principi generali dell'igiene e sicurezza alimentare nella somministrazione al pubblico.

ASSEGNATA AL n°1, n°3, n°7

TRACCIA N° 2
There's non planet B
Il menu' sostenibile

Entro il 2050, la popolazione mondiale sarà di 9 miliardi di persone, e con tale crescita aumenterà anche la domanda alimentare. Per garantire cibo a sufficienza per le generazioni future e al tempo stesso minimizzare l'impatto ambientale, è necessario passare a produzioni alimentari più sostenibili e cambiare le nostre abitudini alimentari.
Nel settore ristorativo, quindi, è sempre più richiesto, un menù che rispetti l'ambiente al fine di ridurre l'impatto ambientale della attività produttiva della struttura ristorativa e al fine di fornire un rilevante contributo nel raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Agenda ONU 2030).
Il menù è la lista delle vivande costituenti un pasto proposta da un ristorante alla clientela. La sua elaborazione comporta una particolare attenzione sia sul piano grafico che su quello strutturale.
Il candidato:
a) illustri, seguendo le indicazioni da seguire nella preparazione della carta, gli aspetti tecnici di un menù anche in relazione alle esigenze specifiche di particolari categorie di consumatori;
b) seguendo le regole strategiche per la compilazione di un menù, descriva gli aspetti gestionali della carta delle vivande;
c) ipotizzi un menù sostenibile per banchetti che si ispiri al modello dietetico mediterraneo mettendo in risalto i suoi effetti benefici sia in termini salutistici che ambientali.

ASSEGNATA AL n°2, n°5, n°9

TRACCIA N°3
"Le eccellenze del Made in Italy"
I marchi di qualità

Il candidato è stato chiamato a far parte di uno staff di esperti di enogastronomia come rappresentante della propria regione; tale gruppo di lavoro deve promuovere il Made in Italy nel mondo, valorizzando i marchi di qualità legati ai vari prodotti alimentari (prodotti certificati). Dopo una breve premessa iniziale sui prodotti, il candidato :

a) illustri i principali marchi di tutela della qualità dei prodotti alimentari italiani (alimenti e bevande);

b) rediga la propria proposta di promozione enogastronomica, finalizzandola a un prodotto tipico del territorio e ad un vino o a uno spumante con marchio di qualità;

c) descriva sinteticamente, relativamente al vino o spumante scelto (DOP o IGP), le caratteristiche compositive e produttive essenziali, nonché la connessione con il proprio territorio.

ASSEGNATA AL n°4, n°8

Allegati:

1. Relazione finale di ogni docente, con programma svolto
2. Testi di letteratura Italiana oggetto di studio durante il quinto anno
3. Relazione dei PCTO effettuati
4. Percorsi interdisciplinari svolti
5. Relazione di Educazione civica
6. Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale
7. Griglia di valutazione prova orale (allegato B dell'Ordinanza ministeriale)
8. Tracce per gli elaborati concernenti le discipline di indirizzo

INSERIRE ALLEGATI NELL'ORDINE SOPRA INDICATO

Napoli, 4 maggio 2020

Il consiglio di classe

Maria Cristina Moricca

Fabiana Marino

Rosalba Raimondo

Stefania Capone

Aniello De Crescenzo

Annamaria Boccia

Romeo La Rocca,

Margara Costanzo

Annunziata Fiorillo

Rossella Scomparin

I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE - CARACCIOLO" NAPOLI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI DELL'ARTICOLO 5 Legge n. 425 10/12/1997)

ANNO SCOLASTICO 2020/2021
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Articolazione Sala e Vendita
CLASSE V SEZ. O

Redatto il giorno 4 Maggio 2021
Affisso all'albo il 15 maggio 2021
Docente coordinatore di classe: Moricca Maria Cristina

Composizione Consiglio di classe:

	Docente	Materia/e insegnata/e	Firma
	Moricca Cristina	Lingua e Lett. ital. e Storia	
	Capone Stefania	Matematica	
	Marino Fabiana	Lingua Inglese	
	Raimondo Rosalba	Lingua Francese	
	La Rocca Romeo	Laboratorio Servizi di Enogastronomia	
	De Crescenzo Aniello	Laboratorio di Sala e Vendita	
	Fiorillo Annunziata	Diritto e Tecniche Amministrative	
	Costanzo Margara	Scienza e cultura dell' Alimentazione	
	Scomparin Rossella	Scienze Motorie	
	Boccia Annamaria	Religione	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Giovanna Scala

INDICE

1. Presentazione generale dell'ISIS "Isabella d'Este – Caracciolo" di Napoli
2. Profilo di uscita dell'indirizzo di studi
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe
5. Presentazione e storia della classe
6. Indicazioni generali sull'attività didattica
    a. Obiettivi generali per la classe
    b. Competenze di cittadinanza
7. Collegialità
8. Metodologie e strategie didattiche
9. Ambienti di apprendimento: mezzi strumenti spazi
10. Strategie e metodi per l'inclusione
11. P.C.T.O. attività nel triennio
12. Risultati di apprendimento specifici per l'Educazione Civica
13. Attività e progetti :
    a. Attività di recupero e potenziamento
    b. Attività e progetti attinenti a cittadinanza e Costituzione
    c. Attività di arricchimento dell'offerta formativa
    d. Percorsi interdisciplinari
14. Attività di Orientamento
15. Valutazione
16. Criteri di assegnazione credito scolastico e tabelle
17. Modalità di preparazione al colloquio
18. Elenco tacce per elaborati concernenti le discipline d'indirizzo con specifica assegnazione ai singoli alunni mediante numero d'ordine in elenco

Allegati

1. Relazione finale di ogni singolo docente, con programma svolto anche a seguito dell'attivazione della DAD. In particolare il programma di italiano presenta un'apposita sezione contenente i testi oggetto di studio durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio.
2. Sezione contenente i testi di italiano oggetto di studio durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio
3. Relazione sui PCTO effettuati
4. Percorsi interdisciplinari svolti
5. Programma, obiettivi specifici di apprendimento e relazione finale per l'insegnamento di Educazione Civica
6. Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale
7. Griglia di valutazione prova orale (allegato B dell'Ordinanza ministeriale)
8. Tracce per gli elaborati concernenti le discipline di indirizzo

PRESENTAZIONE GENERALE DELL'I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE – CARACCIOLO" DI NAPOLI

La *mission* dell'Istituto è formare cittadini consapevoli e figure professionali coerenti con gli indirizzi di studio. Questi rispondono alle istanze della realtà territoriale connessa con la vocazione produttiva legata alla filiera TAM, aperta alle innovazioni come elemento trainante dello sviluppo e dell'innovazione del sistema economico-produttivo. L'Istituto ha predisposto strategie operative in grado di trasformarlo in punto di riferimento sul territorio per una qualificata offerta formativa e di istruzione rivolta a giovani ed adulti, che intendano consolidare, riconvertire, potenziare il loro patrimonio culturale. Esso persegue i suoi compiti concentrando il suo impegno su una didattica aggiornata e innovativa, basata sulla collegialità e che, oltre a formare e a rendere interattivo il processo di insegnamento/apprendimento per ogni discente, sappia fornire le competenze necessarie alla costruzione di progetti di vita spendibili e garantisca ad ogni allievo il successo formativo. Ciò grazie anche a percorsi in grado di far dialogare scuola e territorio al fine di consentire la massima valorizzazione del capitale umano.
Le metodologie sono finalizzate a sviluppare competenze attraverso: il team working e la didattica laboratoriale; le esperienze in contesti applicativi (stage, tirocini, PCTO); l'analisi e la soluzione di problemi ispirati a situazioni reali; il lavoro per progetti.
Durante il primo biennio, al fine di favorire la piena inclusione e contrastare la dispersione, si sono potenziate in ingresso le abilità di base e le competenze di Cittadinanza. Nel corso del quinquennio sono stati potenziati i processi di apprendimento e le capacità critiche e di sintesi:

1. delineando la programmazione in funzione della massima aderenza ai percorsi professionali prescelti;
2. cooperando in rete con altri istituti per favorire lo scambio e la condivisione.

Al termine del percorso gli studenti acquisiscono le competenze chiave indispensabili

- per agire responsabilmente nel mondo del lavoro e delle professioni con un riferimento costante alla nuove tecnologie ed alla loro evoluzione,
- per accedere a percorsi di istruzione e/o formazione superiore.

2. PROFILO DI USCITA DELL'INDIRIZZO DI STUDI

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A),di seguito specificati in termini di competenze.
□□ Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti coni principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
□□ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,culturali, scientifici, economici, tecnologici.
□□ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
□□ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico anche ai fini dell'apprendimento permanente. e responsabile di fronte alla realtà,ai suoi fenomeni, ai suoi problemi
□□ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
□□ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
□□ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
□□ Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

□□Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
□□ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
□□ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche,elaborando opportune soluzioni.
□□ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
□□ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
□□ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
□□ Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
□□ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
□□ 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.

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "LABORATORIO DI SALA E VENDITA"

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.

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 diplomati 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.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
7. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

PIANO ORARIO SETTIMANALE DEGLI STUDI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo : "Servizi per l'enogastronomia l'ospitalità alberghiera"

		1° biennio		2° biennio		
		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
	Attività e insegnamenti dell'Area Generale	Orario Settimanale *(Numero di ore per ciascun anno e per ciascuna disciplina)*				
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Lingua Inglese	3	3	3	3	3
	Storia (per il 1° biennio ore suddivise in 1 ora storia - 1 ora potenziamento)	2	2	2	2	2
	Matematica	4	4	3	3	3
	Scienze Integrate(Scienze della terra e Biologia)	2	2			
	Geografia Generale ed economica (Decreto n.104/2013) *Disciplina inserita nel piano orario a partire dall'a.s. 2014/2015*	1				
	Diritto ed Economia	2	2			
	Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2

	Religione cattolica o attività alternative	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	Attività e insegnamenti obbligatori nell'Area di Indirizzo	**Primo Biennio**		**Secondo Biennio**		**5° Anno**
		1° anno	**2° anno**	**3° anno**	**4° anno**	**5° Anno**
	Laboratorio di serv. Enogastronomici-sett.cucina	2**°	2**°			
	Laboratorio di serv. Enogastr. -sett.sale e vendita	2**°	2**°			
	Laboratorio di serv. Di accoglienza turistica	2**	2**			
	Scienze Integrate (Fisica)	**2**				
	Scienze Integrate (Chimica)		**2**			
	Scienze degli alimenti	**2**	**2**			
	Seconda lingua straniera	**2**	**2**	**3**	**3**	**3**
	ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
	Scienze e cultura dell'alimentazione			**4**	**3**	**3**
	di cui in compresenza			**2***		
	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva			**4**	**5**	**5**
	Laboratorio di serv.enogastronomici-sett. cucina				**2****	**2****
	Laboratorio di serv.enogastronomici sett.sala e vendita			**6****	**4****	**4****

LEGENDA

* 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

° con il decr.min. di cui all'art.8 comma 4, lettera a (è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE:

	Docente	Materia/e insegnata/e	Continuità III anno	Continuità IV anno	Continuità V anno
	Moricca Cristina	Lingua e Lett. ital. e Storia	SI	SI	SI
	Capone Stefania	Matematica	SI	SI	SI
	Marino Fabiana	Lingua Inglese	NO	NO	NO

	Raimondo Rosalba	Lingua Francese	SI	SI	SI
	La Rocca Romeo	Laboratorio Servizi di Enogastronomia	SI	SI	SI
	De Crescenzo Aniello	Laboratorio di Sala e Vendita	NO	SI	SI
	Fiorillo Annunziata	Diritto e Tecniche Amministrative	SI	SI	SI
	Costanzo Margara	Scienza e cultura dell'Alimentazione	NO	NO	NO
	Scomparin Rossella	Scienze Motorie	SI	SI	SI
	Boccia Annamaria	Religione	NO	NO	NO

PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe V O è composta da 8 alunni: 5 femmine e 3 maschi; nell'elenco è presente anche un'altra alunna ma non frequenta già da due anni. La classe si è sempre mostrata molto attenta e partecipe raggiungendo già negli anni scorsi una giusta maturità nella realizzazione di svariati eventi a cui non si sono mai sottratti. Dal punto di vista didattico, risultano scolarizzati e tranquilli, sono dotati di buone potenzialità, e si sono sempre mostrati interessati e pronti al dialogo formativo. Anche questo anno scolastico è stato caratterizzato dall'emergenza legata alla pandemia per il Covid - 19. La didattica è stata rivoluzionata, svolgendosi in modo alternato in presenza e a distanza, attraverso la piattaforma Google classroom. Inizialmente gli alunni hanno partecipato in modo abbastanza attivo, alla DaD, nel tempo solo in pochi hanno continuato a partecipare alle attività didattiche a distanza. Ciascun alunno, comunque, ha partecipato alla DaD, sia in base alle possibilità tecniche legate alla rete e al device in uso, che in base alle proprie capacità ed attitudini.

L'avvento della Dad ha avuto delle ripercussioni sulle attività didattiche programmate che sono state opportunamente rimodulate per adeguarle ai tempi, agli strumenti ed alle risorse che caratterizzano la DaD. Particolare importanza ha rivestito il dialogo con gli alunni, bisognosi di conforto e confronto in un momento così difficile, che emotivamente li ha molto provati. Nel complesso, i discenti, hanno reagito in modo positivo a questo nuovo assetto scolastico, pur risentendo dei limiti della sfera sociale sia verso i compagni che verso i docenti.

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

Il Consiglio di classe ha ritenuto che alla formazione della figura professionale propria dell'indirizzo di studio, in riferimento alla tipologia della classe, fosse realisticamente possibile concorrere attraverso il perseguimento dei seguenti obiettivi di apprendimento generali, espressi in conoscenze, competenze e capacità:

Obiettivi generali per la classe

Conoscenze	• conoscere i nuclei fondanti delle discipline afferenti all'area comune • conoscere l'iter progettuale, in rapporto alle discipline di indirizzo e all'uso corretto degli strumenti necessari • conoscere le tendenze del mondo del lavoro in funzione del futuro inserimento in esso
Competenze	• saper comunicare utilizzando appropriati linguaggi • saper leggere, redigere, interpretare testi e/o documenti • saper documentare il proprio lavoro • saper eseguire un progetto nelle sue diverse fasi
Capacità	• essere capace di cogliere gli elementi essenziali nella risoluzione di una situazione complessa • essere capace di interpretare razionalmente dei dati per comprendere fenomeni e trarne decisioni • essere capace di valutare la fattibilità e la validità di un progetto • saper leggere e interpretare tendenze del settore di riferimento • essere in grado di affrontare il cambiamento • sapersi impegnare per raggiungere un obiettivo • capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti.

Competenze di Cittadinanza

- Organizzare il proprio apprendimento e valutarne motivazioni e finalità
- Collaborare e partecipare alle attività comprendendo il punto di vista altrui e portando il proprio personale contributo
- Lavorare in autonomia e con responsabilità, conoscendo ed osservando norme e regole
- Svolgere attività operando in team, integrando le proprie competenze all'interno di un processo produttivo
- Utilizzare, in ambito lavorativo, gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo qualità
- Sviluppare lo spirito di iniziativa, creatività ed imprenditorialità, valutando rischi ed opportunità
- Rafforzare la capacità di autovalutazione
- Essere consapevole del valore sociale della propria attività
- Operare nel mondo del lavoro con attenzione sia alla sicurezza della persona, sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE IN RAGIONE DELLA DAD DOVUTA ALL'EMERGENZA CORONAVIRUS

Il CdC a seguito della prosecuzione delle attività didattiche in modalità DAD ha rimodulato la programmazione e si è orientato per una valutazione prevalentemente di tipo formativo.

COLLEGIALITA'

Nel corso dell'anno scolastico gli insegnanti si sono regolarmente incontrati per elaborare condivise strategie educative, nonché per poter rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dagli obiettivi di apprendimento previsti e, dopo analisi delle ragioni degli stessi, adottare le strategie più opportune per la loro risoluzione o, qualora se ne fosse ravvisata la necessità, per la modifica degli obiettivi in parola.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

(barrare con una X)

x	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
X	Lezione interattiva (discussioni, interrogazioni collettive)
X	Lezione multimediale (LIM, ppt, audio-video)
X	Lettura e analisi diretta dei testi
X	Lavoro in gruppi e/o coppie (cooperative learning, peer tutoring)
X	Problem solving
X	Attività di laboratorio
X	Esercitazioni grafiche
X	Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

Metodologie didattiche attivate a seguito dell'attivazione della DAD

Alternativamente in modalità sincrona ed asincrona

X	**Flipped classroom con Classi virtuali**
X	**Video lezioni**
X	**Interazioni tramite piattaforme varie**

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

(barrare con una X)

x	Libri di testo	x	Registratore	x	Mostre
x	Altri libri	x	Computer	x	Visite guidate
x	Dispense	x	Laboratorio	x	Stage
x	Dettatura di appunti	no	Biblioteca	x	schemi, mappe concettuali
x	Videoproiettore/LIM	x	Cineforum		

Altro: Piattaforma digitale e classe virtuale "Google classroom", smartphone, filmati, documentari, internet.

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'idea di inclusione portata avanti dall'Istituto fa riferimento alla cittadinanza, ai diritti e ai doveri che tutti i membri di una società dovrebbero reciprocamente avvertire come propri. L'inclusione riguarda perciò le opportunità di partecipazione alla vita pubblica, di cui l'accesso al lavoro è una delle principali dimensioni, ed è in tal senso che l'Istituto opera, con la finalità di garantire la partecipazione attiva di tutti gli studenti ai processi di apprendimento attivati dalle diverse componenti scolastiche. Ciò significa spostare il focus della progettazione didattica dal bisogno "speciale" del singolo ad una più ampia attenzione al superamento delle barriere che si frappongono alla partecipazione e all'apprendimento di ciascuno, il che si traduce nella realizzazione di percorsi formativi capaci di intercettare i bisogni e le inclinazioni degli studenti.
Le attività e i progetti attuati, volti allo sviluppo di tutti gli aspetti della personalità degli alunni, favoriscono la piena integrazione, la prevenzione e riduzione dell'insuccesso scolastico ed il raggiungimento di risultati di apprendimento adeguati alle potenzialità di ognuno.
La situazione particolare nella quale si è svolto gran parte del percorso scolastico ha fatto sì che gli alunni prendessero maggiormente coscienza dei propri diritti e doveri favorendo lo sviluppo del senso civico e della capacità di assumersi responsabilità.

P.C.T.O.: ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il PCTO è momento centrale e fondante del percorso formativo in quanto, ampliando e diversificando i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento, si offrono nuovi stimoli ed è possibile favorire uno sviluppo coerente e pieno della persona. Oltre a consentire di superare la "frattura" tra momento teorico ed operativo, arricchendo la formazione scolastica con quanto appreso tramite la pratica, il PCTO consente di accrescere la motivazione allo studio e di scoprire le vocazioni personali, gli interessi ed i propri stili di apprendimento.
La valutazione degli esiti delle attività connesse al PCTO è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti. Detta valutazione concorre ad integrare quella del comportamento (voto di condotta) e quella delle discipline a cui tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, in tal senso, alla definizione del credito scolastico.

ELENCO PERCORSI SVOLTI (in allegato la RELAZIONE SUI PERCORSI)

Classe	Anno	Titolo progetto Figura professionale Azienda
III O	2018/19	Rosso pomodoro
IV O	2019/2020	Made in cloister – Rossopomodoro
V O	2020/2021	Curvatura professionale "Cucina alla Fiamma" 40h "Progetto Architettura, arte e design" 62h

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

Coerentemente con gli obiettivi programmati si veda in allegato la programmazione di Educazione civica inserita nella relazione finale del referente per la disciplina

ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

X Attività di recupero durante l'orario curriculare
□ Attività di recupero extra curriculare
X Riproposizione dei contenuti in forma diversificata
X Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
x Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro
x Attività di "curvatura" disciplinare coerente con l'indirizzo di studio
x Uscite didattiche-visite guidate/viaggi d'istruzione
x Eventuali visite presso aziende del settore professionale di riferimento
x Organizzazione e partecipazione agli eventi progettati e realizzati dall'Istituto
x Partecipazione alle attività di presentazione dell'Istituto (ad es. Open day)
x Percorsi pluridisciplinari

Non è stato possibile effettuare la maggior parte delle uscite didattiche, viaggi d'istruzione, visite presso aziende del settore, programmate a causa dell'emergenza Covid19.

Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale

Coerentemente con gli obiettivi programmati è stato svolto quanto segue:

- Visione di documentari e film (anno 2020/21)
- Incontro con l'imprenditore Ciro Di Maio (anno 2020/21)
- Progetto cineforum a distanza organizzato dall'Istituto (anno 2019/20)
- Incontro formativo presso la Guardia di Finanza di Napoli (anno 2019/20)
- Vivere la legalità – Associazione Advisora (2018/2019)

Si veda altresì il programma di Educazione Civica in allegato e la relativa relazione

Attività di arricchimento dell'offerta formativa

Elenco eventi a.s.2021.2021:

Incontri nell'aula virtuale con
- il portiere d'albergo Paolo Cicatiello
- l'imprenditore ristorativo Ciro Di Maio
- il cavaliere dello Champagne Salvatore Cautero

- lo chef Vincenzo Bacioterracino:
- l'executive housekeeper Maria Rosaria Cicerone

Progetto Ugualianza formale e sistanziale

Elenco eventi a.s. 2019-2020:

15/09/2019 - MASCHIO ANGIOINO – "INCONTRI IN CITTA'"
28/09/2019 - TEATRO SANNAZARO – PREMIO MASANIELLO 2019
30/09/2019 -FONDAZIONE MADE IN CLOISTER – EX LANIFICIO - PORTA CAPUANA
22/10/2019 – CATACOMBE DI SAN GENNARO
26/10/2019 – "I CIBI RACCONTANO" - PALAZZO DORIA D'ANGRI -
08/11/2019 – "I GIOVANI INCONTRANO LE ISTITUZIONI" – CAMERA DI COMMERCIO
28/11/2019 – SEMINARIO DI FORMAZIONE DiSAL – PALAZZO REALE
09/12/2019 – OPEN LAB – SEDE CENTRALE
20/12/2019 – PRANZO DI BENEFICENZA – DUOMO
19/12/2019 – LA BUONA NOVELLA – SEDE ANTESAECULA
18/02/2020 – INCONTRO DI COORDINAMENTO RETE TAM SUD E ISOLE – SEDE CENTRALE-

Elenco eventi a.s. 2018 – 1019:

- Vivere la legalità – fondo rustico Amato Lamberti Chiaiano - Associazione Advisora
- Vivere la legalità : presentazione progetto Associazione Advisora "Centro Commerciale Jambo"
- Vivere la legalità: Associazione Advisora "centro Gelsomina Verde" Scampia
- La buona novella: pranzo di beneficenza per i poveri del Rione Sanità
- Street 'Ncuoll Piazza del Gesù
- Giornate Fai d'Autunno
- Mare dentro Fashion Design con identità marine - Rampe Brancaccio

Percorsi interdisciplinari

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività didattiche svolte si sono articolate anche nello svolgimento di tematiche multidisciplinari individuate dal Consiglio di classe per potenziare nei discenti le capacità di analisi, sintesi e collegamento delle conoscenze.
In allegato le tabelle dei percorsi interdisciplinari svolti.

- Architettura, arte e design; Fontana: il taglio non come gesto di distruzione ma di fondazione
- La cucina alla fiamma
- Le eccellenze del Made in Italy
- Organizzazione di un evento
- There's no planet B

Attività di Orientamento

L'Istituto è un "**Organismo di formazione**" (ODF), **ente di formazione accreditato presso la Regione Campania per i corsi di formazione e lavoro**, nello stesso tempo le sue strutture sono attive anche per tutte quelle iniziative legate alla formazione superiore delle varie realtà professionali, all'alternanza scuola-lavoro, aperte alle nuove domande di "innovazione". La scuola è un polo formativo e interagisce con diverse società del settore produttivo ella zona. Una scuola, dunque, non solo luogo di "trasmissione" della cultura, di trasferimento di mere nozioni, ma anche di "promozione" di riflessioni, attenzioni, sensibilità presenti nel nostro contesto territoriale. I percorsi di orientamento sono stati finalizzati ad accrescere

competenze spendibili e potenziare i processi di orientamento in uscita, a sviluppare un apprendimento polivalente, scientifico, tecnologico ed economico capace di rispondere efficacemente alla domanda di personalizzazione delle competenze richieste dalle piccole e medie imprese del Made in Italy presenti sul territorio nazionale e locale e, inoltre, a promuovere una cultura del lavoro che si fondi sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e sviluppo dell'autoimprenditorialità.
Elenco delle attività di orientamento:

Job & Orienta digital edition
Offerta formativa degli ITS in Campania

PROGRAMMI DISCIPLINARI
Si vedano i programmi disciplinari svolti allegati al presente documento.

VALUTAZIONE
FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE:
La valutazione, sia del profitto che della condotta, fa riferimento ai criteri stabiliti nel PTOF.
Nella valutazione periodica e finale si è fatta distinzione tra misurazione del profitto e valutazione globale; quest'ultima prende in considerazione i seguenti criteri:

- L'impegno
- Il metodo di studio
- La frequenza e la partecipazione all'attività didattica anche in modalità DAD
- Il progresso personale
- Le conoscenze acquisite, le abilità e le competenze raggiunte

Inoltre a seguito della rimodulazione della programmazione dovuta all'introduzione della DAD la valutazione, prioritariamente **formativa**, ha tenuto conto del raggiungimento delle competenze indicate nella programmazione di inizio anno con particolare rilievo all'acquisizione delle seguenti competenze chiave:

1) **competenza digitale** valutando lo sviluppo di nuove competenze collegate sia alle TIC sia alle risorse che l'alunno ha messo in campo
2) **"imparare ad imparare"**, consistente anche in una autonomia nello studio che consente di implementare le conoscenze per procedere con successo nel percorso scolastico o per un efficace inserimento nel mondo del lavoro.
3)**competenze di cittadinanza** riguardanti l'assunzione di comportamenti maturi, appartenenti ad un cittadino attivo nonché consapevole delle proprie responsabilità.

CRITERI DI ASSEGNAZIONE PER IL CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Nell'attribuzione del credito scolastico, per assegnare il punteggio previsto all'interno di ciascuna fascia, il Consiglio di classe valuterà sulla base dei seguenti criteri verbalizzando le motivazioni per ogni singolo alunno. L'alunno consegue il massimo della fascia

- Se la media ha una frazione decimale $\geq 0,5$
- Se la media ha una frazione decimale $< 0,5$ ma è in possessori almeno uno dei requisiti sotto indicati.

Requisiti

1. Frequenza assidua (meno di 60 ore di assenza nell'arco dell'anno)
2. Interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari e integrative organizzate dalla scuola.
3. Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curriculari e extra curriculari previsti dal piano dell'offerta formativa, inclusi i PCTO e i progetti finanziati con fondi europei.

Non si procede all'incremento in presenza di una delle seguenti condizioni:

1. Promozione nello scrutinio di giugno, basata sulla sufficienza derivante da voto di consiglio per carenze lievi.
2. Promozione differita per sospensione del giudizio nello scrutinio di giugno

Allegato A (dall'Ordinanza sugli Esami di Stato 2021)

Credito scolastico per l'A.S. 2020-2021

Per chi sostiene l'Esame nel 2020-2021 il credito scolastico potrà valere **fino a 60 punti**.
Quindi il credito per il terzo ed il quarto anno sarà convertito e, per il quinto anno, assegnato in base alle seguenti tabelle A, B, C.
Il credito cosi calcolato potrà valere fino a :
un max di 18 punti per la classe terza,
max 20 punti per la classe quarta
max 22 punti per la classe quinta

TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

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 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
M = 6	7-8	11-12
6<M≤7	8-9	13-14
7<M≤8	9-10	15-16
8<M≤9	10-11	16-17
9<M≤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. 62/2017 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≤7	9-10	14-15
7<M≤8	10-11	16-17
8<M≤9	11-12	18-19
9<M≤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 pun

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≤7	15-16
7<M≤8	17-18
8<M≤9	19-20
9<M≤10	21-22

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classequarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
M = 6	11-12	12-13
6<M≤7	13-14	14-15
7<M≤8	15-16	16-17
8<M≤9	16-17	18-19
9<M≤10	17-18	19-20

MODALITA' DI PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività svolte sono state articolate trattando tematiche multidisciplinari per potenziare nei discenti la possibilità di sperimentare le capacità di analisi, sintesi e di collegare le conoscenze così come recita la normativa.

Per quanto riguarda invece l'ambito Cittadinanza e Costituzione e l'insegnamento di Educazione Civica, sono stati realizzati i percorsi per i quali si rimanda al programma e alla relazione allegata

Prendendo l'avvio da materiali opportunamente scelti, sono state svolte esercitazioni per la preparazione al colloquio d'esame.

ELENCO TRACCE PER ELABORATI CONCERNENTI LE DISCIPLINE DI INDIRIZZO

TRACCIA N° 1
Organizzazione di un evento
Il banqueting

Il servizio di banqueting consiste nell'organizzazione di ricevimenti e banchetti presso abitazioni private, palazzi, ville, fiere, centri espositivi, aziende, ecc.
Esso rappresenta un'alternativa al servizio di ristorazione tradizionale consumato in ristoranti o hotel, ed è in grande sviluppo.

Il servizio di banqueting si rifà al principio organizzativo del catering, però in questo caso non si forniscono solo i pasti, bensì un servizio molto completo e accurato.
Il candidato ipotizzi di organizzare un matrimonio, al quale parteciperanno 100 invitati di cui 20 bambini e 10 persone celiache. In base a questi dati forniti, sviluppi i seguenti punti:
a) descriva attraverso un disegno la disposizione di tavoli e buffet rispettando le prescrizioni generali delle normative pandemiche;
b) compili la checklist dell'evento illustrando i vari menù in funzione delle esigenze dietologiche degli invitati;
c)illustri lo schema di svolgimento del servizio in sala, garantendo il pieno rispetto della normativa H.A.C.C.P.. e dei principi generali dell'igiene e sicurezza alimentare nella somministrazione al pubblico.

ASSEGNATA AL n°1, n°3, n°7

TRACCIA N° 2
There's non planet B
Il menu' sostenibile

Entro il 2050, la popolazione mondiale sarà di 9 miliardi di persone, e con tale crescita aumenterà anche la domanda alimentare. Per garantire cibo a sufficienza per le generazioni future e al tempo stesso minimizzare l'impatto ambientale, è necessario passare a produzioni alimentari più sostenibili e cambiare le nostre abitudini alimentari.
Nel settore ristorativo, quindi, è sempre più richiesto, un menù che rispetti l'ambiente al fine di ridurre l'impatto ambientale della attività produttiva della struttura ristorativa e al fine di fornire un rilevante contributo nel raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Agenda ONU 2030).
Il menù è la lista delle vivande costituenti un pasto proposta da un ristorante alla clientela. La sua elaborazione comporta una particolare attenzione sia sul piano grafico che su quello strutturale.
Il candidato:
a) illustri, seguendo le indicazioni da seguire nella preparazione della carta, gli aspetti tecnici di un menù anche in relazione alle esigenze specifiche di particolari categorie di consumatori;
b) seguendo le regole strategiche per la compilazione di un menù, descriva gli aspetti gestionali della carta delle vivande;
c) ipotizzi un menù sostenibile per banchetti che si ispiri al modello dietetico mediterraneo mettendo in risalto i suoi effetti benefici sia in termini salutistici che ambientali.

ASSEGNATA AL n°2, n°5, n°9

TRACCIA N°3
"Le eccellenze del Made in Italy"
I marchi di qualità

Il candidato è stato chiamato a far parte di uno staff di esperti di enogastronomia come rappresentante della propria regione; tale gruppo di lavoro deve promuovere il Made in Italy nel mondo, valorizzando i marchi di qualità legati ai vari prodotti alimentari (prodotti certificati). Dopo una breve premessa iniziale sui prodotti, il candidato :

a) illustri i principali marchi di tutela della qualità dei prodotti alimentari italiani (alimenti e bevande);

b) rediga la propria proposta di promozione enogastronomica, finalizzandola a un prodotto tipico del territorio e ad un vino o a uno spumante con marchio di qualità;

c) descriva sinteticamente, relativamente al vino o spumante scelto (DOP o IGP), le caratteristiche compositive e produttive essenziali, nonché la connessione con il proprio territorio.

ASSEGNATA AL n°4, n°8

Allegati:

1. Relazione finale di ogni docente, con programma svolto
2. Testi di letteratura Italiana oggetto di studio durante il quinto anno
3. Relazione dei PCTO effettuati
4. Percorsi interdisciplinari svolti
5. Relazione di Educazione civica
6. Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale
7. Griglia di valutazione prova orale (allegato B dell'Ordinanza ministeriale)
8. Tracce per gli elaborati concernenti le discipline di indirizzo

INSERIRE ALLEGATI NELL'ORDINE SOPRA INDICATO

Napoli, 4 maggio 2020

Il consiglio di classe

Maria Cristina Moricca

Fabiana Marino

Rosalba Raimondo

Stefania Capone

Aniello De Crescenzo

Annamaria Boccia

Romeo La Rocca,

Margara Costanzo

Annunziata Fiorillo

Rossella Scomparin