



Unione Europea

I.S.I.S. “Galileo Ferraris”

I.P.I.A. – I.P.S.A.R. – L.E.S. (Liceo del gusto)

Via Petrarca, 73 - 81100 CASERTA

Tel.: 0823/346205 - CF : 03911330615 - Cod. Min.CEIS03200P – C.U.: UF5VBV

Internet: www.isisferrariscaserta.edu.it - E-mail: ceis03200p@istruzione.it

Dirigente scolastico: [Prof.ssa Antonietta t](mailto:Prof.ssa Antonietta.t)



MIUR



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2021/2022

Classe V Serale, sezione A

Indirizzo

Enogastronomia

**INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
CLASSE**

<p>1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 1.1 Prefazione 1.2 Breve descrizione del contesto 1.3 Presentazione Istituto</p>	pag. 3
<p>2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2.1 Istruzione degli adulti 2.2 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.3 Percorso di istruzione e formazione professionale</p>	pag. 5
<p>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Continuità Docenti 3.3 Composizione e storia della classe 3.4 Elenco degli alunni ed anno di primo inserimento 3.5 Alunni con qualifica professionale 3.6 Relazione della classe in presenza.</p>	pag. 7
<p>4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</p>	pag. 11
<p>5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ' DIDATTICA 5.1 Metodologie e strategie didattiche 5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento 5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) 5.4 Argomenti stimolo</p>	pag. 12
<p>6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 6.1 Valutazione degli apprendimenti e del comportamento 6.2 Criteri comuni del C.d.C. per la valutazione ed attribuzione crediti 6.3 Valutazione degli alunni nel periodo d'emergenza 6.4 Attribuzione crediti degli alunni 6.5 Strumenti di verifica utilizzati dal C.d.C. 6.6 Modalità di recupero</p>	pag. 14
<p>7. INDICAZIONI SULL'UNITA' DI APPRENDIMENTO 7.1 Griglia di valutazione UDA</p>	pag. 20
<p>8. COMPETENZE CHIAVE EUROPEA E PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA</p>	pag. 21
<p>9. ESAME DI STATO 9.1 Curriculum dello studente 9.2 Attività di preparazione dell'Esame di Stato 9.3 Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame - Argomenti oggetti d'esame 9.4 Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame – Analisi del testo 9.5 Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame – Analisi dei materiali</p>	pag. 22

ALLEGATO1 –Contenuti disciplinari singole materie	pag.30
ALLEGATO C - Conversione del credito scolastico complessivo (tabella 1) - Conversione del punteggio della prima prova scritta (tabella 2) - Conversione del punteggio della seconda prova scritta (tabella 3)	pag. 54
ALLEGATO A – Griglia di valutazione della prova orale ALLEGATO2 – Griglia di valutazione colloquio interdisciplinare	pag. 55
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 56

PREFAZIONE

L'esame di Stato di II grado a.s. 2021/22, si svolge

rispetto a quanto previsto dal D.lgs. 62/2017 ed è disciplinato dall'O.M. n 65 del 14 marzo 2022

Il presente Documento della classe V° A ENO serale esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti componenti il Consiglio della classe stessa, i tempi, i modi di realizzazione del percorso formativo, i criteri e le modalità di verifica adottate per misurare i livelli delle competenze in uscita (PECUP) degli allievi nonché la maturazione professionale raggiunta.

Il piano di lavoro di ogni singola disciplina di studio, si è basato sull'individuazione di competenze generali, di indirizzo e di cittadinanza europea oltre che sugli obiettivi formativi atti a far conseguire agli allievi competenze trasversali e a promuovere lo sviluppo personale.

Le metodologie didattiche utilizzate hanno favorito lo sviluppo delle abilità e conoscenze utili all'acquisizione delle competenze stabilite ma soprattutto hanno promosso la crescita umana e personale degli studenti e delle studentesse che hanno dovuto affrontare un'esperienza che, per quanto traumatica, li ha fortificati nell'autonomia didattica e nell'assunzione di responsabilità personali.

Nel documento sono esplicitati i **piani di lavoro disciplinari**, le modalità di verifica e i criteri di valutazione che il Consiglio di Classe ha adottato durante l'iter formativo, visti anche nella funzione di recupero delle difficoltà e di monitoraggio del percorso.

Le **relazioni** dei docenti riportano gli ostacoli e le criticità che il percorso formativo ha incontrato, nonché la reale situazione di apprendimento e di formazione degli allievi.

1.2 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E LA SUA MISSION

L'Istituto superiore "G. Ferraris" nasce come Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA) nell'anno scolastico 73 / 74, poi Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato (IPIA). Nell'anno scolastico 2000 – 2001 incorpora cinque prime classi dall'I.T.I "Francesco Giordani" in seguito alla normativa

sul ridimensionamento degli Istituti. Successivamente, nell'anno scolastico 2004-2005 viene istituito l'IPSSAR, il primo Istituto alberghiero nella città di Caserta. Nel corrente anno scolastico 2019-2020 l'ISIS si amplia con un indirizzo liceale "Liceo economico sociale-opzione Liceo del gusto campano".

Attualmente l'istituto occupa le seguenti sedi:

- sede Centrale di Via Petrarca, dove si trovano la Presidenza, gli uffici di segreteria e alcune classi dell'IPSSART diurno e serale.
- Succursale di Via Amendola a Puccianiello - Caserta, dove si trovano le restanti classi dell'IPSSART
- sede presso la Casa Circondariale di S. Maria C.V. dove è attivo, per l'IPIA un corso di Istruzione degli Adulti di secondo livello.

1.3 MISSION DELL'ISTITUTO

Assicurare agli studenti un adeguato livello di maturazione culturale e un ricco bagaglio di competenze professionali per permettere a ciascuno di inserirsi con successo nel mondo del lavoro.

1.1 Descrizione del contesto generale

a) Contesto sociale culturale ed economico

Il contesto sociale e culturale in cui opera l'Istituto evidenzia una serie di elementi che ne consentono una attenta lettura ed interpretazione:

- l'assenza di grandi realtà urbane e la persistenza di centri di piccole e medie dimensioni spesso ancora a carattere rurale o artigiano;
- l'assenza di grande imprenditorialità e di realtà industriali significative;
- una consolidata presenza del terziario di piccola e media industria;
- un elevato tasso di disoccupazione giovanile;
- il significativo calo della natalità con conseguente invecchiamento della popolazione e restrizione del nucleo familiare;
- l'esperienza della provincia e della città di Caserta quali realtà di attrazione caratterizzata da un insieme di rapporti di collaborazione e scambio culturale-economico sociale e istituzionale;
- la presenza, conseguente, di una pluralità di culture, comunità, gruppi linguistici, istituzioni religiose
- l'esistenza di un ricco tessuto associativo a carattere ricreativo, sportivo, culturale ed artistico;
- la presenza di una consolidata tradizione di istituti di istruzione professionale;
- la presenza di due Atenei con un numero crescente di corsi e facoltà;
- la presenza di numerose strutture ricettive sul territorio idonee ad accogliere il flusso turistico offerto dalla Reggia e dai numerosi siti di valore storico ed archeologico;
- scarse opportunità lavorative per i giovani diplomati e laureati;
- le insufficienti disponibilità economiche degli enti locali.

b) Contesto scolastico:

L'analisi del contesto scolastico ha evidenziato i seguenti elementi essenziali:

- situazione socioeconomica variabile per la maggior parte degli utenti che varia da quella del giovane studente in cerca di prima occupazione, al lavoratore attualmente disoccupato ed in cerca di occupazione, all'adulto lavoratore- imprenditore con l'obiettivo di implementare e potenziare le competenze nel modo lavorativo

- difficoltà linguistiche e comunicative per l'uso frequente delle forme dialettali;
- modesta partecipazione alla vita della istituzione per impegni lavorativi ;

particolare interesse ed attitudine per le discipline tecnico-pratiche.

C) Territorio

Nel confronto con il territorio sono emerse diverse richieste a cui la scuola deve dare risposte attraverso i processi di istruzione e formazione, anche costituendo reti con le diverse realtà in esso presenti.

Tra le principali:

- tutela e valorizzazione del patrimonio di professionalità dell'accoglienza;
- valorizzazione della ricerca e della storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente;
- esportazione a livello nazionale ed internazionale della cultura e dell'enogastronomia del territorio locale ed italiano;
- formazione di figure professionali specializzate nei settori di indirizzo ed in possesso di capacità e competenze tali da rispondere alle richieste delle aziende del territorio.

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Istruzione degli adulti

Il Corso Serale che opera all'interno dell'Istituto "I.S.I.S. FERARIS fa parte, sulla base del D.P.R n.263/2012, del percorso di secondo livello nell'ambito dell'istruzione degli adulti e si raccorda con il "Centro Provinciale di Istruzione degli Adulti" (CPIA) di Caserta.

Gli studenti sono quasi tutti lavoratori, quindi, il tempo a disposizione per poter studiare a casa è notevolmente ridotto. Del resto il corso Serale è un progetto di sperimentazione appositamente riservato agli studenti-lavoratori.

L'Istruzione degli adulti è stata oggetto di numerosi interventi normativi, nazionali e internazionali da cui è stata innovata profondamente essendo la domanda di formazione proveniente dagli adulti molto complessa e diversificata. Lo studente adulto ha un patrimonio in termini di maturità personale, di conoscenze e competenze, di stili di apprendimento consolidato e, molto spesso, approda a scuola dopo un percorso formativo frastagliato e difficoltoso, una lunga interruzione degli studi e portando con sé un bagaglio di complessità personali che provengono direttamente dalla sua condizione di adulto e di lavoratore come, allo stesso tempo, ci sono studenti già in possesso del titolo di diploma di scuola secondaria superiore o anche un diploma di laurea.

La classe degli adulti è quasi sempre disomogenea, per età, per estrazione socio-culturale, per stili di vita, impegni, aspettative e, per dar luogo a un percorso di crescita culturale reale, la formazione che agli adulti si rivolge deve rispettare e valorizzare quanto già il soggetto ha maturato nel corso della propria vita. Il percorso di istruzione è stato così organizzato in modo da consentirne la personalizzazione sulla base di un **Patto Formativo Individuale (PFI)** che viene definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze posseduti. In linea con i suddetti dettami normativi, gli studenti iscritti ad un corso serale possono essere esonerati dalla frequenza delle lezioni relative a materie, previste dal curriculum di studi che stanno frequentando, nel caso in cui per tali materie si riconosca una sufficiente preparazione pregressa, attestata dalla documentazione prodotta dagli interessati e da accertamenti compiuti dalla Sezione Funzionale della Commissione per i Patti Formativi competente. Ai fini della validità dell'anno scolastico, per procedere alla valutazione finale (e intermedia) di ciascun adulto, è richiesta la frequenza di almeno i tre quarti dell'orario del percorso di studio personalizzato (PSP) definito nel Patto formativo individuale. Al riguardo, si precisa che il monte ore del percorso di studio personalizzato (PSP) è pari al monte ore complessivo del periodo didattico sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento (pari a non più del 10% del monte ore medesimo) e quella derivante dal

riconoscimento dei crediti. Possono essere riconosciute al computo delle assenze delle deroghe previste dal C.M. n. 3 del 17/03/2016 punto 4 (“ motivate deroghe in casi eccezionali per il superamento del monte ore di assenze rispetto al Percorso del Piano di studio Personalizzato –PSP-per gli alunni del CPIA a condizione che le assenze complessive non pregiudicano la possibilità di procedere alla valutazione stessa”).

Presso il nostro Istituto, il percorso di scuola serale è articolato in quattro tempi, strutturati in:

- **Primo periodo didattico:** (primo biennio) finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’ammissione al secondo biennio;
- **Terzo e quarto anno;** (secondo periodo didattico in due annualità)
- **Quinto anno:**(terzo periodo didattico) finalizzato all’acquisizione del diploma di istruzione professionale.

Attualmente nel corso serale del nostro Istituto vi è un unico indirizzo di studio, Enogastronomia, il relativo titolo è caratterizzato dalla medesima offerta formativa del corso diurno, integrata e adattata, in particolare riguardo alla metodologia didattica, ai contenuti ed agli obiettivi.

2.2 Profilo in uscita dell’indirizzo

Nel misurarsi con i complessi cambiamenti sociali, culturali e produttivi, la scuola deve mirare alla qualificazione dei processi didattici delle metodologie e strategie per promuovere un diverso atteggiamento di conoscenza e di riflessione nei giovani allievi, educandoli come futuri cittadini, alle scelte consapevoli ed autonome. Nell’ambito dell’istruzione secondaria superiore, secondo l’attuale ordinamento professionale si prevede la definizione di professionalità specifiche.

*Nell’articolazione “**ENOGASTRONOMIA**”, il tecnico dei servizi enogastronomici (cucina) è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.*

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell’indirizzo “*Servizi per l’enogastronomia*” (cucina) conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze di indirizzo oltre alle competenze generali previste.

1. 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.
2. 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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. 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.
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. 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.
8. 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.

In relazione al suddetto profilo, gli alunni hanno acquisito, a diversi livelli, le competenze sopraelencate.

2.3 Percorso di istruzione e formazione professionale

Il nostro Istituto, nell'ambito della propria autonomia e a seguito dell'accordo tra Stato e Regione, nonché dell'accordo siglato tra Regione Campania, Assessorato all'Istruzione alla Formazione Professionale, e l'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania per la realizzazione, nell'anno scolastico 2011/2012, di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale in regime di sussidiarietà, eroga un percorso di Istruzione e Formazione Professionale secondo la tipologia sussidiaria integrativa (IeFP). Essa consente agli studenti il conseguimento della Qualifica Professionale **“Operatore della ristorazione “- Preparazione pasti-** (livello 3 EQF) valida in tutta la Comunità Europea.

3 DESCRIZIONE E SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione Consiglio Classe e quadro settimanale delle discipline

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE SETT.	VERIFICHE
ITALIANO		4	SCRITTE-ORALI
STORIA		1	ORALI
MATEMATICA		3	SCRITTE-ORALI
1 LINGUA STRANIERA (Inglese)		2	SCRITTE-ORALI
2 LINGUA STRANIERA (Francese)		2	SCRITTE-ORALI
DIRIT. E TEC.AM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE		5	SCRITTE-ORALI
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		2	SCRITTE-ORALI
LABORATORIO SERVIZI ENOG. (cucina)		5	PRATICHE (di laboratorio) e ORALI
LABORATORIO SERVIZI ENOG. (sala e vendita)		2	ORALI

3.2 Continuità Docenti

Disciplina	3^CLASSE	4^CLASSE	5^CLASSE
Italiano e Storia			
Lingua e Civiltà Inglese			
Lingua e Civiltà Francese			
Matematica			
Diritto e tecn. amm.va delle imprese ristorative			
Scienze e cultura dell' alimentazione			
Lab .di Cucina			
Lab .di Sala e Vendita	Non fanno lab. di sala iniziano dal quarto anno		

3.3 Composizione e storia della classe nel triennio

Anno Scolastico	Classe	n. alunni
2019-2020	3A	6
2020-2021	4A	13
2021-2022	5A	17

Una parte dell'attuale gruppo classe ha frequentato l'intero percorso dalla prima fino alla quinta classe, mentre altri alunni si sono aggiunti nei vari anni scolastici fino a raggiungere l'attuale composizione complessiva. Di seguito vengono riportati gli anni di primo inserimento.

3.4 Elenco degli alunni ed anno di prima iscrizione

	COGNOME E NOME	DATA DI NASCITA	a.s. primo inserimento
1			2021/22 *
2			2020/21
3			2018/19
4			2018/19
5			2021/22
6			2020/21
7			2020/21 *
8			2020/21
9			2020/21
10			2021/22 *
11			2018/19
12			2019/19
13			2018/19
14			2020/21
15			2018/19
16			2020/21
17			2020/21

* allievo interno che non ha frequentato l'anno scolastico 2020/2021

*ex allieva interna di questo istituto del diurno

* pur ammesso a sostenere l'esame di Stato per l'anno scolastico 2020/2021, non si è presentato nelle date previste, ritenendo opportuno riscriversi nel corrente anno scolastico per sostenere l'esame.

3.5 Alunni con “Qualifica Professionale”

Nella classe sono presenti alunni che hanno conseguito la Qualifica Professionale “**Operatore della ristorazione “-Preparazione pasti- (livello 3 EQF)**” valida in tutta la Comunità Europea. Alcuni alunni hanno conseguito il titolo presso il nostro istituto, altri in altre scuole.

COGNOME E NOME

3.6 Relazione della classe

Presentazione

La classe V sez. A serale è composta da 17 alunni (9 femmine e 8 maschi).

Alcuni hanno già conseguito il diploma di maturità o laurea, un'altra parte, viceversa, è rappresentata da allievi che hanno interrotto il normale percorso di studi. Nel primo caso si tratta di adulti che vogliono riqualificarsi professionalmente aggiornando le proprie competenze alle richieste del mercato del lavoro mentre per il resto della classe, provenendo da una storia significativa di abbandono scolastico, si è reso anche necessario un percorso di potenziamento motivazionale, indirizzato a superare le difficoltà, derivate anche carenze culturali e da svantaggio socio economico. Nella classe, sono presenti studenti lavoratori a tempo indeterminato o esercenti attività imprenditoriali, altri con contratti a chiamata o a tempo determinato, una parte in cerca di occupazione.

Rispetto alla classe di partenza dell'anno 2018/19 (monoennio), alcuni allievi hanno abbandonato il percorso di studi, altri si sono inseriti sia nel secondo biennio sia direttamente al quinto anno rispettando i nuovi criteri previsti dal Regolamento CPIA.

Il percorso didattico della classe, nell'arco del secondo biennio e del quinto anno, ha avuto un andamento irregolare, in quanto non garantito dalla continuità degli stessi docenti per buona parte delle discipline, tranne per Italiano/storia e Matematica.

Le conoscenze di partenza nell'ambito delle varie materie si sono rivelate estremamente eterogenee e quindi, tutti i docenti, hanno dovuto dedicare le prime settimane dell'anno scolastico alla miglior comprensione del livello di preparazione di ogni singolo alunno per poter organizzare il lavoro didattico in modo da creare un' certa omogeneità di preparazione e conoscenze.

Naturalmente, essendo il corso serale un percorso formativo ridotto nei tempi rispetto al diurno (meno ore per ogni disciplina), tenuto conto dell'analisi di partenza della classe, il C.d.C. ha elaborato una programmazione che desse chiarezza ed unità di riferimenti, validità e flessibilità operativa all'azione didattica da realizzare.

Il C.d.C., quindi, ha privilegiato criteri qualitativi più che quantitativi improntati alla formazione generale e professionale utilizzando anche supporti multimediali al fine di rafforzare i prerequisiti, le capacità e le conoscenze necessarie per affrontare le discipline e l'Esame di Stato. In generale le programmazioni delle varie discipline, nei tempi e nelle modalità, si sono svolte in modo

abbastanza regolare.

In conclusione, gli alunni della 5°A serale hanno dimostrato di essere responsabili.

Partecipazione e comportamento

Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione tra i discenti è stato abbastanza consolidato e il clima è apparso sostanzialmente sereno ed appropriato al contesto scolastico.

Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato nessun problema disciplinare, la gran parte degli alunni ha mostrato un adeguato senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere e di rispetto delle regole.

Conoscenze e competenze raggiunte

Quanto al profitto, alcuni alunni si sono distinti per impegno, continuità e partecipazione attiva, che hanno consentito loro di raggiungere buoni risultati in tutte le discipline; per il resto del gruppo - classe lo studio individuale è risultato non sempre costante ed approfondito, spesso è stata difficoltosa l'organizzazione del lavoro.

In particolare nella classe si rilevano 3 fasce di livello:

- **Un primo gruppo** è costituito da elementi in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale;
- **un secondo gruppo** ha manifestato impegno progressivamente crescente e riesce ad organizzare correttamente i contenuti, nonostante lacune pregresse;
- **un terzo gruppo** è costituito da allievi che hanno avuto una frequenza alquanto saltuaria in alcuni periodi dell'anno ed hanno fatto registrare solo dei lievi miglioramenti alla loro preparazione di base raggiungendo comunque gli obiettivi minimi in tutte le discipline.

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione che definisce le modalità per l'utilizzo coordinato delle risorse, che dovranno essere finalizzate alla modifica dei contesti inabilitanti, all'individuazione dei facilitatori di contesto, alla progettazione e programmazione degli interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica. La presenza di alunni che necessitano di un'attenzione speciale a causa di uno svantaggio sociale/culturale o scolastico richiede la messa a punto di strategie complesse atte a offrire servizi stabili e punti di riferimento qualificati attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei percorsi formativi progettati e realizzati dai consigli di classe (piani didattici personalizzati). Il consiglio di classe ha predisposto le azioni di osservazione e di screening attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, di recupero in itinere, discussione organizzata, ricerca personale.

Si è mirato a individualizzare gli interventi tenendo conto della gradualità dei processi di apprendimento e del livello di complessità dei contenuti proposti.

5.2 CLIL: Attività e modalità di insegnamento

In base a quanto indicato nella nota MIURAOODGOS prot. n. 4969 del 25 luglio 2014, art. 4.1, non essendo presente nel Consiglio di classe alcun docente di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche per l'insegnamento CLIL, non è stato sviluppato alcun progetto interdisciplinare in lingua straniera.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Data la specificità del percorso e le peculiari esigenze formative degli adulti, nel corso serale l'alternanza è gestita in modo altamente flessibile e personalizzato e non riveste carattere obbligatorio per un monte di ore predefinito (Art.19 comma 6 O.M. n°205). Molti di loro sono ancora in servizio presso attività ristorative e non. Alcuni hanno partecipato per l'anno scolastico 2021/2022 ai corsi di laboratorio artigianale di cucina creativa, laboratorio ricevimento/arte del wedding, impresa pizza e delivery e impresa pasticceri all'opera che si sono tenuti nell'istituto per un totale di 30 ore.

Nome e cognome

Nonostante la non obbligatorietà del PCTO, alunni della classe hanno prodotto certificazione, i restanti si impegneranno a documentare le loro ore di stage nel curriculum dello studente.

Nome e cognome	Ore
-----------------------	------------

	117
	106
	282
	300
	200
	768
	200
	388
	104
	330
	106

5.4 Argomenti stimolo

Il CdC ha proposto argomenti stimolo per la progettazione di percorsi formativi pluridisciplinari al fine di offrire agli allievi concreti punti di riferimento per l'organizzazione delle conoscenze, di sviluppare la loro capacità di cogliere relazioni, analogie, connessioni ed utili anche ai fini dell'esame di stato. I nuclei tematici individuati sono:

Nucleo tematico	Discipline coinvolte
La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene	Italiano – storia, Scienze degli alimenti, Inglese, Diritto e tec.amm. delle strutture ricettive, Cucina, Sala
Lo stile alimentare mediterraneo	Italiano- .storia, Scienze degli alimenti, Diritto e tec.amm. delle strutture ricettive, Inglese, Cucina, Sala
I fast-food	Italiano, Storia, Inglese, Scienze degli alimenti, Diritto e tec.amm. delle strutture ricettive, Cucina, Sala
L'arte nell'enogastronomia	Italiano - storia, Scienze degli alimenti, Inglese, Diritto e tec.amm. delle strutture ricettive, Cucina, Sala
La cucina sostenibile	Italiano- storia, Scienze degli alimenti, Inglese, Diritto e tec.amm. delle strutture ricettive, Cucina, Sala
Napoli nel mondo: la pizza	Italiano- storia, Scienze degli alimenti, Inglese, Diritto e tec.amm. delle strutture ricettive, Cucina, Sala

6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

6.1 Valutazione degli apprendimenti e del comportamento

La **valutazione degli apprendimenti**, quale strumento di controllo che accompagna il processo di insegnamento-apprendimento, è stata finalizzata all'accertamento dei livelli di conoscenze, competenze e capacità raggiunti dagli alunni. La valutazione del lavoro scolastico è diversa a seconda che sia effettuata inizialmente o alla fine del processo educativo e quindi è stata suddivisa in:

- **Valutazione diagnostica:** è stata attuata attraverso i colloqui iniziali si è proposta di accertare il livello culturale degli alunni in relazione al possesso di conoscenze, capacità e competenze ed è stata utilizzata dal consiglio di classe per formulare la programmazione didattica - disciplinare annuale ed è servita ai docenti per stendere la programmazione disciplinare.
- **Valutazione formativa:** ha fornito indicazioni sullo svolgimento del processo educativo ed ha concorso, per i trimestri, alla valutazione del processo di insegnamento-apprendimento prendendo sempre in considerazione le metodologie adottate
- **Valutazione sommativa:** proposta per ciascuna disciplina, ha valutato l'esito del processo di apprendimento mediante un voto finale che ha tenuto conto del risultato di tutte le prove che hanno contribuito allo svolgimento delle attività didattiche.

Per la valutazione del comportamento, tenuto conto di quanto al D.M. n.5dd. 16/01/2009 art.1, il voto di condotta è attribuito dall'intero Consiglio di classe riunito per gli scrutini o finali in base ai seguenti criteri:

- partecipazione attiva alle lezioni;
- rispetto degli impegni scolastici;
- frequenza e puntualità;
- collaborazione con insegnanti e compagni;
- rispetto dei valori e delle norme di convivenza civile;
- rispetto del regolamento d'Istituto.

VOTO	DESCRITTORI DEL COMPORTAMENTO
9-10	Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico; comportamento maturo per responsabilità e collaborazione; frequenza assidua alle lezioni, vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni; regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche , ruolo propositivo all'interno della classe; media voti non inferiore a sette
8	Rispetto del regolamento scolastico; comportamento buono per responsabilità e collaborazione; frequenza normale alle lezioni, buono interesse e partecipazione attiva alle lezioni, proficuo svolgimento delle consegne scolastiche ; media voti profitto superiore a 6 oppure inferiore a 6 , purchè priva di insufficienze gravi
7	Rispetto del regolamento scolastico; comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione; frequenza normale alle lezioni, discreto interesse e partecipazione attiva alle lezioni , sufficiente svolgimento delle consegne scolastiche ; assenza di carenze gravi
6	Comportamento incostante per responsabilità e collaborazione con notifica alla famiglia; disturbo del regolare svolgimento delle lezioni , tale da comportare qualche nota non grave in condotta ; frequenza irregolare alle lezioni, mediocre interesse e partecipazione passiva alle lezioni , discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche .
5	Grave inosservanza del regolamento scolastico tale da comportare notifica alla famiglia e sanzioni disciplinari; disturbo del regolare svolgimento delle lezioni , tale da comportare note in condotta in numero di 5 ; frequenza irregolare alle lezioni (inferiore a 150 g); limitata attenzione e partecipazione alle lezioni , svolgimento speso disatteso dei compiti assegnati; comportamento scorretto nel rapporto con personale scolastico e compagni; comportamento irresponsabile durante viaggi e visite di istruzione
4	Grave inosservanza del regolamento scolastico tale da comportare notifica alla famiglia e sanzioni disciplinari; disturbo del regolare svolgimento delle lezioni , tale da comportare note in condotta in numero superiore 5 ; frequenza irregolare alle lezioni (inferiore a 150 g); limitata attenzione e totale disinteresse per le attività scolastiche; mancato svolgimento dei compiti assegnati; comportamento scorretto nel rapporto con personale scolastico e compagni; comportamento gravemente irresponsabile durante viaggi e visite di istruzione

6.2 Criteri comuni del Consiglio di Classe per la valutazione

Al fine di rendere omogeneo in tutte le classi e in tutte le sedi il sistema di valutazione degli alunni, il Collegio dei Docenti, secondo l'art. 1 comma 5 del D.P.R.122 del 22/06/09, secondo Il D.M. N.99 DEL 16.12.2009 (tabelle attribuzione credito scolastico) e D.M. n.99 del 16.12.2010 Modalità di attribuzione del credito scolastico (valido solo per le classi terze), e secondo il Dlgs 62/2017 Nuove norme in materia di valutazione, ha stabilito dei criteri di valutazione sia per le prove scritte che per quelle orali a cui ogni Consiglio di Classe fa riferimento, pur rimanendo sovrano ed autonomo nelle sue deliberazioni.

Come previsto dal Collegio dei docenti e dal PTOF la valutazione degli studenti è trimestrale.

6.3 Attribuzione e tabella dei crediti degli alunni

Nei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, in sede di scutrinio finale, il consiglio di

classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino ad un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno ((cioè al termine del secondo periodo didattico) di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore ai venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe ha attribuito il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella. (O.M. 65 del 14/03/2022)

TABELLA A-Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A alD. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito 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

TABELLAB-Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A alD. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
M<6*	--	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

Allegato A (ci cui all'articolo 15, comma 2)

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
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

CREDITO RELATIVO AL SECONDO PERIODO DIDATTICO (4 ANNO) ATTRIBUITO AGLI STUDENTI INSERITI NELLA CLASSE A SEGUITO DI ACCERTAMENTO CULTURALE.

Preliminarmente il consiglio in sede di scrutinio del primo trimestre ha attribuito voti per gli studenti scritti da quest'anno scolastico in quinta, previo riconoscimento titoli e crediti per il biennio precedente (secondo periodo didattico corrispondente al terzo e quarto anno). Avendo recuperato i debiti riscontrati in sede di accertamento nel corso del trimestre, si è proceduto ad attribuire le seguenti valutazioni per gli studenti ed a calcolare la media.

Cognome e Nome	Ital	Stor	Ing l.	Franc.	Mat.	Econ.	Alim.	Cucina	Sala	Ed. civ	Cond.	Media

ALUNNI		2020/2021 O.M.n53 del 03032021	TOTALE (credito del quarto anno moltiplicato 2)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Nei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, in sede di scutrinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino ad un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al **quarto** anno (cioè al termine del secondo periodo didattico) di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore ai venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe ha attribuito il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella. La nota MI recante protocollo 775 del 28/03/2022 ha precisato quanto segue: "il credito scolastico dei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, attribuiti in quarantesimo con il procedimento di cui all'articolo 11, comma 5, dell'ordinanza, e convertito in cinquantesimi ai sensi dell'articolo 11 comma 1 dell'ordinanza".

6.5 Strumenti di verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

I docenti delle varie discipline, a seconda delle esigenze didattiche, hanno utilizzato i seguenti strumenti di verifica:

- interrogazioni brevi
- prove scritte (temi, esercizi, problemi)
- prove pratiche di laboratorio
- prove di laboratorio multimediale
- prove strutturate e/o semi strutturate
- questionari
- relazioni

6.6 Modalita' di recupero

Per i ragazzi che hanno riportato debiti formativi al termine nel primo e secondo trimestre il recupero si è svolto in orario curriculare mediante:

1. interventi individualizzati
2. prove in itinere per la verifica del saldo del debito

7. INDICAZIONI SULLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

DISCIPLINE COINVOLTE	TUTTE LE DISCIPLINE
----------------------	---------------------

La classe ha svolto un percorso multidisciplinare: MADE IN ITALY.

Ogni alunno ha prodotto un proprio lavoro così come descritto in tabella che verrà valutato durante gli scrutini dal Consiglio di classe.

7.1 Griglia dell'UDA valutazione

	COGNOME E NOME	Argomento
1		Pasta e patate
2		Spaghetti con le cozze
3		Lasagna
4		Pastiera napoletana
5		Millefoglie di baccalà e patate con pesto di pistacchio verde di bronte
6		Spaghetti al pomodoro pelato
7		Orata in cartoccio
8		Pastiera napoletana
9		Risotto al radicchio
10		Casatiello napoletano
11		Crocchè e arancini
12		Risotto alla milanese
13		Babà
14		Pizza Margherita
15		Crocchè e arancini
16		Carbonara
17		Orecchiette con cime di rapa

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	9-10
	Liv 3 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	7-8
	Liv 2 Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	6
	Liv 1 Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	5
Correttezza	Liv 4 Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	9-10
	Liv 3 Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	7-8
	Liv 2 Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	6
	Liv 1 Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell' esecuzione	5
Ricerca e gestione delle informazioni	Liv 4 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno ed interpretare secondo una chiave di lettura.	9-10
	Liv 3 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo e le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	7-8
	Liv 2 L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	6
	Liv 1 L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	5
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv4 L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	9-10
	Liv 3 L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	7-8
	Liv 1/2 L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto.	6

8. COMPETENZE CHIAVE EUROPEA E PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Le nuove competenze chiave europea rappresentano **finalità interdisciplinari** per lo sviluppo e la crescita della persona intesa nella sua singolarità, autonomia, apertura, totalità e dignità. Esse sono:

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;

Gli argomenti di Educazione Civica sono stati sviluppati dal Prof. in DIRITTO E TECN. AMM.VA DELLE IMPRESE RISTORATIVE (come previsto dal Collegio dei docenti) ma essendo un insegnamento trasversale, tutto il C.d.C ha trattato gli argomenti di educazione civica tutto l'anno.

Di seguito viene riportata l'Uda strutturata da parte dei dipartimenti e condivisa nel consiglio di classe.

UDA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2021-22 (DA STRUTTURARE A CURA DEL C.D.C.)				
TITOLO:	Cittadinanza globale	CL AS SE	QUIN TA	Indiriz ZO
DISCIPLINE	Diritto ed Economia -Scienze degli Alimenti- Storia – Italiano – Inglese - Laboratori - Tot.33 ore annue			
	Risorse umane interne: Docenti delle discipline interessate			
	Proposte prodotto: Discussione ed elaborazione di PowerPoint o video su articoli della Costituzione Italiana			
	UDA I trimestre X	UDA II trimestre X	UDA III trimestre X	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		DESCRITTORI	
(COMPETENZE DA OSSERVARE NEL RISPETTO DELLE GRIGLIE PREDISPOSTE NEL DIPARTIMENTO E VALUTARE A FINE ANNO SCOLASTICO)				
	1. Competenza alfabetico funzionale;		1 - Padroneggia gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa scritta e orale in vari contesti;	
	2. Competenza multilinguistica;			
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;		2 - Sa scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti al percorso di studio.	

	<p>4. Competenza digitale,</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare,</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza,</p> <p>7. Competenza imprenditoriale,</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>3 - Utilizza le strategie del pensiero scientifico-razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando relative soluzioni.</p> <p>3b - Relaziona, utilizzando un linguaggio specifico, sulle problematiche scientifiche di attualità e utilizza le conoscenze per assumere comportamenti responsabili</p> <p>4-Utilizza le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per ricercare informazioni</p> <p>5a- È capace di organizzare il proprio apprendimento ed è consapevole delle proprie potenzialità e punti deboli.</p> <p>5b-Ricerca in modo autonomo fonti accreditate, informazioni e dati.</p> <p>6- Riconosce e rispetta limiti, regole e responsabilità</p> <p>7-È capace di valutare punti di forza e debolezza di una situazione ed intervenire all'occorrenza</p> <p>8-È capace di</p>
--	---	---

		esprimere le proprie idee e saper individuare il proprio ruolo nei diversi contesti sociali.
	COMPETENZE PECUP COMUNI	<p>3- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p> <p>5- Partecipare al dibattito culturale.</p>
	COMPETENZE PECUP SPECIFICHE PROFILO SETTORE ALBERGHIERO	<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</p>
	COMPETENZE ASSI CULTURALI:	<p>1-ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO:</p> <p>1- OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE E ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ</p> <p>2- ASSE DEI LINGUAGGI :</p> <p>1-LEGGERE, COMPRENDERE, INTERPRETARE TESTI</p>

		<p>SCRITTI DI VARIO TIPO</p> <p>2-UTILIZZARE LA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI ED OPERATIVI</p> <p>3- ASSE STORICO SOCIALE:</p> <p>1-COLLOCARE L'ESPERIENZA PERSONALE IN UN SISTEMA DI REGOLE FONDATA SUL RECIPROCO RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI DELLA PERSONA, DELLA COLLETTIVITÀ, DELL'AMBIENTE.</p>
--	--	--

Per le competenze disciplinari UDA classi 5 – CITTADINANZA GLOBALE

Per quanto riguarda l'UDA di educazione civica si riporta la tabella progettata nei dipartimenti e adattata nel consiglio di classe del serale.

PROGRAMMAZIONE – FASI - ATTIVITA', METODOLOGIA, TEMPI-				
FASI DI LAVORO	CONTESTO (Aula/ Laboratorio/ Altro)	INDIVIDUAZIONI ATTIVITÀ/AZIONI	Periodo di svolgimento	METODOLOGIA DIDATTICA USATA (mezzi/ strumenti)
<p>1-Creazione del clima; Introduzione alla lezione (collegamento con l'Uda) e anticipazione di obiettivi e fasi</p> <p>2- Aggancio con saperi pregressi o esperienze precedenti</p> <p>3 - Presentazione /esposizione</p> <p>4- Realizzazione della consegna (individualmente o a coppie o a piccoli gruppi)</p> <p>5-Riflessione sull'attività (con l'intero gruppo classe)</p> <p>6- Verifica/valutazione</p>	Aula/Laboratorio	<p>Attraverso un'attività di ricerca/azione il docente:</p> <p>1.Presentazione della tematica</p> <p>2.Guida l'alunno all'individuazione di collegamenti con le precedenti esperienze e conoscenze</p> <p>3.Guida l'alunno all'approfondimento dei contenuti relativi alla tematica ed alla organizzazione delle informazioni importanti per la realizzazione del prodotto finale.</p> <p>4.Orienta l'alunno alla realizzazione del prodotto</p> <p>5. Discussione guidata</p> <p>6.Somministra e valuta il compito di prestazione insieme agli altri docenti</p>	<p>Primo trimestre</p> <p>Secondo trimestre</p> <p>e terzo trimestre</p>	<p>Flipped classroom</p> <p>Problem solving-cooperative learning</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Cooperative learning</p>

COMPITO DI PRESTAZIONE O PRODOTTO

Proposte prodotto: Power Point o Video sulla Costituzione

Le verifiche (Prove esperte) per l'accertamento e la valutazione delle **conoscenze ed abilità** sono svolte in itinere e valutate con le griglie di valutazione stabilite in sede di dipartimento disciplinare.

Viene proposto agli allievi il compito di apprendimento unitario in situazione (compito di prestazione o prodotto), attraverso cui verranno accertati i livelli delle competenze maturate in esito al percorso.

Per la valutazione dei livelli di competenza saranno utilizzate le seguenti griglie valutative.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	9-10
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	7-8
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	6
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	5
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	9-10
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	7-8
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	6
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione.	5
Ricerca e gestione delle informazioni	Liv 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	9-10
	Liv 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo e le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.	7-8
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	6
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	5
Comunicazione e Socializzazione di	Liv 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	9-10

esperienze e conoscenze	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	7-8
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto.	6

9. ESAME DI STATO

L'Esame di Stato che si svolge al termine del secondo ciclo di istruzione è un traguardo fondamentale del percorso scolastico dello studente ed è finalizzato a valutare le competenze acquisite al termine di ciascun ciclo scolastico. L'Esame consisterà in due prove scritte (ai sensi dell' art.17,co.3, del d.lgs 62/201) : una prova scritta di italiano a carattere nazionale, che accerterà la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato ed in una seconda prova scritta (ai sensi dell' art.17, co. 4 del d. lgs 62/2017), che ha come oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale di indirizzo. Dopo gli scritti, che ci saranno il 22/06/2022 ed il 23/06/2022, seguirà l'orale, che consisterà in un colloquio che si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla commissione (un documento, un progetto o un testo). Il candidato dovrà dimostrare di avere acquisito i contenuti ed i metodi delle singole discipline e di aver maturato le competenze di educazione civica

9.1 Curriculum dello studente

È un **documento rappresentativo dell'intero profilo dello studente** che riporta al suo interno le informazioni relative al percorso scolastico, le certificazioni conseguite e le attività extrascolastiche svolte nel corso degli anni.È stato introdotto dalla [Legge 107 del 2015](#) e in seguito disciplinato dal [Decreto legislativo 62 del 2017](#).A partire dall'anno scolastico 2020/21 viene allegato al Diploma conseguito al termine dell'esame di Stato del II ciclo.

Nella conduzione del colloquio, la sottocommissione tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente di cui al decreto del Ministro dell'istruzione 6 agosto 2020, n. 88. Con il Curriculum la sottocommissione ha a disposizione non solo dati che riguardano il percorso scolastico del candidato, ma anche informazioni relative a certificazioni, ad esperienze significative, a competenze eventualmente acquisite in contesti non formali o informali (se inserite dallo studente nell'apposita area del Curriculum). Il Curriculum dello studente, una delle novità ordinamentali realizzate quest'anno, consente una migliore organizzazione e documentazione della realtà degli apprendimenti e delle caratteristiche di ciascuno (nota 349/2021).

9.2 Attività di preparazione dell'Esame di Stato

La Dirigente ha predisposto un incontro con le Commissioni degli esami per illustrare le modalità di svolgimento dell'Esame di Stato secondo le indicazioni stabilite dal MIUR, con O.M 65 del 14/03/2022

Oggetto: ESAME di STATO A.S. 2021/2022 SECONDA PROVA SCRITTA

La seconda prova della maturità ai sensi dell'art.17, co.4 del d. lgs.62/2017, si svolge in forma scritta ed ha il compito di verificare le competenze degli studenti acquisite nelle discipline caratterizzanti il corso di studi. I docenti titolari delle discipline oggetto del secondo scritto dovranno elaborare collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del 15 maggio di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte verrà sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta. Il Ministero dell'istruzione ha organizzato, inoltre, due giornate di simulazioni per consentire agli studenti di prendere confidenza con le tracce, tenendo conto del fermo che gli alunni hanno subito a causa dei due anni di pandemia COVID.

I candidati in Scienze degli alimenti, laboratorio dei servizi enogastronomici e diritto e tecnica amministrativa si sono esercitati sulla seguente traccia:

MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE: LA SINDROME METABOLICA

Si sottopone all'attenzione del candidato un documento come introduzione al tema.

Documento: - La sindrome metabolica

Con sindrome metabolica si intende un insieme di fattori predisponenti allo sviluppo di patologie cardiovascolari e di diabete mellito di tipo 2.

Esistono diverse definizioni di sindrome metabolica. Nella tabella seguente vengono riportati i criteri proposti da National cholesterol education program-adult treatment Panel III (NCP-ATPIII) e quelli dell' International diabetes Federation (IDF). Queste definizioni intendono fornire dei criteri diagnostici che permettono di individuare precocemente i soggetti che presentano un elevato rischio cardiovascolare e di diabete di tipo 2. Nella definizione degli IDF, la circonferenza addominale diventa un valore necessario, sebbene non sufficiente per la diagnosi di sindrome metabolica sottolineando quindi l'importanza dell'obesità viscerale come fattore di rischio metabolico. La sindrome metabolica nella popolazione generale aumenta con l'età, fino a raggiungere il picco e la fascia 65-74 anni, in presenza di uno stile di vita scorretto (sedentarietà, dieta povera di fibre e ricca di grassi) e di predisposizione familiare. I soggetti con un parente di primo grado affetto da ipertensione o diabete hanno un rischio rispettivamente 2 e 4 volte maggiore di sviluppare sindrome metabolica.

DIAGNOSI DELLA SINDROME METABOLICA		
	CRITERI ATP III	CRITERI IDF
Circonferenza addominale	>102 cm uomo >88 cm donna	>94 cm uomo >80 cm donna
Più almeno uno dei seguenti parametri		
Pressione arteriosa	>130/85 mmHg	>130/85 mmHg
trigliceridi	>150 mg/dl	>150 mg/dl
HDL-colesterolo	<40 mg/dl uomo <50 mg/dl donna	<40 mg/dl uomo <50 mg/dl donna
Glicemia a digiuno	>110 mg/dl	>100 mg/dl

La prevalenza della sindrome metabolica elevata nei paesi occidentalizzati con valori compresi il 40%. nell'ultimo trentennio è stato osservato un progressivo e costante aumento di questa condizione nel mondo occidentale, in relazione soprattutto all'incremento della prevalenza dell'obesità e delle alterazioni metaboliche ad esse correlate. In Italia, la prevalenza è pari a circa il 20% nella fascia di età adulta; in particolare nella fascia di età compresa tra 45 e 64 anni, la prevalenza è pari al 24% degli uomini e al 22% nelle donne.

Tratto da: Scienza attiva, stile di vita e malattie metaboliche. AAVV. Dipartimento di Scienze mediche Università degli Studi di Torino. 2014-2015

Il candidato proponga una trattazione del tema “La sindrome metabolica”, sviluppando in particolare i seguenti aspetti:

- spieghi cosa si intende per malattie metaboliche;
- riporti le indicazioni dietetiche e di stile di vita in caso di sindrome metabolica.

LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

ESERCIZIO: Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, individua e descrivi due ricette (un primo, un secondo con contorno) per uno stile alimentare equilibrato, utilizzando prodotti tipici del territorio, e metodi di cottura appropriati.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Il mercato del Made in Italy alimentare rappresenta la salvezza dell'economia mondiale:

il candidato dopo aver spiegato sinteticamente cosa si intende con l'espressione “ Made in Italy” sviluppi i punti di seguito indicati

- Che cosa è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentari
- Che cosa sono i prodotti a Km “0”

9.4Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame –

Dopo lo svolgimento della prima e della seconda prova scritte – che si terranno rispettivamente il 22 e il 23 giugno – inizieranno gli orali di maturità 2022. L'orale, come indicato nell'ordinanza, sarà così articolato: si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto) che sarà sottoposto al candidato. Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di avere acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di educazione civica; analizzerà poi, con una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze fatte nell'ambito dei percorsi delle competenze trasversali e l'orientamento.

Il materiale che fungerà da argomento/ stimolo sarà scelto e condiviso dalla commissione e presentato ai candidati al momento del colloquio.

ALLEGATO.1
CONTENUTI DISCIPLINARI E RELAZIONI DELLE
SINGOLEMATERIE

RELAZIONE FINALE ITALIANO E STORIA

CLASSE V^A Enogastronomia settore cucina
A. S. 2021/ 2022

DOCENTE:

L'attuale gruppo classe della V A enogastronomia settore cucina è costituita da 17 alunni. La sottoscritta ha rilevato la classe lo scorso anno e da subito si è instaurato un ottimo clima di reciproca collaborazione. Tale aspetto è continuato anche quest'anno e complessivamente gli alunni hanno avuto sempre comportamenti responsabili e fortemente motivati. Non sono mancate però le sollecitazioni ad uno studio più costante specialmente a casa. C'è da dire che spesso l'assiduità alle attività scolastiche è mancata anche in virtù dei numerosi impegni lavorativi che gli alunni hanno avuto. Durante i primi mesi di scuola, la sottoscritta ha cercato di rafforzare gli aspetti di analisi e critica dei contenuti didattici proposti, per una rielaborazione personale degli stessi e gli alunni, pur mantenendo le loro specificità in termini di motivazioni che di risorse personali, hanno seguito consigli ed indicazioni effettuando, confronti costruttivi con la docente.

Non è stato tralasciato il percorso didattico, direi modificato con maggiori conversazioni sugli autori della letteratura italiana anche nel contesto storico di appartenenza cercando, laddove possibile, riferimenti anche alla situazione attuale. Non sono mancate difficoltà ad interagire con i ragazzi per tante motivazioni ma, tutti non hanno fatto mancare le loro considerazioni che mi sono arrivate nei modi più diversi.

Gli ultimi giorni sono stati impegnati nel rilevare i risultati di questo anno scolastico impossibile da dimenticare e da ciò rilevo che:

Tutta la classe ha partecipato anche se a distanza, manifestando lo stesso interesse mostrato in presenza.

Non è stata la stessa cosa interagire a distanza ma, con grande forza ho cercato di riportare gli alunni ad una normalità e soprattutto serenità.

Con lo studio della letteratura, ho cercato di consolidare la capacità di analisi e di favorire la ricerca critica instaurando collegamenti, affinità con la realtà contemporanea.

Ho dedicato il tempo scolastico rimasto a cercare di guidare gli alunni alla costruzione di percorsi personalizzati, sempre partendo da argomenti storico-letterari trattati nella prima parte dell'anno scolastico e con approfondimenti di autori che, seppur non affrontati in presenza, si sono rivelati importanti per i vari percorsi scelti dagli alunni.

In conclusione, questo anno scolastico così turbolento, ha portato i ragazzi a vivere un momento di grande smarrimento ma è anche servito ad una profonda analisi interiore e ad una riflessione sui veri valori delle cose semplici della vita.

Lingua e letteratura italiana (Progr. svolto entro 15 Maggio 2022) Classe 5° A serale	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Verismo • Giovanni Verga <i>“I Malavoglia” “Mastro don Gesualdo”</i> • Decadentismo • Gabriele D’Annunzio <i>“La pioggia nel pineto” “Il Piacere”</i> • Giovanni Pascoli <i>“Temporale”</i> <i>“il Tuono”</i> <i>“il Lampo”</i> <i>“la mia sera”</i> <i>“X agosto”</i> • Luigi Pirandello <i>“La carriola”</i> <i>“Il treno ha fischiato”</i> • Italo Svevo <i>“La coscienza di Zeno”</i> • Ermetismo • Giuseppe Ungaretti <i>“Soldati” – “Veglia”</i> • Eugenio Montale <i>“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”</i> • Salvatore Quasimodo <i>“Ed è subito sera”</i> • Il Neorealismo • Italo Calvino <i>“Il sentiero dei nidi di ragno”</i>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione e possesso dei contenuti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creare conversazioni con argomenti a carattere dialogico • Porre i testi nel contesto storico e letterario di riferimento <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper operare collegamenti a livello multidisciplinare; • Saper esprimere osservazioni personali • Comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
MEZZI/METODI	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; lavori di gruppo • File di sintesi, mappe concettuali, spiegazioni vocali.
SPAZI E TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Aula; • 4 ore settimanali
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali e scritte; • Comprensione ed analisi di testi

Storia (Progr. svolto entro 15 Maggio 2022) Classe 5° Aserale	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La seconda rivoluzione industriale • La prima guerra mondiale • La rivoluzione russa • Il primo dopoguerra • L'ascesa del fascismo, Mussolini • Il dopoguerra in Germania • Il nazismo, Hitler • Seconda guerra mondiale • Il secondo dopoguerra • La guerra fredda
OBIETTIVI AGGIUNTI INTERMINI DI:	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione e possesso dei contenuti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere e interpretare i più significativi movimenti storici e saper operare confronti costruttivi tra epoche diverse. • Ricavare informazioni utili su eventi storici nazionali ed internazionali significativi attraverso fonti come letture documenti, immagini, internet. <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper operare collegamenti a livello multidisciplinare; • Saper esprimere osservazioni personali • Comprendere i principali nessi causali tra gli eventi storici, sociali, politici ed economici che hanno determinato la realtà contemporanea nazionale ed europea.
MEZZI E METODI	<p>Lezione frontale –videolezioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • File di sintesi, mappe concettuali, spiegazioni vocali.
SPAZI E TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Aula, classi virtuali • 1ora settimanale
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali e scritte

Firma del docente

RELAZIONE FINALE
DOCENTE:
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

La classe è formata da 17 allievi, tutti frequentanti.

Gli allievi si sono presentati diversi tra loro sia sotto l'aspetto socio-ambientale e culturale, sia sotto l'aspetto delle capacità e dell'interesse.

Gli allievi sono quasi tutti lavoratori, quindi il tempo a disposizione per poter studiare a casa è notevolmente ridotto. Del resto il corso Serale è un progetto appositamente riservato agli studenti-lavoratori

Parte degli studenti di questa classe ha un'età molto lontana da quella di una classe del diurno ed alcuni sono in possesso di laurea. Gli alunni, in quanto provenienti da percorsi scolastici e di lavoro diversi, presentano differenti modi di porsi di fronte all'esperienza scolastica: per alcuni è uno spazio di comunicazione strettamente didattico, per altri un'occasione formativa che li porta progressivamente a migliorare l'atteggiamento partecipativo e la disponibilità nei confronti dei compagni e dell'insegnante.

Nonostante la ricca eterogeneità del gruppo, il processo di socializzazione tra i discenti è stato abbastanza consolidato e il clima è apparso sostanzialmente sereno e appropriato al contesto scolastico. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato nessun problema disciplinare, la gran parte degli alunni ha mostrato un adeguato senso di responsabilità, di consapevolezza del proprio dovere e di rispetto delle regole.

Quanto al profitto, alcuni alunni si sono distinti per impegno, continuità e partecipazione attiva che hanno consentito loro di raggiungere ottimi risultati; per il resto del gruppo classe lo studio individuale è risultato non sempre costante e approfondito spesso difficoltosa l'organizzazione del lavoro e inoltre l'impegno è apparso piuttosto superficiale.

Oltre ai dati delle verifiche, vengono utilizzati i risultati delle osservazioni sistematiche e quanto emerso nel corso dell'attività didattica relativamente all'impegno, alla partecipazione, al dialogo educativo, al livello di autonomia raggiunto, alle capacità e alle attitudini di ciascun alunno. Vengono altresì considerati il livello di partenza e i progressi compiuti nel corso dell'anno scolastico. Nelle attività didattiche ho puntato più alla qualità che alla quantità, sia degli argomenti svolti che dell'apprendimento.

Sono state effettuate verifiche orali e pratiche.

Il programma è stato svolto in gran parte ma non con regolarità.

Gli allievi hanno acquisito i fondamenti essenziali sull'organizzazione dei servizi enogastronomici.

MATERIA Laboratorio di Enogastronomia(Progr.svoltoentro15Maggio2022)Classe 5°Aserale	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP; • Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari; • Il menu; • I prodotti tipici italiani; • I Marchi di qualità; • Le forme di ristorazione; • Sistemi di cottura; • Metodi di conservazione degli alimenti; • Catering e banqueting; • Il food cost; • Uda interdisciplinare: made in Italy
OBIETTIVI AGGIUNTI IN TERMINI DI:	<p>Conoscenze: Buona parte degli allievi conosce i contenuti principali della disciplina in modo approfondito; Una piccola parte dimostra di conoscere in maniera sufficiente i contenuti disciplinari.</p> <p>Competenze: Le competenze maturate con lo studio e l'applicazione sono diversificate per allievi e per argomenti. La comprensione e l'applicazione, su un buon livello per la maggior parte nella parte teorica, nella parte pratica risultano più che sufficienti per alcuni di loro.</p> <p>Capacità: Individuare le componenti culturali della gastronomia Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu Elaborare un menu per le diverse occasioni e circostanze Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche Applicare metodi di cottura e conservazione degli alimenti</p>
MEZZI METODI	<p>Per conseguire gli obiettivi indicati nella programmazione, è stato necessario organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione che rispecchi il progetto trasversale didattico-educativo prefissato, in tal senso sono stati utilizzati i seguenti sussidi e le diverse strategie didattiche utilizzate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooperative learning • Learning by doing • Roleplaying
SPAZI TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di cucina
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale • Prova pratica
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • In cucina per il quinto anno Poseidonia

Disciplina: **Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita**

Docente:

DOCENTE:
Laboratorio Sala e Vendita

La classe è composta da 17 allievi.

Con la classe si è instaurato un buon dialogo sia educativo che formativo. La classe presenta un cospicuo gruppo di studenti/sse che raggiungono con costante impegno ed interesse gli obiettivi comuni di apprendimento prefissati precedentemente. Gli allievi sono quasi tutti lavoratori, quindi il tempo a disposizione per poter studiare a casa è notevolmente ridotto. Del resto il corso Serale è un progetto appositamente riservato agli studenti-lavoratori.

Parte degli studenti di questa classe ha un'età molto lontana da quella di una classe del diurno ed alcuni sono in possesso anche di laurea. Nonostante ci siano state difficoltà dovute all' elevata eterogeneità, percorsi di vita differenti è stato possibile dedicare il primo trimestre al recupero ed approfondimento di tematiche trattate nell'anno precedente. Successivamente sono stati affrontati argomenti attinenti all'ultimo anno scolastico prima che l'emergenza sanitaria portasse a trattare tematiche in modalità a distanza. In tale contesto sono stati dapprima approfonditi argomenti precedentemente trattati per poi concludere nell'affrontare tematiche utili in vista della preparazione prevista per affrontare l'Esame di Stato.

Laboratorio Sala e vendita (Progr. svolto entro 15 Maggio 2022) Classe5°A serale				
CONOSCENZE	Prerequisiti			
	<u>Nuclei fondanti della disciplina</u>	Conoscenze	Abilità	Competenze

	<p><u>La caffetteria</u></p>	<p>Conoscere le preparazioni della caffetteria.</p>	<p>Saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, saper servire il cliente in modo impeccabile, saper utilizzare le principali tecniche di base nelle preparazioni di bar.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
	<p><u>I vini</u></p>	<p>Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali.</p>	<p>Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la</p>

	<p><u>La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo</u></p>	<p>Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera. Principi di enologia.</p>	<p>Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio.</p>	<p>vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Adeguare e organizzare la produzione e a vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
	<p><u>Analisi sensoriale e degustazione</u></p>	<p>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p>	<p>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di</p>	

			vini e altre bevande ai cibi.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
	<u>I superalcolici</u>	Classificazione delle bevande superalcoliche	Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme di liquore.	
	<u>Mixology: l'arte del bere miscelato</u>	Classificazione di bevande alcoliche. Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
	<u>La cucina di sala</u>	Tecniche e attrezzature per la cucina di sala e il flambè.	Eseguire piatti alla lampada.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
	<u>Comunicare l'offerta enogastronomica</u>	Mezzi per comunicare la specificità di un'attività enogastronomica. Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato.	Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e

	<p><u>Catering e banqueting</u></p>	<p>Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio.</p> <p>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali.</p>	<p>clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.</p> <p>Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali.</p>	<p>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici .</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Attuare strategie di pianificazione, compensazione , monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI:</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione e possesso dei contenuti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare le proprie conoscenze in ambito pratico-professionale. • Saper effettuare collegamenti e trasferimenti tra i vari contenuti delle discipline <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper collocare le proprie conoscenze e competenze nella progettazione dell'attività e all'interno del mondo del lavoro e relativamente al settore alberghiero ristorativi. • Saper essere chiaro e corretto nell'espressione del proprio pensiero 			

MEZZIEMETODI	<p>Videolezioni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale–lavori di gruppo <p>File di sintesi, mappe concettuali, spiegazioni vocali, realizzazione di video relativi alle materie professionalizzanti</p>
SPAZIE TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • 2 ore settimanali
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali • Verifiche scritte
LIBRI DI TESTO	<ul style="list-style-type: none"> • MASTERLAB.Laboratorio dei servizi enogastronomici

Dal 15 Maggio alla fine dell'anno scolastico verranno affrontati questi argomenti: la cucina di sala e comunicare l'offerta enogastronomica.

Firma del docente:

DOCENTE:

DISCIPLINA: MATEMATICA

La classe è composta da 17 alunni.

L'impegno degli alunni è stato molto positivo, assiduo e le competenze mediamente sono soddisfacenti, per alcuni di livello buono. Gli alunni sono stati sempre corretti ed educati, hanno partecipato al dialogo educativo con interesse. Gli obiettivi disciplinari sono stati raggiunti in modo completo e i contenuti del piano di lavoro sono stati affrontati con l'accuratezza richiesta dalla loro formazione e percorso scolastico. Durante i trimestri, i metodi e gli strumenti adoperati per favorire l'apprendimento sono stati: lezione frontale, cooperative-Learning e leader Learning, flipped classroom, focalizzando l'attenzione ai contenuti chiave della programmazione. Il docente ha dettato appunti per facilitare lo studio individuale. Per la valutazione degli alunni principalmente si sono effettuate verifiche orali singole e di gruppo, domande da posto e correzioni ripetute degli esercizi assegnati per casa.

MATEMATICA (Progr. svolto entro 15 Maggio 2022) Classe 5°Aserale Prof.	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Disequazioni di 1 grado• Studio del dominio di funzione, determinazione del dominio di funzioni• Zeri e simmetrie di una funzione• Segno delle funzioni• Intersezioni con gli assi• Limiti di funzione reale di variabile reale• Esercizi su disequazioni in valore assoluto per verifica limiti• Calcolo dei limiti• Calcolo limiti in forma determinata• Punti di discontinuità e asintoti• Ricerca degli asintoti, asintoti verticale, orizzontale, obliquo• Derivata di una funzione• Rapporto incrementale• Derivata di funzione elementare• Tabella delle derivate di funzioni elementari• Massimi, minimi e flessi delle funzioni• Esempi di studio di funzione

<p>OBIETTIVI RAGGI UNTI INTERMINIDI:</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione e possesso dei contenuti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica; • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi verificando la correttezza dei procedimenti utilizzati; • Leggere e interpretare grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi; • Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione; • Studiare caratteristiche qualitative del grafico di una funzione.
<p>MEZZI METODI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti presi durante le lezioni; • Lezione frontale • File di sintesi, mappe concettuali, spiegazioni vocali,
<p>SPAZI TEMPI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula: 3 ore

Firma del docente:

DOCENTE: .

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMM.VA DELLE IMPRESE RISTORATIVE

La classe V A enogastronomia settore cucina, è costituita da 17 alunni frequentanti.

Ho rilevato la classe quest'anno scolastico e da subito si è instaurato un ottimo clima di reciproca collaborazione.

Gran del gruppo classe si è impegnato sempre con continuità ed anche con discreti risultati, mentre un solo un piccolo gruppo di alunni ha evidenziato una minore propensione alle attività scolastiche, nonostante i ripetuti inviti allo studio da parte del docente.

Successivamente l'impegno e la partecipazione di buona parte degli allievi si sono fatti più regolari e nel complesso la preparazione si può ritenere discreta.

Per quanto riguarda la motivazione allo studio della materia, la classe può essere distinta in due gruppi: uno piuttosto vivace e partecipativo, l'altro tendente ad una acquisizione passiva e dei contenuti; tutti gli allievi, comunque, anche quelli per i quali l'impegno non è stato costante, grazie ad un efficace metodo di lavoro gradualmente acquisito nel corso degli anni, hanno conseguito una preparazione di base adeguata.

C'è da dire che spesso l'assiduità alle attività scolastiche è mancata anche in virtù dei numerosi impegni che gli alunni hanno avuto sia all'interno dell'istituto, che sul territorio campano.

Inoltre le attività didattiche in presenza si sono interrotte ad ottobre a causa del protrarsi dell'emergenza epidemiologica dovuta al Covid 19 che ha portato alla chiusura saltuaria di tutte le scuole di ogni ordine e grado. Per sopperire la mancanza di attività didattiche in presenza, la nostra scuola si è adoperata con l'introduzione della DAD con la quale ciascun docente ha potuto proseguire nell'espletamento delle lezioni. In tal modo è stato possibile portare avanti il discorso didattico non senza alcune difficoltà: in primo luogo, è stato complesso avere un feedback da parte degli allievi/e, venendo meno l'interazione che è cuore dell'apprendimento; inoltre perché una lezione a distanza sia fruibile ed efficace è necessario che gli alunni/eabbiano dimestichezza con i suoi tempi e le sue modalità: è emerso che non tutti gli allievi disponessero di tali competenze multimediali né delle capacità di concentrazione richieste. Infine non tutti gli alunni/e sono raggiungibili e dispongono della tecnologia necessaria.

La valutazione conclusiva ha fatto e farà riferimento anche a:

In classe: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

Diritto e Tecn.Amm. delle Strutture Ricettive
(Progr. svolto entro 15 maggio 2022) Classe 5° Aserale
Prof.

CONOSCENZE

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne

MODULO B: IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Le fasi del marketing strategico
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- Il marketing operativo
- Il prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione
- Il marketing plan

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La Pianificazione e la programmazione
- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione
- Il Budget
- Che cos'è il budget?
- La differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Come si articola il budget?
- Il budget degli investimenti
- Il budget economico di un ristorante
- Il controllo budgetario
- Il Business plan
- Il contenuto del business plan

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- La sicurezza sul lavoro
- La normativa antincendio

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari
- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentari

	<ul style="list-style-type: none"> • I marchi di qualità alimentare • I sono i marchi di qualità alimentare • Tutela del Made in Italy • I prodotti a km 0
<p>OBIETTIVIR AGGIUNTI INTERMINI DI:</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date le premesse, un discreto numero di allievi ha acquisito una conoscenza completa e sistemata dei processi caratterizzanti le imprese ristorative <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maggior parte degli alunni è in grado di saper individuare le caratteristiche del mercato turistico e di individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica; di illustrare il budget di un'impresa ristorativa, i contenuti di un business plan, le fasi del marketing strategico e individuare le leve del marketing mix, utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali, individuare il rapporto esistente tra pianificazione, programmazione e controllo di gestione, riconoscere punti di forza e di debolezza, opportunità e minacce di un'impresa; individuare la normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e gli adempimenti giuridici per la costituzione dell'impresa turistico-ristorativa, analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari, riconoscere l'importanza dei prodotti a Km 0 come strumento di marketing, distinguere le caratteristiche del Made in Italy e dei marchi di qualità. <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La maggior parte degli alunni è in grado di redigere relazioni effettuando riflessioni personali sui temi proposti; apprendere in modo flessibile utilizzando un linguaggio tecnico appropriato con cui comunicare in modo sintetico ed efficace le conoscenze.
<p>MEZZI/METODI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Documenti multimediali — Presentazioni Powerpoint – Pacchetto office -
<p>SPAZI/TEMPI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula– Classe virtuale su Google Meet e Google Classroom • 3 ore settimanali

TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	Prove semistrutturate <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazione • Analisi di casi aziendali • Relazione • Simulazione colloquio
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti Gestionali Per Il Turismo Diritto E Tecn. Amm. Impresa Ricettiva. Art. Enog. E Servizi Sala Vendita

Firma del docente:

RELAZIONE
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

Docente:

La classe è composta da 17 allievi.

Ho seguito la classe in quest'ultimo anno e sin dall'inizio gli studenti hanno mostrato sempre un comportamento rispettoso delle regole scolastiche e caratterizzato da atteggiamenti corretti nei confronti dei docenti e dei compagni.

La maggior parte ha partecipato con interesse e motivazione al dialogo didattico e si è impegnata nello studio autonomo riuscendo, così, ad acquisire le competenze richieste ed un soddisfacente livello di formazione relativamente alle capacità individuali.

Alcuni allievi si sono distinti, particolarmente motivati all'apprendimento della disciplina, oltre ad aver acquisito un soddisfacente metodo di studio, si sono mostrati in possesso di conoscenze e competenze approfondite rilevando buone capacità organizzative e di decisione nonché un elevato senso di responsabilità, altri hanno comunque svolto il loro lavoro conseguendo risultati abbastanza soddisfacenti.

Il livello della classe è più che buono.

Scienza e cultura dell'alimentazione (Progr. svolto entro 15 Maggio 2022) Classe 5° Aserale Prof.	
CONOSCENZE	<p style="text-align: center;"><u>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</u></p> <p>Cibo e religioni: Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; Le regole alimentari nella tradizione ebraica; Le regole alimentari nel Cristianesimo; Le regole alimentari nell'Islam.</p> <ul style="list-style-type: none">• Nuovi prodotti alimentari: Light ed integrali, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, probiotici, prebiotici, simbiotici, OGM, biologici, convenience foods, prodotti di gamma e quelli destinati ad una alimentazione particolare. <p style="text-align: center;"><u>LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Aspetti generali, la dieta nell'età evolutive, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la piramide alimentare, la dieta in gravidanza e della nutrice, la dieta della terza età.

- **Diete e stili alimentari**

Diete e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica; la dieta e lo sport.

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

- **La dieta nelle malattie metaboliche**

Le malattie del metabolismo, il diabete melito, l'obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi.

- **La dieta nelle malattie dell'apparato digerente**

Disturbi gastrointestinali e malattie epatiche

- **Allergie e intolleranze alimentari**

Le reazioni avverse al cibo, le reazioni tossiche, intolleranza al lattosio, fenilchetonuria, celiachia.

- **Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari**

I tumori, i disturbi alimentari

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- **Contaminazione fisico – chimica e biologica degli alimenti**

Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, i metalli pesanti, i radionutriti. Le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri. Tossinfezioni alimentari, i funghi, le parassitosi.

- **La ristorazione collettiva (contenuti essenziali)**

Ristorazione scolastica, aziendale e delle case di riposo, Slow food e fast food
Nuove tendenze ristorative

- **Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**

L'igiene degli alimenti, i Manuali di Buona Prassi Igienica. Autocontrollo e HACCP, controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari, le certificazioni di qualità.

- **Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici**

Gli additivi alimentari e ad azione fisica e che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali, i conservanti antimicrobici, antiossidanti, gli enzimi alimentari, i coadiuvanti tecnologici.

Percorso UDA: MADE IN ITALY

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI INTERMINI DI:</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la relazione tra salute e corretta alimentazione. • Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudinalimentari. • Conoscere i pericoli e le malattie trasmesse con gli alimenti e le azioni preventive per ridurre al minimo le contaminazioni. • La tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. • Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati promuovendo prodotti del territorio e sostenibili. <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper operare collegamenti a livello multidisciplinare. • Saper esprimere osservazioni personali.
<p>MEZZI EMETODI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali in aula 2 ore.
<p>SPAZI E TEMPI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Due ore settimanali
<p>TIPI DIVERIFICHE EFFETTUATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali sia in presenza • Compiti scritti: modalità asincrona

Firma del docente :

DOCENTE: .
MATERIA: LINGUA E CULTURA INGLESE

La classe è composta da 17 allievi.

La classe è piuttosto disomogenea per età, per preparazione di base e composta da alunni con capacità e competenze diverse. E' possibile individuare tre diverse fasce di livello: oltre, naturalmente, alla fascia di livello più alto, composta da un modesto numero di allievi motivati, abbastanza costanti nell'impegno, i quali hanno acquisito delle conoscenze complessive che consentono loro un buon livello di produzione autonoma sia sul piano scritto che su quello orale, ho distinto nella mia valutazione altre due fasce di livello: una intermedia, che ha raggiunto conoscenze e acquisito competenze comunicative e linguistiche discreto a produrre testi molto semplici ed una terza fascia, la quale comprende gli alunni con una preparazione più che sufficiente. Tenuto conto dell'eterogeneità degli studenti, della diversa preparazione di base, la condizione lavorativa degli studenti, complessivamente la classe ha mostrato interesse e partecipazione, un buon impegno domestico a tutti i livelli.

INGLESE (Progr. svolto entro 15 Maggio 2022) Classe 5°A Prof.
--

CONOSCENZE	<p>La sostenibilità delle nostre scelte alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none">• La dieta sostenibile. I cibi a km zero. La filosofia dello “slow food”• Il movimento Slow Food: genesi e caratteristiche. Caratteristiche dei più popolari presidi SF della nostra area. <p>L'alimentazione in rapporto alla salute:</p> <ul style="list-style-type: none">• La dieta mediterranea.• La piramide alimentare.• I macro e micronutrienti.• Allergie ed intolleranze.• I disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia.• I regimi dietetici più diffusi nel mondo: vegetarianesimo, veganesimo, fruttarismo, etc.• Bevande alcoliche e non alcoliche.• I tipi di menù.
-------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • I metodi di cottura. • Il sistema di controllo HACCP. <p>Il processo di uscita della Gran Bretagna dall'Unione Europea (dal referendum Cameron del 2016 all'attuale governo Johnson).</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI INTERMINIDI:	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione e possesso dei contenuti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali. <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro; • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.
MEZZI	videolezioni, prodotti multimediali, dispense
METODI	Lezione partecipata, <i>elearning</i> sincrono e asincrono, <i>cooperative learning</i> , <i>focus group</i> .
SPAZI	Aula, con attività per 2 ore settimanali
TEMPI	2 ore settimanali.
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	Verifiche orali Verifiche scritte.

Firma del docente:

RELAZIONE DI FRANCESE DOCENTE:

La classe V A Enogastronomia settore cucina serale è formata da 17 alunni.

Il gruppo classe si presenta molto eterogeneo non solo riguardo ai livelli di competenza raggiunti in lingua e civiltà francese, ma per età, partecipazione, interesse e assiduità. Una metà dell'attuale gruppo classe ha frequentato l'intero percorso dalla prima fino alla quinta e la sottoscritta è stata professoressa di francese di tale metà classe nell'allora I A serale; altri alunni si sono aggiunti nei vari anni scolastici fino a raggiungere l'attuale componente complessiva della classe. Una metà degli alunni ha partecipato con costanza attivamente a tutte le lezioni; mentre l'altra metà, sicuramente a causa di impegni lavorativi, ha partecipato saltuariamente. Dopo un periodo iniziale di adattamento ai differenti metodi di lavoro e di apprendimento, si è notato un miglioramento della partecipazione da parte di quasi tutti i discenti.

Obiettivi conseguiti

Attraverso un impegno costante ed una costruttiva partecipazione al processo di insegnamento – apprendimento, gli alunni hanno raggiunto a diversi livelli, un buon grado di autonomia nelle applicazioni tipiche della disciplina. Pertanto, essi sono generalmente in grado di enucleare i concetti chiave, di contestualizzarli e di relazionarli ad altre discipline, pur con qualche difficoltà ad esprimersi correttamente in lingua francese per alcuni di loro.

La maggior parte degli alunni riesce a porsi in modo critico e personale nei confronti della materia, raccogliendo, sistematizzando ed interiorizzando i dati proposti.

Durante tutto il corso dell'anno scolastico, ogni singolo alunno è stato costantemente sollecitato a mettere a disposizione della classe le proprie competenze e capacità differenti ed è divenuto consapevole del proprio livello di apprendimento.

Metodologia e strumenti di valutazione

La didattica si è sostanzialmente svolta secondo un approccio comunicativo diretto, vale a dire presentando agli alunni documenti in lingua originale: ricette, articoli di giornale, video del settore, dalla cui lettura o analisi sono state dedotte le principali caratteristiche contenutistiche e culturali. Ogni brano proposto è stato occasione per il consolidamento delle conoscenze grammaticali e per il potenziamento delle abilità comunicative. Gli alunni hanno avuto modo di partecipare al processo di insegnamento – apprendimento attraverso lo svolgimento di lezioni interattive alle quali hanno contribuito con approfondimenti, osservazioni e commenti personali.

Il lavoro si è incentrato sull'acquisizione e sull'uso delle funzioni linguistiche indispensabili per la comprensione e la produzione, scritta e orale, in lingua francese.

Inoltre, lo studio specifico del settore enogastronomico, incentrato principalmente sull'acquisizione del lessico, è stato alternato a ripassi di fonetica e pronuncia. Nell'attività didattica sono stati usati alcuni filmati video; alcuni documenti audio e soprattutto numerosissime fotocopie digitalizzate dalla docente.

Si è fatto ricorso ad esercizi di ascolto e di discriminazione orale, di lettura, di comprensione scritta e di traduzione; esercizi di completamento, risposte a questionari e prove strutturate sono servite come verifiche iniziali, intermedie e finali per ogni trimestre.

Gli alunni fanno parte di un corso per lavoratori e quindi, non solo tutta la didattica è stata rimodulata in base a questo tipo di utenza totalmente differente dagli studenti del mattino, ma data l'impossibilità di approfondimento o studio domestico, questi ultimi aspetti incompatibili con gli impegni di alunni lavoratori, la valutazione finale si baserà essenzialmente sul grado di maturazione raggiunto da ciascun allievo, inteso come impegno e partecipazione in classe e, in particolar modo, alle lezioni sincrone. In conclusione, grazie alla metodologia adottata ed alle strategie poste in atto, è stato possibile registrare sensibili progressi rispetto alla situazione di partenza per quasi tutti gli alunni.

Classe V A serale Lingua francese (Programma svolto entro 15 Maggio 2022)	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • L'accueil – le secteur de l'hôtellerie – restauration • Le personnel de cuisine – brigade de cuisine, brigade de saïlle, brigade du bar. • Auguste Escoffier. • Bar et restaurants typiques français. • Les préparations culinaires. • Le légumineus – légumes et fruits. • Les corps gras. • Les different type de viande. • Les produits de la peche • La carte et le menu. • La conservation des aliments. • HACCP: • Les sept principes, la maitrise des points critiques, les risques et le mesures preventives contre la contamination des aliments. • Lecture: la tenue du cuisinier professionnel.
OBIETTIVI RAGGIUNTI INTERMINIDI:	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione e possesso dei contenuti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali. <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro; • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.
MEZZI	Videolezioni ,prodotti multimediali, dispense
METODI	Lezione partecipata, <i>e-learning</i> sincrono, <i>cooperative learning</i> , <i>focus group</i> .
SPAZI	Aula, con attività per 2_ ore settimanali
TEMPI	2 ore settimanali.
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	Verifiche orali Verifiche scritte

Firma del docente

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPO A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	Eccellente	20		
	Adeguate	16		
	Lievi improprietà formali	12		
	Numerosi errori	8		
	Gravi errori	4		
Ricchezza e padronanza lessicale	Registro alto	20		
	Registro medio	16		
	Registro colloquiale	12		
	Improprietà lessicali	8		
	Evidente povertà lessicale	4		
Contenuti (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)	Ampi e approfonditi	20		
	Adeguati e precisi	16		
	Essenziali ma pertinenti	12		
	Incompleti e non sempre pertinenti	8		
	Scarsi e/o non pertinenti	4		
IND. SPECIFICI TIP. A				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Pienamente rispondente alla consegna	10		
	Rispondente alla consegna	8		
	Parzialmente rispondente	6		
	Incompleto	4		
	Non rispondente	2		
Comprensione del testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)	Corretta e approfondita	10		
	Corretta	8		
	Sommatoria ma corretta	6		
	Approssimativa	4		
	Errata	2		
Analisi formale del testo (lessicale, sintattica, stilistica, retorica)	Completa e approfondita	10		
	Corretta e puntuale	8		
	Sommatoria ma corretta	6		
	Incompleta e imprecisa	4		
	Inadeguata	2		
Interpretazione del testo	Originale e adeguatamente argomentata	10		
	Corretta e argomentata	8		
	Generica ma corretta	6		
	Incompleta e non argomentata	4		
	Inadeguata	2		
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/100	/20

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportata a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento).

Indicatori conformi ai “Quadri di riferimento” di cui al D.M 1095 del 21/11/2019

ALL’UNANIMITA’

A MAGGIORANZA

La Commissione

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPO B

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	Eccellente	20		
	Adeguate	16		
	Lievi improprietà formali	12		
	Numerosi errori	8		
	Gravi errori formali	4		
Ricchezza e padronanza lessicale	Registro alto	20		
	Registro medio	16		
	Registro colloquiale	12		
	Improprietà lessicali	8		
	Evidente povertà lessicale	4		
Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali	Argomentati e originali	20		
	Argomentati	16		
	Generici ma corretti	12		
	Superficiali, non argomentati	8		
	Assenti o inadeguati	4		
IND. SPECIFICI TIP.B	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Analisi del testo argomentativo (individuazione Tesi e argomenti a sostegno)	Corretta e articolata	20		
	Corretta	16		
	Sommaria ma corretta	12		
	Incompleta e imprecisa	8		
	Inadeguata	4		
Stesura e organizzazione del testo argomentativo (capacità di sostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)	Logicamente coeso e articolato	10		
	Logicamente coeso	8		
	Sufficientemente organico	6		
	A tratti disorganico	4		
	Gravemente destrutturato	2		
Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Corretti, congruenti e approfonditi	10		
	Adeguati e precisi	8		
	Essenziali ma pertinenti	6		
	Accennati e non sempre corretti e pertinenti	4		
	Scarsi e/o non pertinenti	2		
PUNTEGGIO TOTALE			/100	/20

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportata a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento).

Indicatori conformi ai “Quadri di riferimento” di cui al D.M 1095 del 21/11/2019

ALL'UNANIMITA'

A MAGGIORANZA

La Commissione

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPO C

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO O ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	Eccellente	20		
	Adeguate	16		
	Presenti imprecisioni formali	12		
	Numerosi errori formali	8		
	Gravi errori formali	4		
Ricchezza e padronanza lessicale	Registro alto	20		
	Registro medio-alto	16		
	Registro colloquiale	12		
	Improprietà lessicali	8		
	Evidente povertà lessicale	4		
Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali	Argomentati e originali	20		
	Argomentati	16		
	Generici ma corretti	12		
	Superficiali, non argomentati	8		
	Assenti o inadeguati	4		
IND. SPECIFICI TIP. C	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	Pienamente coerente	10		
	Coerente	8		
	Mediamente pertinente	6		
	Lacunoso	4		
	Non pertinente (fuori traccia)	2		
Sviluppo e organizzazione del testo (coesione interna e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	Logicamente coeso e articolato	15		
	Logicamente coeso	12		
	Sufficientemente organico	9		
	A tratti disorganico	6		
	Gravemente destrutturato	3		
Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati	Corretti, ampi e approfonditi	15		
	Adeguati e precisi	12		
	Essenziali ma pertinenti	9		
	Incompleti e non sempre corretti	6		
	Scarsi e/o non pertinenti	3		
PUNTEGGIO TOTALE			/100	

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportata a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento).

Indicatori conformi ai “Quadri di riferimento” di cui al D.M 1095 del 21/11/2019

ALL'UNANIMITA'

A MAGGIORANZA

La Commissione

Il Presidente

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della seconda prova scritta.

COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Punteggio max. per ogni indicatore (tot 20) 3
PADRONANAZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	6
PADRONANAZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle risoluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

FIRME COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO		
STORIA		
MATEMATICA		
1 LINGUA STRANIERA (Inglese)		
2 LINGUA STRANIERA (Francese)		
DIRIT. E TEC.AM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE		
SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE		
LABORATORIO SERVIZI ENOG. (cucina)		
LABORATORIO SERVIZI ENOG. (sala e vendita)		
LA DIRIGENTE SCOLASTICA		