



Via Villa Caracciolo - 83031 Ariano Irpino
e-mail: avis01600X@istruzione.it - sito web: www.iisdegruttola.gov.it
Tel. 0825.871579/Fax 0825.825763
Cod. Mecc. Scuola AVIS01600X - Cod. Fiscale 81001170646

Prot. n. 3944/II-2 del 15/05/2022

Ariano Irpino, 15 maggio 2023

Documento del Consiglio di Classe

*(Legge 425/1997 - art. 5 comma 2 del DPR n. 323
del 23 luglio 1998)*

**della classe 5[^] Sez. E
INDIRIZZO Enogastronomia
Anno scolastico 2022/2023**

Indice

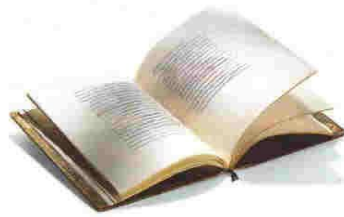
Pag.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE <i>GIUSEPPE DE GRUTTOLA</i>	1
1.1 GLI INDIRIZZI DI STUDIO	2
2. PECUP	3
3. QUADRO ORARIO	6
4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
4.1 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	8
5. COMPOSIZIONE E CONSIGLIO DI CLASSE	9
5.1 CONTINUITÀ DOCENTI	10
6. CURRICOLO PER COMPETENZE	11
6.1 ASPETTI TRASVERSALI DEL CURRICOLO	11
6.2 I CONTENUTI DISCIPLINARI	12
6.3 METODOLOGIE, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE	12
7. TABELLA ESPERIENZE/TEMI	15
8. EVENTI FORMATIVI E/O APPROFONDIMENTI	17
9. ATTIVITÀ PERCORSI DI CITTADINANZA	18
10. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	20
10.1 PER I CANDIDATI INTERNI	21
10.2 PER I CANDIDATI ESTERNI	21
10.3 TABELLE DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO 2022-23	22
10.4 CREDITI SCOLASTICI ATTRIBUITI AL TERZO E QUARTO ANNO	23
11. IL CONSIGLIO DI CLASSE	24

Allegati

(gli allegati costituiscono parte integrante del documento)

Allegato n.1	Progettazione educativo-didattica del Consiglio di Classe
Allegato n.2	Verbali Consiglio di Classe
Allegato n.3	Progettazioni disciplinari
Allegato n.4	Programmi svolti
Allegato n.5	Relazioni finali
Allegato n. 6	Fascicolo alunno BES <ul style="list-style-type: none">- Relazione finale alunno BES- PEI in busta chiusa- Richiesta Docente sostegno
Allegato n. 7	Relazione finale sulle attività PCTO
Allegato n. 8	<i>Griglie di valutazione delle prove scritte ed orali</i>
Allegato n. 9	Tracce degli elaborati concernente le simulazioni oggetto della prima e seconda prova scritta, rispettivamente italiano e scienze e cultura dell'alimentazione
Allegato n. 10	Verbale della simulazione del colloquio
Allegato n. 11	Materiale oggetto della simulazione del colloquio
Allegato n.12	Estratto della delibera del Collegio dei docenti (Delibera n. __) Valutazione degli alunni – criteri per la deroga al limite minimo di assenze
Allegato n.13	Estratto della delibera del Collegio dei docenti (Delibera n. __) Criteri di ammissione agli Esami di Stato
Allegato n.14	Estratto della delibera del Collegio dei docenti (Delibera n. __) Criteri per la valutazione ed attribuzione dei crediti formativi e scolastici



1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE *GIUSEPPE DE GRUTTOLA*

L'Istituto vuole caratterizzarsi per l'impegno nel migliorare il contributo che esso è in grado di fornire agli studenti in termini di raggiungimento degli obiettivi formativi, realizzazione personale, crescita culturale e umana, riducendo, per questa via, la tendenza all'abbandono e alla dispersione. Questo nella consapevolezza che le cause scatenanti di tali fenomeni spesso siano da individuare in un errato rapporto dello studente con l'istituzione scolastica che, secondo l'impostazione tradizionale, non sempre è in grado di rispondere efficacemente alle sue esigenze, cogliendo i sintomi di disagio e facendo fronte in maniera convincente alle criticità che possono emergere nel corso del percorso formativo.

L'intento del progetto è quello di superare tali lacune, nella convinzione che sia compito dell'istituzione scolastica farsi carico degli insuccessi formativi degli studenti, contribuendo in modo attivo al loro superamento e sviluppando, così, in modo pieno il proprio fondamentale ruolo di agenzia formativa al servizio della crescita della comunità. Questo significa, in altri termini:

- migliorare lo star bene a scuola, come luogo privilegiato di socializzazione, sia per docenti che per allievi, promuovendo e costruendo un clima di benessere in un'ottica di cooperazione, confronto, dialogo e riflessione
- porre attenzione ai bisogni formativi degli alunni, alle loro differenze e alle loro attitudini
- promuovere una programmazione didattica, in cui emerga un impianto organico di contenuti e metodi e in cui venga privilegiata la dimensione della professionalità da acquisire
- innalzare il tasso di successo scolastico

Per questo, grande attenzione è rivolta a:

- definizione della situazione complessiva dell'Istituzione Scolastica in termini organizzativi, didattici e gestionali, per orientare le scelte di fondo di gestione ed amministrazione
- intraprendere la strada dell' implementazione dei criteri dei sistemi di qualità
- riflessione sugli elementi di qualità che già esistono all'interno della scuola, per valorizzarli
- attivazione di contatti più proficui con le famiglie, con gli enti locali e con tutti gli altri soggetti, che a diverso titolo, operano sul territorio, al fine di rendere più stabile e definita la rete istituzionale.

Negli ultimi anni, inoltre l'Istituto si arricchito di corsi serali per adulti per gli indirizzi: MAT; IPSASR, IPSEOA e un corso IPSEOA presso la Casa Circondariale di Ariano Irpino.

1.1 Gli indirizzi di studio

LA STRUTTURA DELLA FORMAZIONE ED ISTRUZIONE

I PERCORSI SCOLASTICI	
Settore Servizi	Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
	Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
Settore tecnico	Chimica, Materiali e Biotecnologie Meccanica, mecatronica ed energia Elettronica ed elettrotecnica

2. PECUP

ISTITUTO PROFESSIONALE: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare la lingua inglese e francese per scopi comunicativi
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere in modo elementare;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono le seguenti competenze:

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

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- 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.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

3. QUADRO ORARIO

		ENOGASTRONOMIA				
		1E	2E	3E	4E	5E
RC		1	1	1	1	1
A-12	Lingua e letteratura italiana/Storia	5	5	6	6	6
A-21	Geografia generale ed economica	1	1			
A-26	Matematica	4	4	3	3	3
A-31	Scienza degli alimenti/ Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	3+ <u>1</u>	3+ <u>1</u>	4
A-34	Scienze integrate (chimica)		1			
A-41	TIC	2	2			
A-45	Scienze economico-aziendali			4	4	4
A-46	Diritto ed economia	2	2			
A-46	Educazione civica	1	1	1	1	1
A-48	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
A-50	Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	1	1			
AA24	Francese	2	2	3	3	3
AB24	Inglese	3	3	2	2	2
B-19	Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	1	1	1
B-20	Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina)	<u>5</u>	<u>4</u>	3+ <u>1</u> + <u>1</u>	3+ <u>2</u>	4
B-21	Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	<u>5</u>	<u>4</u>	2+ <u>1</u>	2+ <u>1</u>	2
		33	33	33	33	33



4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5E è composta da 9 alunni, 4 femmine e 5 maschi, tutti frequentanti. Nella classe sono altresì presenti 2 DSA e una ragazza B.E.S. (art. 3 comma 3 legge 104/'92) con 32 ore di sostegno per sentenza del TAR.

La classe è decisamente eterogenea per ciò che attiene al background personale. Gli alunni sono quasi tutti pendolari e di estrazione socio-economica modesta; pochi sono gli stimoli e le sollecitazioni che gli allievi ricevono, pertanto, il peso didattico ed educativo viene affidato alla scuola nella quasi totalità. La classe, nel corso dell'anno scolastico, ha mostrato, anche se non costantemente, un'attenzione al dialogo educativo. Quest'ultimo, seppur complesso, ha comunque ampliato i loro interessi e le loro competenze, tanto che gli stessi hanno conseguito soddisfacenti sviluppi di socializzazione e cooperazione interpersonale. Abbastanza rispettosi delle norme civiche e scolastiche, hanno instaurato un buon rapporto con i docenti fondato sul rispetto dei ruoli e sulla reciproca comprensione. Non si registra la presenza di alunni con problemi di socializzazione, di rapporti con i compagni, di rispetto delle regole.

Pochi allievi hanno raggiunto una accettabile organizzazione del lavoro, distinguendosi per capacità, impegno e spirito critico; altri, meno assidui nella frequenza e superficiali nel metodo di studio, appaiono talvolta incerti o non riescono ad essere precisi ed organici nella rielaborazione dei contenuti disciplinari, nonostante l'ausilio dello studio mnemonico .

Pertanto, alcuni alunni in possesso di un metodo di studio autonomo e di capacità logico-elaborative adeguate, opportunamente guidati, hanno conseguito risultati discreti; i restanti, per le modeste abilità di base, hanno dimostrato una certa lentezza nel processo di apprendimento per cui hanno raggiunto una stentata sufficienza. Complessivamente, il comportamento è stato corretto e lo svolgimento delle attività regolare.

Durante lo svolgimento dei programmi è stato realizzato, in itinere, mediante studio autonomo, riguardanti alcune discipline, il continuo recupero delle conoscenze non ancora possedute.

Il Consiglio di classe ha sempre cercato di darsi delle linee di indirizzo didattico/funzionali per aderire sia alle indicazioni della programmazione sia alla situazione scolastica di partenza. In tal senso ha così articolato il suo intervento:

- verifica dei livelli iniziali di apprendimento, con prove oggettive nelle varie aree disciplinari;
- recupero delle carenze emerse;
- utilizzo di una metodologia attiva, ancorata agli interessi degli alunni e, per quanto possibile, capace di stimolare apprendimenti motivati e non meccanici;
- sviluppo degli argomenti per moduli con verifiche periodiche, per accertare il progresso effettivamente compiuto da ogni alunno, in rapporto agli obiettivi prefissati;
- gradualità delle proposte didattiche e loro articolazione in più livelli di complessità;
- uso di sussidi didattici e multimediali in genere.

Tutto ciò è stato possibile, in quanto compito precipuo del Consiglio di classe è stato quello di darsi, anno per anno, adeguati obiettivi formativi e didattici, come pure criteri di valutazione comuni che tenessero conto del metodo di lavoro, dei ritmi di apprendimento, della padronanza dei contenuti, delle capacità di ogni singolo alunno.

4.1 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Cognome - Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

8		
9		

5. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
Religione Cattolica	Pasciuti Rosaria
Lingua e letteratura italiana /Storia	Recupero Antonella
Lingua inglese	Guiducci Valentina
Lingua francese	Romano Roberta
Matematica	Tanga Marisa
Scienze Motorie	Marena Giuseppe
Diritto e tecn. amm. dei servizi della ristorazione	Spina Michela
Ed. Civica	Cardinale Antonio
Scienze e cult. alimentazione	Goglia Connie
LSE-Settore enogastronomia	Cataldo Generoso
LSE-Settore sala e vendita	Pergamo Gerardo
Lab. dei servizi di ricettività alberghiera	Diglio Antonella
Sostegno	De Falco Marta Liliana
Sostegno	Oliviero Maria
Sostegno	Barbieri Maria Giovanna
Sostegno	De Leo Mariateresa

5.1 CONTINUITÀ DOCENTI

CONTINUITA' - DISCONTINUITA' DIDATTICA TRA IL IV E IL V ANNO	
Disciplina	C (continuità), D (discontinuità)
Religione Cattolica	C
Lingua e letteratura italiana / Storia	D
Lingua inglese	D
Lingua francese	D
Matematica	C
Scienze Motorie	D
Diritto e tecn. amm. dei servizi della ristorazione	D
Ed. civica	C
Scienze e cult. alimentazione	C
LSE-Settore enogastronomia	C
LSE-Settore sala e vendita	C
Sostegno	D

6. CURRICOLO PER COMPETENZE

6.1 ASPETTI TRASVERSALI DEL CURRICOLO

I risultati di apprendimento a cui concorrono le diverse discipline, contribuiscono a fornire agli studenti:

- un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione;
- la valorizzazione dell'etica del lavoro attraverso le attività di alternanza scuola- lavoro;
- la conoscenza ed il rispetto dell'ambiente e del territorio attraverso il confronto tra le tradizioni culturali locali e internazionali e la consapevolezza delle connessioni tra aspetti geografici e strutture demografiche, economiche, sociali e culturali;
- la formazione alla sicurezza e al benessere nei luoghi di lavoro attraverso l'applicazione delle normative che disciplinano i processi produttivi e dei servizi;
- gli strumenti cognitivi ed esperienziali necessari all'agire sicuro e responsabile nelle attività professionali.

Il Consiglio di classe, sulla scorta del curricolo d'istituto e degli aspetti trasversali, ha definito la programmazione di classe, nell'ottica di consolidare e potenziare le competenze culturali generali e lo sviluppo della dimensione professionale, e per consentire, in linea con quanto indicato nel Quadro europeo delle qualifiche dell'apprendimento permanente (EQF) - un loro utilizzo responsabile ed autonomo "in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale".

L'UDA trattata nel corrente anno scolastico è stata "IL MIO PERCORSO DI PCTO: OSSERVANZA DI DIRITTI E DOVERI" a cui hanno afferito le discipline di indirizzo, precisamente: Lingua Francese – Scienze e Cult. dell'Alimentazione - LSE Cucina – LSE Sala e Vendita – DTASR.

Si allega la programmazione di classe articolata in Unità di Apprendimento o moduli, orientate alla realizzazione di un prodotto finale condiviso e realizzato con l'apporto di diverse discipline.

6.2 I CONTENUTI DISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1) Criteri di selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

2) Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3) Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Si rimanda alle progettazioni disciplinari e alle relazioni finali pubblicate su Bacheca/Argo.

6.3 METODOLOGIE, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo formativo è stato realizzato attraverso numerosi e diversificati strumenti e strategie didattiche ed educative.

Ogni docente ha sempre avuto cura di comunicare e far comprendere agli alunni il proprio progetto didattico-educativo, discutendo i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze attese, le scelte metodologiche, le strategie operative attuate per acquisirle, nonché i criteri e gli strumenti di verifica e di valutazione adottati.

I docenti hanno utilizzato diverse metodologie didattiche correlate ai vari ambiti e in relazione alle competenze che intendono far acquisire agli alunni:

- Prove scritte: prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti tradizionali, analisi di varie tipologie di testo, prove tipologicamente simili a quelle dell'esame di Stato
- Prove orali: verifiche orali, discussioni guidate, domande in itinere, relazioni.
- Prove pratiche specifiche per le discipline di indirizzo

Sono state sistematicamente utilizzate le griglie elaborate dai singoli dipartimenti per le prove scritte sia tradizionali sia semistrutturate e strutturate, orali e pratiche, con un ventaglio di valori dall'uno al dieci, come definite e condivise in sede collegiale. Anche per la correzione delle simulazioni delle prove d'esame sono state utilizzate griglie comuni.

Per formulare un giudizio di competenza, i docenti hanno tenuto conto:

- dei risultati ottenuti nello svolgimento del compito
- delle modalità utilizzate dallo studente per raggiungere il risultato
- della percezione e consapevolezza che lo studente ha del suo lavoro
- del processo di miglioramento o meno dimostrato rispetto alla situazione di partenza
- dell'autonomia raggiunta
- delle capacità di applicare quanto appreso in contesti diversi

La valutazione, secondo le linee di indirizzo date dal Collegio dei docenti, pur partendo dalla misurazione delle prestazioni degli studenti, non si esaurisce in essa e considera anche altri elementi ritenuti importanti:

- impegno e partecipazione consapevole e responsabile al processo didattico-educativo
- progressi rispetto ai livelli di partenza
- capacità e attitudini
- interesse e motivazione
- senso di responsabilità.

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- Lavagna luminosa, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi.

Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi hanno riguardano l'aula virtuale e della classe, l'aula magna, i laboratori di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva

Il Consiglio di Classe ha svolto le simulazioni delle due prove scritte nelle seguenti date:

- 14 aprile 2023 prima prova scritta – Lingua e letteratura italiana
- 26 maggio 2023 seconda prova scritta - Scienze e cultura dell'alimentazione

e svolgerà una simulazione del colloquio entro fine maggio.

Per la valutazione delle simulazioni d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie nazionali allegate al presente documento.

7. TABELLA ESPERIENZE/TEMI

NUCLEI TEMATICI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE
<p>Il turismo sostenibile e responsabile: lo slow turism La legislazione turistica L'imprenditore e l'impresa Norme sulla sicurezza alimentare(HACCP) Il turismo e le fonti del diritto Marketing turistico Le strategie di marketing La filiera alimentare e la strategia di sicurezza "dai campi alla tavola Il business plan e l'idea imprenditoriale</p>	DTASR
<p>L'HACCP. Les matières de la Restauration. Les Boissons Les Régimes Alimentaires. Trouver un travail.</p>	Lingua francese
<p>Il progresso e la società. La crisi dell'io e la disgregazione del reale. La guerra e la lirica del '900. La Memoria. Il progresso e la società La Guerra L'Età dei totalitarismi</p>	Lingua e letteratura italiana Storia
<p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione collettiva La dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche,</p>	Scienze e cultura dell'alimentazione

<p>dell'apparato digerente</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Alimentazione e tumori</p> <p>Disturbi alimentari</p> <p>Contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti</p> <p>Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</p> <p>Sistema HACCP e certificazioni di qualità</p>	
<p>The staff and the equipment.</p> <p>Drinks and service.</p> <p>Serving at the bar.</p> <p>Job Descriptions Getting a Job</p> <p>Europass CV</p> <p>Multicultural London</p> <p>Multicultural New York</p>	Lingua inglese
<p>Informatica ed enogastronomia.</p> <p>I software per il settore ristorativo.</p> <p>Il menu moderno</p> <p>Il legame con il territorio</p> <p>La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino.</p> <p>La sicurezza sul lavoro</p> <p>L'autocontrollo e il sistema HACCP.</p> <p>L'igiene nella ristorazione.</p> <p>La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo.</p>	LSE-Settore Sala e Vendita
<p>La ristorazione oggi</p> <p>Le portate</p> <p>Approvvigionamento</p> <p>Il menù</p>	LSE – Settore Cucina

8. EVENTI FORMATIVI/PROGETTI/APPROFONDIMENTI

Disciplina : SCAAL, LSE- Settore Cucina, LSE- Settore Sala e Vendita

Argomento : Degustazione dell'olio EVO -APOAT

Alunno/i coinvolti: tutti

Disciplina : SCAAL, LSE- Settore Cucina, LSE- Settore Sala e Vendita

Argomento : Conoscere un birrificio e il suo lay-out

Alunno/i coinvolti: tutti

Disciplina : SCAAL, LSE- Settore Cucina, LSE- Settore Sala e Vendita, Lab. Acc. Turistica

Argomento : Visita dello stabilimento PERUGINA e degustazione del cioccolato

Alunno/i coinvolti: tutti

Disciplina : SCAAL, LSE- Settore Cucina, LSE- Settore Sala e Vendita, Lab. Acc. Turistica

Argomento : Visita della "Vecchia Cantina" – Montepulciano e degustazione

Alunno/i coinvolti: tutti

Disciplina : SCAAL, LSE- Settore Cucina, LSE- Settore Sala e Vendita

Argomento : "Toka eventi" – "Scuola in anima...zione"

Alunno/i coinvolti: tutti

Disciplina : SCAAL, LSE- Settore Cucina, LSE- Settore Sala e Vendita

Argomento : I Maestri del Lavoro

Alunno/i coinvolti: tutti

Disciplina : SCAAL, LSE- Settore Cucina, LSE- Settore Sala e Vendita

Argomento : Formazione con il Centro per l'Impiego

Alunno/i coinvolti: tutti

9. ATTIVITÀ PERCORSI DI CITTADINANZA (ED. CIVICA)

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono:

1 ora settimanale

33 ore annuali

Competenze	Conoscenze	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basa.	Origine e struttura della Costituzione italiana I principi fondamentali della Costituzione Diritti e doveri dei cittadini Forme di Stato e di Governo Il Parlamento Il Governo La Magistratura Il Presidente della Repubblica La Corte Costituzionale Le istituzioni europee Le fonti del diritto comunitario	Lezione frontale Lezione dialogata Mappe concettuali Presentazioni PowerPoint	Aula	Verifiche orali Domande a risposta breve Prove strutturate e semistrutturate

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati rispettati sia i tempi, sia i contenuti disciplinari stabiliti. Sono stati, inoltre raggiunti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

- Costituzione italiana: struttura, principi, diritti e doveri dei cittadini.
- Forme di Stato e di Governo.
- Gli organi costituzionali.
- L'unione europea: istituzioni europee e fonti del diritto comunitario.

Competenze

- Agire da cittadini responsabili, in grado di comprendere i valori comuni e di partecipare attivamente e pienamente alla vita civica e sociale improntando la propria condotta all'ideale democratico .
- Acquisire la consapevolezza che il rispetto dei diritti e dei doveri migliorano e salvaguardano la convivenza civile.
- Valorizzazione dell'impegno personale per la salvaguardia dell'interesse comune e pubblico.
- Valorizzare la cultura del rispetto e della pace assumendosi le proprie responsabilità e valutando le conseguenze delle proprie azioni.

Abilità

- Gestire efficacemente le informazioni.
- Comunicare e lavorare con gli altri in maniera costruttiva.
- Riconoscere nelle proprie competenze ciò che può essere d'aiuto alla società.
- Rispettare e applicare le regole condivise.

10. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Normativa di riferimento: O.M. n.45 del 09 marzo 20203 Art.11 ai sensi dell'Art. 15 del d. Lgs62/2017

Il credito scolastico rientra nel sistema di valutazione della scuola media superiore; è attribuito nello scrutinio finale del Consiglio di classe sulla base di alcuni elementi:

- profitto (media dei voti)
- assiduità della frequenza nelle attività curriculari
- impegno e partecipazione al dialogo educativo
- interesse per attività complementari o integrative
- eventuali "crediti formativi", documentati dallo studente e riconosciuti sulla base della coerenza con l'indirizzo di studio, della ricaduta positiva sullo sviluppo della personalità dello studente e sull'effettivo rendimento scolastico
- Significativo interesse (e buon profitto) con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della Religione cattolica o un'altra attività alternativa

Il credito scolastico esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunta da ciascun alunno nell'anno scolastico. E' un punteggio che si ottiene durante il triennio della scuola secondaria di II grado e che dovrà essere sommato al punteggio ottenuto alle prove scritte e alle prove orali per determinare il voto finale all'Esame di Stato. Nell'attribuzione del Credito scolastico concorrono:

- profitto (media dei voti)
- assiduità della frequenza nelle attività curriculari
- impegno e partecipazione al dialogo educativo
- interesse per attività complementari o integrative
- eventuali "crediti formativi", documentati dallo studente e riconosciuti sulla base della coerenza con l'indirizzo di studio, della ricaduta positiva sullo sviluppo della personalità dello studente e sull'effettivo rendimento scolastico

- significativo interesse (e buon profitto) con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della Religione cattolica o un'altra attività alternativa

10.1 PER I CANDIDATI INTERNI

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti. L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

10.2 PER I CANDIDATI ESTERNI

Per i candidati esterni viene applicato, di massima, lo stesso criterio, ove siano presenti i requisiti richiesti. Il CdC valuterà l'opportunità di applicare eventuali indicatori, sulla base degli elementi forniti dal candidato. Nei casi in cui non esiste frequenza per uno degli anni del triennio, il CdC attribuirà il punteggio minimo della banda.

10.3 TABELLE DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO 2022-23

FONTE: Ordinanza esami di Stato secondo ciclo di istruzione n.45 del 09 marzo 2023

Allegato A D. lgs. 62/2017

Media voti	Credito III anno	Credito IV anno	Credito V anno
$M < 6$			7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Nota

- **M** rappresenta la media dei voti conseguita in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.
- Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicati nelle precedente tabelle, va espresso in numero intero per un punteggio massimo di p. 40 nell'arco dei tre anni, convertito in cinquantesimi
- Ad un alunno ammesso all'esame di Stato a maggioranza, con voto di consiglio, sarà assegnato il punteggio minimo di banda.
- L'arrotondamento al punteggio massimo della banda di oscillazione sarà attribuito, nel caso in cui la somma della M dei voti superi di 0,50.
- Per l'attribuzione del punteggio all'interno della banda, nel caso in cui la M sia inferiore a 0,50, il CdC farà riferimento a quanto deliberato dal collegio dei Docenti, lunedì 16 Maggio 2022, la cui delibera è allegata al presente documento.

10.4 CREDITI SCOLASTICI ATTRIBUITI AL TERZO E QUARTO ANNO

Alunni	TOTALE CREDITI CONVERTITI		
	III anno	IV anno	Somma credito III e IV anno
1	8	9	17
2	8	9	17
3	9	10	19
4	8	9	17
5	10	11	21
6	8	10	18
7	9	10	19
8	9	10	19
9	9	10	19

11. IL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5E INDIRIZZO Enogastronomia

Disciplina	Docente titolare	Firma
Religione Cattolica	Pasciuti Rosaria	
Lingua e letteratura italiana/Storia	Recupero Antonella	
Lingua inglese	Guiducci Valentina	
Lingua francese	Romano Roberta	
Matematica	Tanga Marisa	
Scienze Motorie	Marena Giuseppe	
Diritto e tecn. amm. dei servizi della ristorazione	Spina Michela	
Educazione civica	Cardinale Antonio	
Scienze e cult. alimentazione	Goglia Connie	
LSE-Settore enogastronomia	Cataldo Generoso	
LSE-Settore sala e vendita	Pergamo Gerardo	
Lab. Accoglienza Turistica	Diglio Antonella	
Sostegno	De Falco Marta Liliana	
Sostegno	De Leo Mariateresa	
Sostegno	Oliviero Maria	
Sostegno	Barbieri Maria Giovanna	

Ariano Irpino, 15 maggio 2023

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Connie Goglia

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Tiziana Aragiusto