



**Istituto Istruzione Superiore Statale
S. CATERINA DA SIENA - AMENDOLA**

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.5 D.P. R. 323/98)**

Classe Quinta Sez.B

Istituto Professionale

Settore Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

Coordinatore: Prof. ssa Basanisi Rosanna

Dirigente scolastico: CARRAFIELLO ANNA RITA

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

Il “*S. Caterina da Siena – Amendola*”, situato nella zona orientale di Salerno, svolge la sua attività in un’area ad alta densità abitativa, con una realtà sociale, economica e umana diversificata, a volte difficile, pertanto, l’utenza risulta eterogenea nella sua composizione, caratterizzata da un gran numero di allievi: stranieri (comunitari ed extracomunitari), diversamente abili, adottati, tribunalizzati, affidati a Case Famiglia.

L’Istituto, inoltre, accoglie molti studenti provenienti da Comuni limitrofi che, quotidianamente, affrontano le difficoltà insite nel pendolarismo.

La Scuola, con le sue risorse umane e strutturali, da sempre, cerca di rispondere alle esigenze formative dell’utenza, attraverso interventi di educazione, formazione e istruzione, adeguati ai diversi contesti di provenienza e alle specifiche caratteristiche di ogni allievo, allo scopo di formare cittadini, dotati di senso civico, di rispetto per sé e per gli altri e di senso di responsabilità.

Importante punto di riferimento per molte famiglie, opera in sinergia con tutti gli attori del territorio per favorire la crescita socio-culturale dei giovani e garantire loro il diritto ad un percorso formativo organico e completo, che miri a promuovere uno sviluppo multidimensionale dell’individuo.

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali

L’identità degli istituti professionali è connotata dall’integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L’offerta formativa degli istituti professionali si articola in un’area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L’area di istruzione generale ha l’obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l’obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l’uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l’apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l’obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell’istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l’accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. Cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera /Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Cittadinanza e Costituzione					1
Dir. e Tecn. Ammin.				2	1
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari				3	2
Lab. di serv. enogastronomici – settore pasticceria			9	3	3
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi			2	3	4
Ore totali settimanali	32		32	3 2	32

DIDATTICA A DISTANZA

A seguito dell'emergenza sanitaria, questa Istituzione scolastica, in linea con la Circolare ministeriale del 17 Marzo 2020, ha attivato, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, la didattica a distanza (DAD), tenendo il dovuto riguardo alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità.

La DAD ha perseguito il compito sociale e formativo del "fare scuola", del "fare comunità".

Le interazioni tra docenti e studenti hanno garantito non solo la trama dei rapporti, la condivisione delle difficoltà scaturite da una situazione imprevista, ma anche la non interruzione del percorso formativo.

La declinazione degli apprendimenti in modalità telematica ha fatto sì che si potesse continuare a dare corpo e vita al principio costituzionale del **DIRITTO ALL'ISTRUZIONE**.

Il Consiglio di classe ha attivato la DAD, utilizzando le piattaforme Edmodo, Argo, Teams education 365, nonché WhatsApp e la casella di posta elettronica, attraverso attività:

- ✓ asincrone (videolezione registrata, invio link di approfondimento, mappa concettuale, power point, sintesi, materiali da consultare),
- ✓ sincrone (videochat, videolezione, camminate in realtà virtuali, presentazione multimediale, scrittura collaborativa, forum di discussione, videogame educativo, estensione on line del libro di testo, sportello individuale e/o di gruppo, percorso di verifica valutativa).

Per quanto riguarda gli alunni con disabilità, il punto di riferimento è stato il Piano educativo individualizzato. La sospensione dell'attività didattica non ha interrotto, per quanto è stato possibile, il processo di inclusione. Infatti, il docente di sostegno ha mantenuto attiva l'interazione a distanza con l'alunno e la famiglia, ha favorito la sinergia con l'intero Consiglio di classe, predisponendo materiale personalizzato.

Per gli alunni con DSA e con Bisogni educativi speciali, il punto di riferimento è stato il Piano didattico personalizzato, nel quale l'aspetto educativo-didattico è stato rimodulato per facilitare, attraverso la DAD, la mediazione dei contenuti proposti.

QUADRO ORARIO RIMODULATO PER L'EMERGENZA COVID-19

Come stabilito negli incontri dello Staff di Dirigenza del 5 Marzo 2020 e dei Coordinatori di classe del 6 Marzo 2020, svoltisi in presenza, a far data da Lunedì 9 Marzo 2020, è stata attivata la didattica a distanza, in modalità asincrona, secondo l'orario settimanale in vigore per il corrente a.s. attraverso le piattaforme Argo ed Edmodo.

Come da direttive del Collegio docenti del 24 Marzo 2020, svoltosi per via telematica, a far data da Lunedì 29 Marzo 2020, la didattica a distanza ha previsto anche la modalità sincrona:

- ✓ in orario antimeridiano

CORSO IPSSEOA SEZ. B					
5 B IPSSEOA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	9:00 INGLESE	9:00DIR/CITT.E COST.	9:00 TED/FRA	9:00 ITA/STO	10:00 LAB. PAST.
			11:00 INGLESE		
	11:00 MATEMATICA	10:00 SC.MOT.	12:00 TEC.DI ORGANIZZ.	12:00 AN. E CONTROLLI CHIMICI	12:00 SC.ALIM.

✓ in orario pomeridiano

attivazione di sportelli individuali e/o di gruppo di recupero/potenziamento, a cui sono state dedicate specifiche aule virtuali sulla piattaforma Teams education 365, a cui è possibile accedere attraverso il link disponibile sulla home page dell'Istituto.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano il giorno 20 Dicembre, come pianificato nel Piano delle attività a.s.2019/2020. Inoltre, fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno incontrato i genitori anche di mattina nelle ore previste per il ricevimento settimanale. Il coordinatore di classe è stato in costante contatto con i genitori di tutti gli alunni per monitorare l'andamento didattico e, dalla sospensione delle attività in presenza, anche le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza. Inoltre, ha fatto da trait d'union tra le famiglie e l'Istituzione scolastica, al fine di affidare in comodato d'uso i device agli studenti in situazione di disagio.

LA STORIA DELLA CLASSE:

QUESTO ELENCO NON VIENE PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'ISTITUTO

Composizione della CLASSE: ALUNNI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana e Storia	TREZZA	ROSARIA
Cittadinanza e Costituzione	MAFFEI	EUGENIO
Lingua inglese	FUSCO	CIRA
Matematica	GUARINO	GIULIANA
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO	MARIANNA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	AVALLONE	ANNAMARIA
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	LAVECCHIA	ANTONELLA
Dir. e Tecn. Ammin.	MAFFEI	EUGENIO
Analisi e contr. chimici dei prod. alimentari	VINCENSI	M. ROSARIA
Lab. Analisi e contr. chimici dei prod. alimentari	ESPOSITO	LORENZO
Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria	CALIFANO	FRANCO
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	ANNARUMMA	MARINA
Sc. motorie e sportive	OLIVA	ANNAPIA
Sostegno	BASANISI	ROSANNA
Sostegno	ROCCIOLA	ANNALISA
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE	VITO
Rappresentanti genitori	NON ELETTI	
Rappresentanti alunni	COTUGNO	ALESSIA

INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE: Rimodulazioni in itinere della Programmazione dipartimentale di inizio anno scolastico, Programmi e U.d.A. (ALL. A)

**CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO
COMPONENTE DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
Lingua e letteratura italiana	INGLESE GIOVANNA	GIANNETTA PAOLA	TREZZA ROSARIA
Storia	INGLESE GIOVANNA	GIANNETTA PAOLA	TREZZA ROSARIA
Cittadinanza e Costituzione		CALENDA MICHELE	MAFFEI EUGENIO
Lingua inglese	FUSCO CIRA	FUSCO CIRA	FUSCO CIRA
Matematica	PETRUNGARO MARISA	CIANCIO LUCIA	GUARINO GIULIANA
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO MARIANNA	GRECO MARIANNA	GRECO MARIANNA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	D'APICE CECILIA	AVALLONE ANNAMARIA	AVALLONE ANNAMARIA
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	D'ELIA FILOMENA	SANTORO EMILIA	VINCENSI MARIA ROSARIA
Dir. e Tecn. Ammin.		CALENDA MICHELE	MAFFEI EUGENIO
Lab. Scienze e cult. Alimenti	D'ELIA FILOMENA	SANTORO EMILIA	LA VECCHIA ANTONELLA
Analisi e controlli chim. Prod. Alim.	CAPUANO FABIO	VITALE ANNA	VINCENSI MARIA ROSARIA
Lab. Analisi e controlli chim. Prod. Alim.		LEMBO ANGELO	ESPOSITO LORENZO
Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria	CALIFANO FRANCO	CALIFANO FRANCO	CALIFANO FRANCO
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	MORELLI MASSIMO	BARBARIA GIOVANNI	ANNARUMMA MARINA
Sc. motorie e sportive	SALZANO ERMINIA	OLIVA ANNA PIA	OLIVA ANNA PIA
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE VITO	AMABILE VITO	AMABILE VITO
Sostegno	BASANISI ROSANNA	BASANISI ROSANNA	BASANISI ROSANNA
Sostegno	ROCCIOLA ANNA LISA	ROCCIOLA ANNA LISA	ROCCIOLA ANNA LISA

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva	n. alunni con PEI *	n. alunni con PDP **
2017/18	15			13	2	
2018/19	13			10	2	
2019/20	10		1		2	

*ALL. B

**ALL. C

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI REALIZZATI IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF

Anni scolastici	Attività, percorsi e progetti che hanno coinvolto la classe	In orario curricolare	In orario extra-curricolare	Alunni coinvolti	
				Cognome	Nome
2017/18	GRUPPO SPORTIVO		X	TUTTI	
	PON IL PRANZO E' SERVITO		X	IAPIGIO	MARTINA
	TEATRO AUGUSTEO:LA DIVINA COMMEDIA-L'INFERNO	X		TUTTI	
	CINEMA AUGUSTEO: La Tenerezza(spettacolo sulle problematiche familiari) FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CINEMA DI SALERNO	X		TUTTI	
2018/19	PON MEMORIA DELL'ANTICO NELLA CUCINA SALERNITANA		X	FORTUNATO	ANNA LAURA
	PON WORKING IN MALTA			PARRELLA	DELIA
	PON COMPETENTI PER L'EUROPA PASSPORT FOR EUROPE 1		X	COTUGNO	ALESSIA
	PON ESPLORANDO MALTA		X	COTUGNO	ALESSIA
2019/20	Settembre ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO PRESSO L'ISTITUTO SEVERI	X		TUTTI	
	Novembre USCITA DIDATTICA AL CINEMA THE SPACE PER LA VISIONE DEL FILM "IL GIORNO PIU' BELLO DEL MONDO", di ALESSANDRO SIANI	X		TUTTI	

	Novembre PROGETTO "SARA SAVE FACTOR"- ISTITUTO (Aula Magna)	X		TUTTI	
	Gennaio ORIENTAMENTO CON LE FORZE DELL'ORDINE PER LA PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI STRADALI	X		TUTTI	
	Gennaio INCONTRO CON IL GIORNALISTA EDOARDO PER "LA GIORNATA DELLA MEMORIA"- ISTITUTO (Aula Magna)	X		TUTTI	
	Febbraio ORIENTAMENTO PER L'ACCADEMIA DI ALTA FORMAZIONE CULINARIA "INCIBUM" IN AULA MAGNA	X		TUTTI	

COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE DAGLI ALUNNI

Padroneggiano i principali S.O. per PC
Sanno utilizzare la videoscrittura
Sanno utilizzare un foglio di calcolo
Padroneggiano i linguaggi ipertestuali, alla base della navigazione Internet
Sanno operare con i principali motori di ricerca
Sanno presentare contenuti e temi studiati in video-presentazioni e supporti multimediali

ARTICOLAZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME (art.17 c.1)

a) ARGOMENTI ASSEGNATI DAI DOCENTI DELLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO AI CANDIDATI:

SC. ALIMENTI - LAB. DI SERV. ENOGASTR. – SETTORE PASTICCERIA
Le reazioni avverse al cibo-nocciola
Le reazioni avverse al cibo-grano
Le reazioni avverse al cibo-latte
Le reazioni avverse al cibo-cacao
Le reazioni avverse al cibo-frutta
Le reazioni avverse al cibo- cocco
Le reazioni avverse al cibo-intolleranze alimentari
Le reazioni avverse al cibo-limone
Le reazioni avverse al cibo-ricotta

b)TESTI OGGETTO DI STUDIO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA:

Testo	Autore
L'Assommoir": Brano Gervaise e l'acquavite	E. ZOLA
Novelle: "Rosso Malpelo"; "La lupa" "I Malavoglia": Brani La famiglia Malavoglia (cap. I); L'addio di 'Ntoni (cap. XV); Stralci cap. IX, X, XII "Mastro-don Gesualdo": Brano La morte di Gesualdo (parte IV, cap. V)	G. VERGA
Lettera del veggente" A. RIMBAUD "I fiori del male" L'albatro	C. BAUDELAIRE
"Il ritratto di Dorian Gray" Brano La bellezza come unico valore (cap. III)	O. WILDE
"Fosca" Lettura e analisi Capitolo XV	I.U. TARCHETTI
Rime nuove" Pianto antico	G. CARDUCCI
"Il piacere" Brano L'attesa dell'amante (cap. I) "Alcyone": La sera fiesolana - La pioggia nel pineto	G. D'ANNUNZIO
"Myrica": Lavandare. L'assiuolo; X Agosto "Canti di Castelvecchio": Gelsomino notturno - La mia sera Saggio "Il Fanciullino": Lettura e analisi Capitolo I	G. PASCOLI

Manifesto del Futurismo” Lettura e analisi Punti 1-11 “Manifesto della cucina futurista” Brano Contro la pastasciutta “Guerra sola igiene del mondo” Lettura e analisi art. 7 - 9	F.T. MARINETTI
“La metamorfosi” Il risveglio di Gregor	F. KAFKA
“Ulisse” Brano Il monologo di Molly Bloom (cap. XVIII)	J. JOYCE
“Novelle per un anno” Il Treno ha fischiato “Il fu Mattia Pascal”: La nascita di Adriano Meis (cap. VIII) “Uno, nessuno e centomila”: Un piccolo difetto (libro I, cap. I); Un paradossale lieto fine (libro VII, cap. IV “Così è (se vi pare)”: La voce della Verità (atto III, scena 5 e 9) “Uno, nessuno e centomila”: Un piccolo difetto (libro I, cap. I)	L. PIRANDELLO
“La coscienza di Zeno”: L’ultima sigaretta (cap. III); Lo schiaffo del padre (cap. IV); Un’esplosione enorme (cap. VII)	I. SVEVO
“L’Allegria”: Fratelli; Soldati; Veglia	G. UNGARETTI
Acque e terre”: Ed è subito sera	S. QUASIMODO
“Ossi di seppia”: Spesso il male di vivere ho incontrato; I limoni “Satura”: Ho sceso, dandoti il braccio	E. MONTALE
“Lettere 1924-1944” Alla Sorella Maria, Torino “La casa in collina” Brano E dei caduti che facciamo?	C. PAVESE
“Il sentiero dei nidi di ragno” Pin e i partigiani del Dritto	I.CALVINO

c)NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI

Nodi concettuali	Discipline coinvolte
APPARENZA	Francese – Chimica – Tecnica ed org. Dei processi produttivi – Matematica – Inglese – Italiano - Diritto
PERICOLO	Francese – Chimica – Tecnica ed org. Dei processi produttivi – Matematica – Inglese – Italiano - Diritto
ARMONIA	Francese – Chimica – Tecnica ed org. Dei processi produttivi – Matematica – Inglese – Italiano - Diritto
ALIMENTAZIONE	Francese – Chimica – Tecnica ed org. Dei processi produttivi – Matematica – Inglese – Italiano - Diritto
COVID 19	Francese – Chimica – Tecnica ed org. Dei processi produttivi – Matematica – Inglese – Italiano - Diritto Scienze motorie

d)PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO/EX ASL)

Anno scolastico	Titolo/descrizione del percorso	Tipologia struttura ospitante	Competenze acquisite
2017/18	<p>a) Corso e convegno “Sicurezza sul lavoro”</p> <p>b) Per l’offerta turistica ed enogastronomica del nostro territorio</p> <p>c) Il pranzo e’ servito</p>	<p>a) Scuola “Gruppo Iovine srl”</p> <p>b) Caffetteria Fatu’ pasticceria</p> <p>c) Pasticceria Lia di De Angelis Lia</p> <p>d) Pasticceria Bella Napoli Giacomo Vitale e c. sas</p> <p>e) San Giorgio eventi srl</p> <p>f) Marina d’Arechi spa</p> <p>g) Pescheria srls</p> <p>h) Pasticceria Romolo srl</p>	<p>Applicare correttamente le normative sulla sicurezza</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Saper ascoltare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Acquisire capacità di adeguamento al cambiamento</p> <p>Acquisire I principi di base utilizzati nelle aziende dello stage</p> <p>Riconoscere le principali fasi delle tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli</p>
2018/19	<p>a) La nave si fa scuola</p> <p>b) Orientarsi in pasticceria</p>	<p>Grimaldi Lines</p> <p>IISS S. Caterina Amendola</p>	<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Assumere responsabilità e</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Assumere responsabilità e adottare comportamenti dinamici</p> <p>Sviluppare competenze relazionali ed organizzative in ambito aziendale</p> <p>Acquisire capacità di lavoro autonomo e in team</p>

2019/2020	<p>a) Valorizzare le tradizioni locali</p> <p>b) Unisaorienta</p>	<p>Arcobaleno sas</p> <p>Pasticceri9a Bella Napoli sas di Giacomo Vitale &cc.</p> <p>Universita' degli studi di Salerno</p>	<p>Acquisire il concetto di rispetto delle gerarchie</p> <p>Sviluppare sensibilità a tematiche relative alla solidarietà ed alle problematiche altrui.</p> <p>Sviluppare il senso di cittadinanza attiva</p> <p>Acquisire capacità di orientarsi alle scelte del futuro</p>
-----------	---	--	---

e)CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Collegio dei docenti, nella seduta del 9 Settembre 2019, con delibera n.286, sulla scorta delle preziose indicazioni di cui alla L. n. 92 del 20 agosto 2019, ha inserito, nel curriculum di scuola, la disciplina CITTADINANZA E COSTITUZIONE.

Nel dettaglio sono state previste n. 33 ore annuali, da svolgersi all'interno del monte orario obbligatorio;

l'insegnamento è stato affidato ad un docente di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE (classe di concorso A046); il docente incaricato ha svolto l'attività nel corso delle proprie ore di insegnamento, ovvero in compresenza con il docente di STORIA, nelle classi nelle quali l'insegnamento del DIRITTO non è previsto o non è affidato a docenti della classe di concorso A046; la valutazione degli allievi è stata a cura del docente di DIRITTO incaricato dell'insegnamento; il voto finale è rientrato nel calcolo della media dei voti ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.

Sulla scorta delle indicazioni di cui alla L. 92/2019 e dei contributi offerti dai docenti di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE, in sede delle riunioni dei Dipartimenti di inizio anno, sono state stabilite specifiche tematiche cui riferirsi per classi parallele.

L' "AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE" è stato il percorso sviluppato dalle classi Quinte, di tutti gli indirizzi di studio presenti in Istituto.

Ciascun docente incaricato dell'insegnamento ha predisposto n.3 Unità di apprendimento, in aderenza agli obiettivi di seguito riportati.

- ✓ Conoscere l'evoluzione dei sistemi economici;
- ✓ Comprendere le ragioni che hanno portato i Paesi del mondo ad adottare l'Agenda 2030 ed a individuare i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile;
- ✓ Riconoscere il valore del concetto di "sostenibilità";
- ✓ Condividere l'urgenza nel ricercare soluzioni, sia a livello globale che individuale.

VALUTAZIONE

Il Collegio dei docenti ha privilegiato la valutazione formativa, la cui priorità è stata chiaramente affermata nel Decreto Legislativo 62/2017 e più volte ribadita dalle più recenti circolari.

Una valutazione che ha messo al centro il processo formativo, i risultati di apprendimento, l'autovalutazione, lo sviluppo dell'identità personale di ciascun studente, una valutazione finalizzata quindi al miglioramento e al successo.

Anche in considerazione dell'attività della DaD, gli indicatori adottati sono stati i seguenti:

- **comportamento** (atteggiamento nelle relazioni interpersonali, con i docenti e con i compagni);
- **rispetto delle norme regolamentari** e delle disposizioni riguardanti la vita scolastica;
- **impegno** (presenza alle lezioni online e rispetto degli orari, produzione di materiali nel rispetto delle consegne);
- **qualità dell'interazione** (coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento dei momenti di difficoltà);
- **comunicazione e riflessione** (ricchezza e pertinenza delle domande che gli studenti hanno posto, capacità di rielaborazione personale, capacità di cogliere nessi ed effettuare collegamenti tra argomenti, capacità di approfondire, capacità di orientarsi nella soluzione di un problema, riflessione critica, argomentazione delle motivazioni delle risposte e delle soluzioni trovate);
- **capacità di autovalutazione.**

La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:

- **colloqui e verifiche orali** in video-collegamento in presenza di altri studenti;
- **verifiche e prove scritte**, comprese **simulazioni di prove d'esame**, affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto;

test graduati, quesiti di comprensione, collegamento, riflessione ed argomentazioni

L'obiettivo è stato, dunque, quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo.

Tipologia di prova

Disciplina	Tipologia di prova (Prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte...)	Numero prove I Trimestre	Numero prove Pentamestre
Lett. Italiana	Analisi del testo, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità, prove strutturate, prove semistrutturate	5	9
Chimica	Prove strutturate, prove semistrutturate, verifiche orali	3	5
Tec. Org. Dei processi produttivi	Prove strutturate, prove semistrutturate, verifiche orali	3	5
Francese	Prove strutturate, prove semistrutturate e non strutturate	2	4
Matematica	Prove strutturate, semistrutturate, aperte, verifiche orali	3	6
Inglese	Prove strutturate, semistrutturate e una a traccia	2	5
Tedesco	Prove strutturate, semistrutturate e una a traccia	2	4
Dir. Tec. Ammin.	Prove strutturate	2	3
Cittadinanza e Costituzione	Prove semistrutturate	2	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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 curriculum, 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prove				

TABELLA DI CONVERSIONE DEL CREDITO CONSEGUITO NEL III E NEL IV ANNO

Cognome e Nome	Credito III anno in 40esimi	Nuovo Credito III anno in 60esimi	Credito IV anno in 40esimi	Nuovo Credito IV anno in 60esimi
COTUGNO ALESSIA	9	14	10	15
FORTUNATO ANNA LAURA	9	14	10	15
GAMBARDELLA CHIARA	9	14	10	15
IANULARDO ALDO	9	14	11	17
IAPIGIO MARTINA	10	15	10	15
MILITE FRANCESCO	9	14	10	15
PARRELLA DELIA	9	14+1	10	15
PIETROFESA RITA	9	14	10	15
PLAITANO CHIARA	8	12	9	14

TABELLA A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito in 40esimi	Credito in 60esimi
7	11
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18

TABELLA B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito in 40esimi	Credito in 60esimi
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

LIBRI DI TESTO

DISCIPLINA	TITOLO	AUTORE
Lingua e letteratura italiana	Mia Letteratura Vol. 3	Roncoroni Angelo, Cappellini Milva Maria Sada Elena
Storia	La nostra avventura 3	Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti
Cittadinanza e Costituzione	Agenda 2030	
Lingua inglese	About a catering	De Chiara Annarita, Torchia Costanza
Matematica	Nuova matematica a colori edizione gialla	Sasso Leonardo
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Corso di tedesco per istituti alberghieri	Pierucci Tiziano Fazzi
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Objectif Tourisme	Paodi L. Vallacco M.
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Esplorare gli alimenti Vol. U.	Capuano Fabio, Cassese Antonio
Dir. e Tecn. Ammin.	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Cammissa
Analisi e contr. chimici dei prod. alimentari	Esplorare gli alimenti Vol. U.	Capuano Fabio, Cassese Antonio
Lab. di serv. enogastr. – settore pasticceria	Tecniche di pasticceria	Alma
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	Biffaro Cataldo Vincenzo, Labile Rosalba, Labile Raffaella
Sc. motorie e sportive	Studenti informati	Balboni Dispenza
Religione cattolica o attività alternativa	Corso di religione Cattolica per la scuola secondaria di secondo grado	Manganotti Incampo

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa TREZZA ROSARIA	Lingua e letteratura italiana Storia	<i>Rosaria Trezza</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.re MAFFEI EUGENIO	Diritto e Tec.amm.della struttura ricettiva Cittadinanza e Costituzione	<i>Eugenio Maffei</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa GUARINO GIULIANA	Matematica	<i>Giuliana Guarino</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.AVALLONE ANNAMARIA	Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	<i>Annamaria Avallone</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa FUSCO CIRA	Lingua Inglese	<i>Cira Fusco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa.GRECO MARIANNA	Seconda lingua comunitaria (Francese)	<i>Marianna Greco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa LA VECCHIA ANTONELLA	Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	<i>Antonella La Vecchia</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.Califano Franco	Lab. di serv. enogastr. settore pasticceria	<i>Franco Califano</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.AMABILE VITO	Religione	<i>Vito Amabile</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.OLIVA ANNAPIA	Sc. motorie e sportive	<i>Annapia Oliva</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ANNARUMMA MARINA	Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi	<i>Marina Annarumma</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Prof.ssa BASANISI ROSANNA	Sostegno	<i>Rosanna Basanisi</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa ROCCIOLA ANNALISA	Sostegno	<i>Annalisa Rocciola</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa VINCENSI M. ROSARIA	Analisi e controlli chim. Prod. Alim.	<i>M. Rosaria Vincensi</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.re ESPOSITO LORENZO	Lab. Analisi e controlli chim. Prod. Alim.	<i>Lorenzo Esposito</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

IL COORDINATORE

Prof.ssa Rosanna Basanisi

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Rita Carrafiello*

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i
.e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*

DOCUMENTO CONDIVISO CON LA CLASSE