



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

I.I.S. - "GIUSEPPE DE GRUTTOLA"
ARIANO IRPINO (AV)
Prot. 0004622 del 15/05/2024
II-2 (Entrata)

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

Anno scolastico 2023/2024

Indice

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE GIUSEPPE DE GRUTTOLA.....	1
GLI INDIRIZZI DI STUDIO	2
PECUP.....	2
QUADRO ORARIO.....	5
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	6
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	6
CURRICOLO PER COMPETENZE	8
METODOLOGIE, STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE.....	8
TABELLA ESPERIENZE/TEMI.....	10
EVENTI FORMATIVI /PROGETTI/ APPROFONDIMENTI	13
ATTIVITÀ PERCORSI DI CITTADINANZA	14
MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO.....	15
CREDITI SCOLASTICI ATTRIBUITI AL TERZO E QUARTO ANNO	19

Allegati

(gli allegati costituiscono parte integrante del documento)

Allegato n. 1 – Programmi svolti

Allegato n. 2 - Relazione finale sulle attività PCTO

Allegato n. 3 - Griglie di valutazione delle prove scritte ed orali e Tabelle di conversione

Allegato n. 4- Fascicolo alunni BES (PEI E PDP consultabili in segreteria)

-Simulazioni prove d'esame con griglie di valutazione ed eventuali mappe concettuali

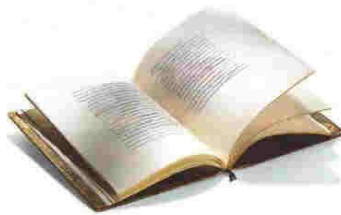
-Richiesta Docente sostegno (Alunni con disabilità)

-Richiesta eventuali strumenti compensativi, misure dispensative e tempi aggiuntivi

- Estratto della delibera del Collegio dei docenti,
Valutazione degli alunni – criteri per la deroga al limite minimo di assenze

- Estratto della delibera del Collegio dei docenti
Criteri di ammissione agli esami di Stato

- Estratto della delibera del Collegio dei docenti
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
	Manutentore e assistente tecnico MAT
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

5) COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
DIR.TEC.AMM.STR.RIC	BORRIELLO GIUSEPPE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CATALDO FRANCO
LAB. SERV.EN SET. (CUCINA)	CATALDO GENEROSO
EDUCAZIONE CIVICA	DATTOLO ESTER
LINGUA FRANCESE	DE VITO ANTONIETTA
LAB. SERV. DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	DIGLIO ANTONELLA
SOSTEGNO	DIGLIO ANTONELLA
LINGUA INGLESE	FIGLIOLINO FEDERICA
SCIENZE MOTORIE	MARENA GIUSEPPE
MATEMATICA	OLIVIERO ANTONELLA
RELIGIONE	PASCIUTI ROSARIA
LAB. SERV. EN. SET.(SALA E VENDITA)	PERGAMO GERARDO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	RAZZANO GIOVANNA
STORIA	RAZZANO GIOVANNA

5.1) CONTINUITÀ DOCENTI

CONTINUITA' - DISCONTINUITA' DIDATTICA TRA IL IV E IL V ANNO	
Disciplina	C (continuità), D (discontinuità)
RELIGIONE	C
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	D
STORIA	D
LINGUA INGLESE	D
MATEMATICA	D
SCIENZE MOTORIE	C
EDUCAZIONE CIVICA	D
LINGUA FRANCESE	D
LAB .SERV.EN SETT.(CUCINA)	C
LAB.SERV.DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	C
LSE SETTORE SALA E VENDITA	C
DIR TEC.AMM.STR.RIC	D
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D
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".

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 l'aula classe, i laboratori di informatica.

Il consiglio di classe ha svolto le simulazioni delle prove nelle seguenti date:

- 10 Maggio 2024 (simulazione prova di italiano);
- 13 Maggio (simulazione seconda prova);
- 14 Maggio (simulazione colloquio orale).

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

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNI A TUTTI I PROFESSIONALI PECUP	ESPERIENZE/NUCLEI TEMATICI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	DISCIPLINE IMPLICATE
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	<ul style="list-style-type: none"> - Realismo e Naturalismo in letteratura; - Il rapporto tra l'uomo e la natura: il Decadentismo; - La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento tra avanguardie, crisi dell'io e disgregazione del reale; - La guerra e la lirica del '900: la letteratura come strumento di impegno civile. 	Comunicare nella madrelingua. Consapevolezza ed espressione culturale. Sviluppare comportamenti di cittadinanza attiva ispirandosi ai valori della responsabilità, partecipazione e solidarietà.	Lingua e Letteratura italiana Storia
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi	<ul style="list-style-type: none"> - Le leggi che regolano l'attività ristorativa; - I contratti delle imprese ristorative; - Le diete nelle diverse fasi evolutive, dietoterapia e salute; - Intolleranze alimentari e stili alimentari. 		DTA Scienza e Cultura dell'alimentazione LSE Settore Cucina
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di	<ul style="list-style-type: none"> - On the safe side: HACCP system, risks and prevention; - Nutrition: food allergies and intolerances, food and health, food and sport; - Food and cultural identity, slow food, 		Lingua e Cultura Inglese

<p>Lavoro. 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 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</p>	<p>GMOs and sustainability; - Careers: getting a job, the Europass CV, how - Marketing, the 5 Ps.</p>		
<p>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. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Norme obbligatorie per l'impresa. - Sicurezza e igiene sul luogo di lavoro. - Il sistema di gestione della qualità - Marchi di qualità, tracciabilità e salute. - Sicurezza alimentare HACCP - I prodotti biologici, i prodotti a km 0. - HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro 		<p>DTA Scienza e Cultura dell'alimentazione LSE Settore Cucina</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il fenomeno turistico e la nascita dell'Unione Europea. - Dieta mediterranea, cibo e religioni. - Il servizio di catering e di banqueting. 		<p>DTA Scienza e Cultura dell'alimentazione LSE Settore Cucina</p>

<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p> <p>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le funzioni del Marketing - Il business plan - Contaminazione chimica fisica e microbiologica degli alimenti. - Allergie, intolleranze, malattie del metabolismo. - Ristorazione collettiva e stili alimentari. - Realizzazione di un menu. Prodotti del territorio e marchi di qualità 		<p>DTA</p> <p>Scienza e Cultura dell'alimentazione</p> <p>LSE Settore Cucina</p>
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p>	<p>Il Progresso e la società; Giovanni Giolitti e l'Età giolittiana; La Guerra; Prima Guerra mondiale; Il primo dopoguerra; Seconda Guerra mondiale; La Resistenza. L'Età dei totalitarismi; Stalinismo Fascismo Nazismo. Il secondo dopoguerra; La Guerra fredda; La Repubblica italiana.</p>	<p>Dalla società delle nazioni all'ONU I diritti umani nella storia La Costituzione italiana</p>	<p>Storia</p>
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>	<p>Le funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - studio di funzioni algebriche; - concetto di limite; - concetto di derivate; - uso dei limiti e delle derivate nella costruzione di un probabile grafico; - analisi e interpretazione qualitativa di un grafico (anche di natura non prettamente matematica); - le funzioni lineari e quadratiche in economia 		<p>Matematica</p>

8)EVENTI FORMATIVI /PROGETTI/ APPROFONDIMENTI

- Argomento: Giornata contro la violenza sulle donne

Disciplina: Tutte

Alunni coinvolti: l'intera classe

- Argomento: Giorno della Memoria

Disciplina: Tutte

Alunni coinvolti: l'intera classe

- Argomento: "Passione pizza"

Disciplina: Laboratori di enogastronomia settore Cucina/Sala

Alunni coinvolti: l'intera classe

- Argomento: Pranzo solidale presso CASA CIRCONDARIALE di Ariano

Disciplina: Laboratori di enogastronomia settore Cucina/Sala

Alunni coinvolti: Giovanni Giannetta

- Argomento: PROGETTO "L'altra medaglia della PCTO: Passione, Conoscenze, Territorio, Orientamento"

Disciplina: PCTO

Alunni coinvolti: l'intera classe

- Argomento: Incontro con la CROCE ROSSA

Disciplina: Microprogettazione orientativa

Alunni coinvolti: l'intera classe

- Argomento: Visita prosciuttificio Ciarcia

Disciplina: Microprogettazione orientativa

Alunni coinvolti: l'intera classe

- Argomento: Incontro formativo con TUTICUM CAFFÉ

Disciplina: Microprogettazione orientativa

Alunni coinvolti: l'intera classe

9) ATTIVITÀ PERCORSI DI CITTADINANZA

DOCENTE: DATTOLO ESTER

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 Gli organi costituzionali dello Stato La legalità e il contrasto alle mafie Agenda 2030 e cittadinanza digitale	Lezione frontale Lezione dialogata Video lezione Visualizzazione di video 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

- la 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.

Abilita'

- 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) MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

DOCENTE TUTOR: prof.ssa ANNA PETRIELLO

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

**I tempi previsti sono:
minimo 30 ore annuali**

Il valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro	
Competenze	
1.Area personale e sociale	Autoconsapevolezza e autoefficacia- Pensiero critico- Benessere
2.Area per lo sviluppo della determinazione	Motivazione e perseveranza- Flessibilità- Imparare dall'esperienza
3.Area di previsione e progettazione	Vision- Creatività- Riconoscere le opportunità- Sicurezza
Attività curriculari	

N.	Titolo attività	Tipo	N. ore
1	Partecipazione attività di orientamento informativo e formativo: presentazione agli studenti della piattaforma Unica, introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione e-portfolio.	Incontro informativo	1
2	Presentazione ai genitori (in presenza) della piattaforma Unica	Incontro informativo	1
3	Autovalutazione dello studente e scelta del Capolavoro	Incontro informativo e formativo	1
4	Attività di Orientamento presso Università degli Studi della Campania " L. Vanvitelli" , e n.2 incontri con ITS Academy: ITS Academy A. Bruno e ITS Academy BACT	Modulo di Orientamento informativo	8
5	Attività di PCTO " Vivere in sicurezza ". Incontri con aziende partners: <i>Prosciuttificio V. Ciarcia s.n.c. e Tuticum Caffè s.r.l.</i> Attività di riflessione e autovalutazione delle competenze	PCTO	8
6	Didattica Orientativa " PERCORSO SALUTE: promozione di stili di vita sani e sicuri" con docenti ed esperti- Croce Rossa Italiana . Attività di riflessione e autovalutazione delle competenze	Progetto di Istituto	9
7	Attività di tutoraggio, elaborazione del capolavoro e compilazione dell'e-portfolio.	Tutoring	5
Ore curricolari complessive di orientamento			33
Attività extracurricolari ed extrascolastiche			

<p>Uscita didattica giornaliera di visita a laboratori, centri di ricerca, università, aziende, enti del territorio.</p> <p>Attività scolastiche extracurricolari approvate dal CdC, con eventuale questionario di autovalutazione delle competenze (es. Laboratori scientifici, laboratorio AutoCAD, Arte Km 0, teatro, bandmusicale, gruppo sportivo, ecc.)</p> <p>Attività extrascolastiche scelte e sviluppate dallo studente in autonomia (corsi di musica, di lingua, sport agonistico, volontariato, ecc.)</p>		<p>N. ore 8</p>
---	--	---------------------

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

O.M. n.45 del 09 marzo 2023 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 curricolari
- 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

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

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 curricolari
- 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

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.

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.

TABELLE DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO 2023-24

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

Allegato Ad. 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 nella 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, del 16 maggio 2024, la cui delibera è allegata al presente documento.

CREDITI SCOLASTICI ATTRIBUITI AL TERZO E QUARTO ANNO

Alunni	TOTALE CREDITI		
	III anno	IV anno	Somma credito III e IV anno
1.	9	11	20
2.	10	12	22
3.	11	12	23
4.	8	10	18
5.	9	10	19
6.	9	10	19
7.	10	11	21
8.	9	10	19
9.	11	12	23
10.	9	10	19
11.	10	11	21

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE VE: INDIRIZZO enogastronomia

Disciplina	Docente titolare	Firma
Religione	Pasciuti Rosaria	
Italiano	Razzano Giovanna	
Storia	Razzano Giovanna	
Cittadinanza e Costituzione	Dattolo Ester	
Lingua Inglese	Figliolino Federica	
Matematica	Olivero Antonella	
Lab.Serv.En (cucina)	Cataldo Generoso	
Lab. Serv. di ricettività alberghiera	Diglio Antonella	
D.T.A	Borriello Giuseppe	
Francese	De Vito Antonietta	
LSE settore sala e vendita	Pergamo Gerardo	
Scienze motorie	Marena Giuseppe	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Cataldo Franco	
Sostegno	Diglio Antonella	

Ariano Irpino, 15 maggio 2024

Il Coordinatore della classe

Prof. Generoso Cataldo

Il Dirigente Scolastico

