



Via Villa Caracciolo - 83031 Ariano Irpino  
e-mail: [avis01600X@istruzione.it](mailto:avis01600X@istruzione.it) - sito web: [www.iisdegruttola.gov.it](http://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. 0004540 del 14/05/2024  
II-2 (Entrata)

*Ariano Irpino, 10/05/2024*

# **Documento del Consiglio di Classe**

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

**della classe 5<sup>^</sup>. Sez. B**

**INDIRIZZO**

**“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità  
alberghiera”**

**Anno scolastico 2023/2024**

# Indice

1. Presentazione dell'Istituto d'Istruzione Superiore <i>Giuseppe De Gruttola</i>	pag. 3
1.1. Gli indirizzi di studio	pag. 4
2. PECUP	pag. 5
3. Quadro orario	pag. 7
4. Presentazione della classe	pag. 8
4.1. Composizione della classe	pag. 0
5. Composizione del Consiglio di classe	pag. 11
6. Curricolo per competenze	pag. 12
6.1. Aspetti trasversali del curricolo	pag. 12
6.2. Contenuti disciplinari	pag. 12
6.3. Metodi, modalità e valutazione adottati dal Consiglio di Classe	pag. 13
7. Tabella/Temi	pag. 15
8. Eventi formativi/ progetti/ approfondimenti	pag. 17
9. Attività percorsi di cittadinanza	pag. 18
10. Modulo di orientamento formativo	pag. 20
11. Criteri attribuzione credito scolastico	pag. 22
12. Crediti scolastici attribuiti al terzo e quarto anno	pag. 24

## 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

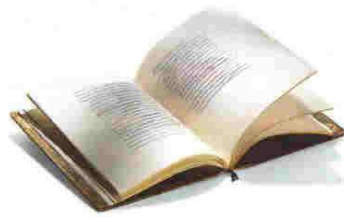
Allegato n. 4 - Fascicolo alunni BES e H (PEI E PDP consultabili in segreteria)

Allegato n. 5 - Simulazioni prove d'esame con griglie di valutazione ed eventuali mappe concettuali

Allegato n. 6 - Richiesta Docente sostegno (Alunni DVA)

Allegato n. 7 - 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 massimo 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 è 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

<b>I PERCORSI SCOLASTICI</b>	
<b>Settore Servizi</b>	<b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>
	<b>Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale</b>
	<b>Manutentore e assistente tecnico MAT</b>
<b>Settore tecnico</b>	<b>Chimica, Materiali e Biotecnologie Meccanica, mecatronica ed energia Elettronica ed elettrotecnica</b>

## 2) PECUP “SERVIZI ENOGASTRONOMIA E 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

		SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA				
		I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
RC		1	1	1	1	1
A-12	Lingua e letteratura italiana	5	5	6	6	6
A-20	Scienze integrate (fisica)	1				
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	4	4	4
A-34	Scienze e tecnologie chimiche		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	Lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
AB24	Lingua straniera Inglese	3	3	2	2	2
B-19	Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	2	2	1
B-20	Laboratorio dei servizi enogastronomici (settore cucina)	<u>2</u>	<u>2</u>	3	3	3
B-21	Laboratorio di servizi enogastronomici (settore sala e vendita)	<u>2</u>	<u>2</u>	2	2	3
		33	33	33	33	33

## 4) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sezione B IPSEOA, risulta composta da 16 alunni, 8 femmine e 8 maschi. Essa presenta al suo interno cinque studenti con bisogni educativi speciali: tre DSA (per i quali il CDC ha predisposto apposito PDP, allegato n. 4 e parte integrante del presente documento), un alunno BES con difficoltà transitorie dovute a svantaggio linguistico-culturale e uno studente con Legge 104/92 (per il quale è stato predisposto il PEI). Per l'alunno DVA, che segue un programma teso al raggiungimento degli obiettivi minimi conformi ai programmi ministeriali ex art.5, c.3 O.M. n. 90 del 21/5/2001 nelle diverse discipline ma con i dovuti adattamenti ai tempi, alle modalità e agli strumenti adeguati al deficit dell' alunno, il CDC ritiene opportuna, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato, la presenza, durante l'esame, del docente di sostegno che lo ha seguito per l'intero anno scolastico.

Per gli alunni DSA il CDC ritiene opportuno che siano forniti, anche durante lo svolgimento delle prove scritte e orali, gli strumenti compensativi e dispensativi previsti nel PDP. In particolare, per uno di essi, è necessario, durante le prove d'Esame, l'utilizzo di un computer fornito di un programma di videoscrittura (strumento compensativo utilizzato anche durante le simulazioni delle prove d'esame).

Gli alunni sono quasi tutti del posto e di estrazione socio-economica modesta. Il contesto familiare è eterogeneo sia per le professioni svolte dai genitori che per la diversità degli stimoli e delle sollecitazioni culturali e formative che gli allievi ricevono dal loro contesto socio-ambientale, fattore non trascurabile sul piano della socializzazione e dell'affiatamento; pertanto, il peso didattico ed educativo viene affidato alla scuola nella quasi totalità. Grazie alla continuità didattica della maggior parte dei docenti, alcuni alunni hanno avuto modo di acquisire un metodo di studio, abbastanza efficace, basato anche su spunti di rielaborazione personale e critica degli apprendimenti conseguiti.

Chi ha profuso maggior impegno per superare eventuali difficoltà incontrate, è riuscito ad acquisire un metodo di studio autonomo, mostrando capacità di orientamento e consapevolezza, raggiungendo discreti livelli di profitto. Chi invece, la maggior parte della classe, pur dotato di buone capacità, non ha frequentato assiduamente le lezioni e ha mostrato tempi di attenzione piuttosto brevi, senza sfruttare pienamente le proprie potenzialità, ha raggiunto livelli appena sufficienti.

Pertanto, non tutti hanno acquisito un metodo di studio completamente autonomo, necessitando di continue indicazioni operative per svolgere con profitto il lavoro assegnato; essi hanno, dopo le continue sollecitazioni da parte dei docenti, sufficientemente raggiunto gli obiettivi minimi programmati.

Su queste incertezze hanno inciso alcune lacune pregresse, in rapporto alle competenze linguistiche, espressive e logico matematiche, che hanno determinato un apprendimento meccanico e lento.

La classe, nel complesso, quindi, mostra livelli non omogenei di capacità, competenze e partecipazione. Tutti hanno avuto l'opportunità di far emergere le proprie potenzialità, di orientarsi e di acquisire fiducia e consapevolezza del proprio sé. Non tutti però sono riusciti a cogliere tale opportunità, tantomeno a sfruttare la disponibilità del Consiglio di Classe sempre predisposto ad aiutare e seguire ognuno di loro per tutto il percorso formativo.

Nel corso degli anni, la classe ha mostrato una significativa crescita nei rapporti interpersonali e le attività didattiche, nel complesso, si sono svolte in un clima sereno. Il comportamento complessivo è stato sempre corretto e lo svolgimento delle lezioni sufficientemente regolare.

Il rapporto con gli insegnanti è stato abbastanza positivo. Non si registra la presenza di alunni con problemi gravi di socializzazione, di cattivi rapporti con i compagni, con la scuola o di rispetto delle regole basilari.

Si possono individuare tre gruppi di livello:

- ❖ Un esiguo gruppo è costituito da alunni che hanno mostrato impegno, partecipazione e senso di responsabilità, sviluppando un apprendimento autonomo; questo gruppo, anche durante il periodo della



didattica a distanza (DaD), introdotta per l'emergenza sanitaria, ha continuato a lavorare mantenendo lo stesso comportamento serio e motivato. Questi alunni si apprestano a sostenere la prova d'esame con una preparazione generale adeguata; sanno esprimere in modo critico e personale i contenuti appresi, utilizzando il linguaggio specifico delle varie discipline; sono complessivamente in grado di analizzare e utilizzare i dati per la soluzione di problemi, sono capaci di effettuare scelte e di prendere decisioni consapevoli.

- ❖ Un secondo gruppo, anch'esso esiguo, ha acquisito in quasi tutte le materie, conoscenze sufficienti dei contenuti, applicandoli nei diversi contesti di comunicazione e elaborandoli in maniera semplice, ma corretta. Questi alunni hanno avuto un diverso approccio alla didattica a distanza. Il loro impegno è stato più saltuario e spesso non hanno risposto alle attività sincrone.
- ❖ Un terzo gruppo, il più numeroso, è costituito da allievi meno motivati e meno puntuali nella partecipazione al dialogo educativo-formativo, soprattutto per la mancanza di uno studio individuale sistematico e responsabile. Durante il periodo dell'emergenza ha collaborato di meno alla didattica a distanza.

Il Consiglio di classe ha sempre cercato di darsi delle linee di indirizzo didattico-funzionali e realistiche, 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 unità didattiche 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.

#### 4.1) COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

<b>Cognome - Nome</b>	<b>Luogo di Nascita</b>	<b>Data di nascita</b>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		

## 5) COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>
RELIGIONE	CERINO ANDREA
ITALIANO	NIGRO GIUSEPPINA
STORIA	NIGRO GIUSEPPINA
LINGUA INGLESE	GILIBERTI MARIA
LINGUA FRANCESE	MICCIOLO KATIA
MATEMATICA	LOFFA CINZIA
DTA	SATERIALE MARIALaura
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BOFFA ANTONIO
ED. CIVICA	NARDONE CAROLINA
LSE- SETTORE CUCINA	RICCIO LIBERO
LSE. SETTORE SALA	ROCCO FELICE
ACCOGLIENZA TURISTICA	CAPOBIANCO MARIAGRAZIA
SCIENZE MOTORIE	PASTORE GIACOMO
SOSTEGNO	CARDINALE ANTONELLA

### 5.1) Continuità Docenti

<b>CONTINUITA' - DISCONTINUITA' DIDATTICA TRA IL IV E IL V ANNO</b>	
<b>Disciplina</b>	<b>C (continuità), D (discontinuità)</b>
CERINO ANDREA	<b>C</b>
NIGRO GIUSEPPINA	<b>D</b>
NIGRO GIUSEPPINA	<b>D</b>
GILIBERTI MARIA	<b>D</b>
MICCIOLO KATIA	<b>C</b>
LOFFA CINZIA	<b>C</b>
SATERIALE MARIALaura	<b>C</b>
BOFFA ANTONIO	<b>C</b>
NARDONE CAROLINA	<b>C</b>
RICCIO LIBERO	<b>C</b>
ROCCO FELICE	<b>D</b>
CAPOBIANCO MARIAGRAZIA	<b>D</b>
PASTORE GIACOMO	<b>D</b>
CARDINALE ANTONELLA	<b>C</b>

## 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 curriculum 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 pluridisciplinari o interdisciplinari

- Si rimanda alle progettazioni disciplinari e alle relazioni finali pubblicate su Bachecca/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 semi-strutturate 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 riguardano l'aula della classe, l'aula magna, i laboratori di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva, il laboratorio di sala e di cucina.

Il consiglio di classe ha svolto le simulazioni delle due prove scritte nelle seguenti date: 10/05/2024 prima prova, 03/05/2024 seconda prova e una simulazione del colloquio il 14/05/2024.

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
<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realismo e Naturalismo in letteratura;</li> <li>- Il rapporto tra l'uomo e la natura: il Decadentismo.</li> <li>- La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento: la crisi dell'io e la disgregazione del reale;</li> <li>- La guerra e la lirica del '900: la letteratura come strumento di impegno civile.</li> </ul>	<p>Comunicare nella madrelingua. Consapevolezza ed espressione culturale. Sviluppare comportamenti di cittadinanza attiva ispirandosi ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà.</p>	<p>Lingua e letteratura italiana</p>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro-</p> <p>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</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini</p>	<p>The catering world</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- DTA</li> <li>- Scienza e Cultura dell'alimentazione</li> <li>- LSE Settore Cucina</li> </ul>

della mobilità di studio e di lavoro			
<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.</p> <p>Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>Norme obbligatorie per l'impresa Sicurezza e igiene sul luogo di lavoro Il sistema di gestione di 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>		<p>DTA</p> <p>Scienza e Cultura dell'alimentazione</p> <p>LSE Settore Cucina</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>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>Le leggi che regolano l'attività ristorativa Dieta mediterranea, cibo e religioni.</p> <p>Il servizio di catering e di banqueting</p>		<p>DTA</p> <p>Scienza e Cultura dell'alimentazione</p> <p>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>	<p>Marketing turistico Contaminazione chimica fisica e microbiologica degli alimenti. Allergie, intolleranze, malattie del metabolismo</p> <p>Ristorazione collettiva e stili alimentari Realizzazione di un menu. Prodotti del territorio e marchi di qualità</p>		<p>DTA</p> <p>Scienza e Cultura dell'alimentazione</p> <p>LSE Settore Cucina</p>
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici	Il Progresso e la società: Giovanni Giolitti e l'Età giolittiana		Storia



<p>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>La Guerra Prima Guerra mondiale Il primo dopoguerra Seconda Guerra mondiale La Resistenza</p> <p>L'Età dei totalitarismi Stalinismo Fascismo Nazismo</p> <p>Il secondo dopoguerra La Guerra fredda La Repubblica italiana</p>	<p>La nascita della Repubblica</p> <p>La Costituzione italiana</p> <p>L'Unione Europea</p>	<p>Educazione Civica</p>
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>	<p>Le funzioni: studio di funzioni algebriche Concetto di limite Concetto di derivata 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>		<p>Matematica DTA</p>

## 8)EVENTI FORMATIVI /PROGETTI/ APPROFONDIMENTI

Disciplina: Educazione Civica

Argomento: #Photo4Best- “Una foto del Benessere dei nostril Territori”. Promozione della cultura statistica a cura dell’Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT) attraverso una foto ed un’infografica descrittiva

Alunni coinvolti: Intera classe

## 9) ATTIVITÀ PERCORSI DI CITTADINANZA

DOCENTE: Nardone Carolina

### 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  Video lezione  Visualizzazione di video  Mappe concettuali  Presentazioni PowerPoint	Aula	Verifiche orali  Domande a risposta breve  Prove strutturate e semi-strutturate

#### 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.

#### 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) MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

DOCENTE TUTOR: CERINO ANDREA

Titolo del percorso di orientamento	<i>Il valore della scelta verso l'università e il mondo del lavoro</i>	
Periodo relativo alla programmazione	Anno scolastico 2023/2024	
Ore programmate	30 + 1	
Contenuti Progettati	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Introduzione alle attività di orientamento informativo e formativo (quadro delle competenze, e-portfolio, capolavoro)</li> </ul>	Ore 1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Presentazione ai genitori (on-line) della piattaforma Unica e Introduzione all'uso.</li> </ul>	1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione dell'e-portfolio. Incontro tutor-gruppi</li> </ul>	1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Didattica orientativa: Turismo Animato</li> </ul>	9
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attività di PCTO: "Alla scoperta delle tradizioni e curiosità della nostra regione". Incontri con aziende partners.</li> </ul>	8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Progetto di ITS ACADEMY con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attività di tutoraggio</li> </ul>	5
		<b>Tot</b>
Competenze dell'orientamento di riferimento inserite nell'apposita rubrica	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	

Metodologia relativa alla somministrazione	Metodologie ad hoc (Cooperative learning, Flipped Classroom, lezione partecipata, Circle Time,...)
Modalità di monitoraggio e tipologia di valutazione	Somministrazione di questionari e schede di autovalutazione

Documentazione utilizzata	Scheda progetto dell'Orientamento. Materiali audiovisivi ed interattivi
Documentazione autoprodotta	Modulo per la micro-progettazione Mappe per monitoraggio, autovalutazione/valutazione
Documentazione prodotta dall'allievo	Il capolavoro da inserire nell'e- portfolio
Documentazione prodotta dagli allievi	Schede di riflessione e autovalutazione delle competenze

## 11) CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

*O.M. n.55 del 22 marzo 2024 Art.11 ai sensi dell'Art. 15 del d. Lgs62/2017*

### Criteria attribuzione credito scolastico

Il credito scolastico esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunta da ciascun alunno nell'anno scolastico. È 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

### 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. 55 del 22 marzo 2024**

**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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 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 cinquantiesimi

-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 alla delibera dal collegio dei Docenti del giorno giovedì 16 maggio 2024, allegata al presente documento.

## 12) CREDITI SCOLASTICI ATTRIBUITI AL TERZO E QUARTO ANNO

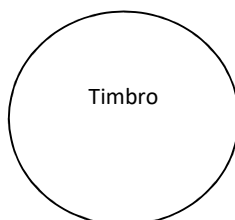
Alunni	TOTALE CREDITI		
	III anno	IV anno	Somma credito III e IV anno
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			



## IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V B: INDIRIZZO IPSEOA

Disciplina	Docente titolare	Firma
RELIGIONE	CERINO ANDREA	
ITALIANO	NIGRO GIUSEPPINA	
STORIA	NIGRO GIUSEPPINA	
LINGUA INGLESE	GILIBERTI MARIA	
LINGUA FRANCESE	MICCIOLO KATIA	
MATEMATICA	LOFFA CINZIA	
DTA	SATERIALE MARIALAURA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BOFFA ANTONIO	
ED. CIVICA	NARDONE CAROLINA	
LSE- SETTORE CUCINA	RICCIO LIBERO	
LSE. SETTORE SALA	ROCCO FELICE	
ACCOGLIENZA TURISTICA	CAPOBIANCO MARIAGRAZIA	
SCIENZE MOTORIE	PASTORE GIACOMO	
SOSTEGNO	CARDINALE ANTONELLA	

Ariano Irpino, **10 maggio 2024**



Il Coordinatore della classe  
Prof.ssa Loffa Cinzia

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Aragiusto Tiziana