



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. 0004595 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)

I. della classe 5[^]. Sez. Grs

II. INDIRIZZO

**III. "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera"**

IV. Anno scolastico 2023/2024

Indice

1	PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE <i>GIUSEPPE DE GRUTTOLA</i>	4
2	PECUP	6
3	QUADRO ORARIO	8
4	PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	9
5	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	11
6	CURRICOLO PER COMPETENZE	12
7	METODI, MODALITÀ E VALUTAZIONE ADOTTATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE	13
8	TABELLA ESPERIENZE /TEMI	15
9	ATTIVITÀ Percorsi di CITTADINANZA	18
10	MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO	20
11	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	23
12	CREDITI SCOLASTICI E FORMATIVI ATTRIBUITI	25

Allegati

(gli allegati costituiscono parte integrante del documento)

Allegato n. 1 - Programmi svolti

Allegato n. 2 - Relazione finale

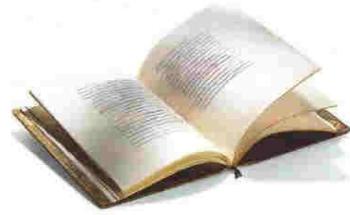
Allegato n. 3 - Griglie di valutazione delle prove scritte ed orali e Tabelle di conversione

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

- 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

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’ospitalità 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

Corso Serale Professionale Alberghiero - IPEN

Materia	Cl. Conc.	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	A012	3	3	3
Storia	A012	2	2	2
Lingua Inglese	AB24	2	2	2
Matematica	A026	3	3	3
Francese	AA24	2	2	2
Labor. Enogastron.	B020	3 (1)	3 (1)	3 (1)
Labor. Sala e Vendita	B021	1 (1)	1 (1)	1 (1)
Scienze degli Alimenti	A031	3	3	3
DTA	A045	3	3	3
Labor. Enogastron.	B020	1c	1c	1c
Labor. Sala e Vendita	B021	1c	1c	1c
Totale ore		22	23	22
Le ore in parentesi indicano la copresenza dell'Insegnante Tecnico Pratico (ITP)				

4. Presentazione della classe

La classe V sezione Grs corso serale alberghiero, risulta composta da 8 alunni, 5 femmine e 3 maschi.

La provenienza territoriale è distribuita fra Ariano Irpino e i paesi limitrofi. Gli alunni hanno frequentato il corso serale dal terzo anno, mentre altri si sono aggiunti nel corso dell'ultimo anno. Tuttavia, alcuni alunni, anche se motivati, sono stati costretti ad abbandonare per motivi di lavoro.

Essendo, il corso serale, mirato a qualificare giovani ed adulti prevalentemente già inseriti nel mondo del lavoro, le problematiche che si presentano sono molto variegata. In alcuni casi il percorso scolastico è stato interrotto da alcuni anni e si è perduta la consuetudine allo studio. Si rileva, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro e di famiglia. Ciò nonostante, l'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggior parte di loro sono apprezzabili. La frequenza poco regolare di alcuni studenti, ha comportato discontinuità nel metodo di lavoro e di studio, favorendo schemi ed esemplificazioni su molte tematiche affrontate. Pertanto alcune delle ore di lezione sono state dedicate ad una attività individualizzata, alla ripetizione e al recupero o approfondimento di concetti ed argomenti già trattati, per mantenere il più possibile omogenea la preparazione globale.

La partecipazione e l'interesse per gli argomenti oggetto di studio sono andati sempre migliorando, fino ad arrivare a dei livelli complessivamente più che accettabili. Questo ha contribuito al sostanziale raggiungimento degli obiettivi previsti, sia specifici che trasversali. Per quanto concerne il profitto generale, la classe presenta un buon livello di preparazione, mentre per i singoli allievi il profitto è risultato vario, in funzione delle capacità e delle attitudini di ciascuno e comunque molto influenzato dal grado di applicazione che è stato possibile dedicare allo studio. Tutti i docenti si sono impegnati a fondo esprimendo le loro capacità professionali per motivare e coordinare gli studenti, adottando strategie didattiche atte a migliorare le situazioni di partenza, per cui i contenuti sono stati adeguati agli interessi ed alle reali possibilità degli alunni e alle specifiche esigenze dell'ambiente socio-culturale in cui l'attività didattica si è sviluppata, favorendo così la promozione civile e culturale oltre quella professionale. Le programmazioni nelle varie discipline in alcuni casi hanno dovuto subire qualche riduzione e lieve cambiamento rispetto a quanto preventivato, sia a causa di un impegno nello studio limitato alle ore scolastiche sia per la frequenza non sempre regolare per alcuni che ha comportato la necessità di soffermarsi più a lungo sugli argomenti svolti. Considerato il percorso formativo nel suo complesso e preso atto dei notevoli progressi fatti da ciascuno studente rispetto ai livelli di partenza, si esprime un giudizio sulla classe positivo.

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.

5. Composizione del Consiglio di classe

Disciplina	Docente
ITALIANO	MORENA IDA
STORIA	MORENA IDA
LINGUA INGLESE	CAPONE LARA
LINGUA FRANCESE	DE VINCENTIS ELENA
MATEMATICA	CIPRIANO LINA
DTA	GAGLIARDE TERESA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CATALDO FRANCO
ED. CIVICA	CAPUANO RAFFAELE FRANCESCO
LSE- SETTORE CUCINA	MAZZA OTTAVIA
LSE. SETTORE SALA	LA PADULA AMEDEO

5.1 Continuità Docenti

CONTINUITA' - DISCONTINUITA' DIDATTICA TRA IL IV E IL V ANNO	
Disciplina	C (continuità), D (discontinuità)
MORENA IDA	D
MORENA IDA	D
CAPONE LARA	C
DE VINCENTIS ELENA	D
CIPRIANO LINA	C
GAGLIARDE TERESA	D
CATALDO FRANCO	C
CAPUANO RAFFAELE FRANCESCO	C
MAZZA OTTAVIA	D
LA PADULA AMEDEO	D

6. CURRICOLO PER COMPETENZE

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".

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 Bacheca/Argo.

7. 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

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: l'aula della classe, i laboratori di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva

Il consiglio di classe ha svolto le simulazioni delle due prove scritte nelle seguenti date: 10/05/2024 prima prova, 16/05/2024 seconda prova e svolgerà una simulazione del colloquio entro fine maggio.

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

8. 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"> - Realismo e Naturalismo in letteratura; - Il rapporto tra l'uomo e la natura: il Decadentismo. - La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento: la crisi dell'io e la disgregazione del reale; - La guerra e la lirica del '900: la letteratura come strumento di impegno civile. 	<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 della mobilità di studio e di</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contratti ristorativi - Le diete nelle diverse fasi evolutive, dietoterapia e salute - Intolleranze alimentari e stili alimentari 		<ul style="list-style-type: none"> - DTA - Scienza e Cultura dell'alimentazione - LSE Settore Cucina
	<ul style="list-style-type: none"> - Food Safety - Nutrition 		<ul style="list-style-type: none"> - Lingua e cultura Inglese - DTA - Scienza e Cultura dell'alimentazione - LSE Settore Cucina

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	Il Progresso e la società:		Storia

<p>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>Giovanni Giolitti e l'Età giolittiana</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>Dalla società delle nazioni all'ONU</p> <p>I diritti umani nella storia</p> <p>La Costituzione italiana</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>

9. ATTIVITÀ PERCORSI DI CITTADINANZA

DOCENTE: prof. Capuano Raffaele Francesco

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
<p>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.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basa.</p>	<p>Origine e struttura della Costituzione italiana</p> <p>I principi fondamentali della Costituzione</p> <p>Diritti e doveri dei cittadini</p> <p>Forme di Stato e di Governo</p> <p>Il Parlamento</p> <p>Il Governo</p> <p>La Magistratura</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>La Corte Costituzionale</p> <p>Le istituzioni europee</p> <p>Le fonti del diritto comunitario</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Visualizzazione di video</p> <p>Mappe concettuali</p>	<p>Aula</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Domande a risposta breve</p> <p>Prove strutturate e semi strutturate</p>

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:

a) 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.

b) 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.

c) 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: prof.ssa Maria Giliberti

I tempi previsti sono minimo 30 ore annuali

Microprogettazione			
CLASSE5^G IPSEOA (serale)-“ Competenti si diventa! ”			
Competenze			
Area personale e sociale	Autoconsapevolezza e autoefficacia-Pensiero critico-Benessere		
Area per lo sviluppo della determinazione	Motivazione e perseveranza-Flessibilità-Imparare dall’esperienza		
Area di previsione e progettazione	Vision-Creatività-Riconoscere le opportunità-Sicurezza		
Il mondo del lavoro	L’incontro con il mondo del lavoro Conoscere il mondo del lavoro e le sue opportunità		
Attività di tutoraggio			
Attività di tutoraggio	Tipologia	N. ore	Soggetti coinvolti
Introduzione alle attività di orientamento (quadro delle competenze, e-portfolio, capolavoro, attività di orientamento informativo e formativo)	Incontro informativo	1	Docente tutor
Introduzione all’uso della piattaforma e alla compilazione dell’e-portfolio. Incontro tutor-gruppi	Incontro informativo	1	Docente tutor
Verifica in itinere del percorso “competente si diventa!”	Incontro di verifica formativa	4	Docente tutor
Verifica finale del percorso “competente si diventa!”	Incontro di verifica conclusiva	2	Docente tutor

Area personale e sociale Attività			
Didattica Orientativa : Dalla lettura nascono emozioni e riflessioni su noi stessi e sul mondo	Modulo di orientamento formativo	5	Docente Ida Morena (Italiano Storia)
Didattica Orientativa: Encouraging positive student engagement and motivation	Modulo di orientamento formativo	3	Docente Capone Lara (Inglese)
Area per lo sviluppo della determinazione Attività			
Didattica Orientativa: <ul style="list-style-type: none"> • I Marchi • Certificazione di Qualità • I Prodotti A Km 0 • Ricette Regionali e Internazionali 	Modulo di orientamento formativo	4	Docente Mazza Ottavia (Lab.Cucina)
Didattica Orientativa:Diete e stili alimentari alternativi	Modulo di orientamento formativo	4	Docente Cataldo Franco (Alimentazione)
Area di previsione e progettazione Attività			
Didattica Orientativa: Business plan di una nuova impresa nella ristorazione	Modulo di orientamento formativo	2	Docente Teresa Gagliarde (DTA)
Il mondo del lavoro Attività			
Il contesto del mondo lavorativo attuale Mi informo sui diversi campi professionali L'incontro con il mondo del lavoro	Modulo di orientamento formativo	4	Esperti esterni

Ore curriculari complessive di orientamento	30	
--	-----------	--

Metodologia relativa alla somministrazione	Metodologie ad hoc (Cooperative learning, FlippedClassroom, lezione partecipata, CircleTime,...)
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

10. Criteri attribuzione credito scolastico

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

Criteri 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 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 sarà deliberato dal collegio dei Docenti, giovedì 16 Maggio 2024, la cui delibera sarà allegata al presente documento.

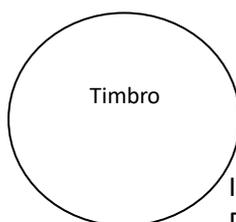
12. Crediti scolastici attribuiti al terzo e quarto anno

Alunni	TOTALE CREDITI		
	III anno	IV anno	Somma credito III e IV anno
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V Grs: Servizi per L'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Disciplina	Docente titolare	Firma
ITALIANO	MORENA IDA	
STORIA	MORENA IDA	
LINGUA INGLESE	CAPONE LARA	
LINGUA FRANCESE	DE VINCENTIS ELENA	
MATEMATICA	CIPRIANO LINA	
DTA	GAGLIARDE TERESA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CATALDO FRANCO	
ED. CIVICA	CAPUANO RAFFAELE FRANCESCO	
LSE- SETTORE CUCINA	MAZZA OTTAVIA	
LSE. SETTORE SALA	LA PADULA AMEDEO	

Ariano Irpino, **10 maggio 2024**



Il Coordinatore della classe
Prof.^{ssa} Capone Lara

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Aragiusto Tiziana