

	<p align="center"><i>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Marchitelli"</i></p> <p align="center">Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693</p> <p align="center">Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561 CHRH01000N@istruzione.it - CHRH01000N@pec.istruzione.it - www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it</p>	
	<p align="center"><i>DGR N. 840 del 20/10/2015</i></p> <p align="center"><i>Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 166/2007</i></p> <p align="center"><i>Par FSC Regione Abruzzo</i></p> <p align="center"><i>Cup D26D16001170001</i></p>	

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*ai sensi dell'art. 17, c.1 del D.lgs 62/2017
e art. 9 dell'OM n.10 del 16 maggio 2020*

Anno Scolastico:2019/2020

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
CLASSE V Settore Pasticceria

Numero Alunni: 12

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE: **Carmelina Saraceni**

Delibera del Consiglio di classe n.4 del 27 Maggio 2020

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
Presentazione dell'istituto	3
Breve descrizione del contesto	3
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	4
Profilo di uscita – area generale	4
Competenze relative all'area generale	5
Profilo di uscita – area di indirizzo	6
Competenze relative all'area di indirizzo	6
Competenze chiave europee	7
Quadro orario	8
DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE	10
Composizione del consiglio di classe	10
Composizione del consiglio di classe	11
Variazione del consiglio di classe nel corso del triennio di indirizzo (continuità docenti)	11
Composizione e storia della classe	12
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	13
Metodologie e strategie didattiche	13
Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	14
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex asl):	14
Attività di recupero e potenziamento	15
Attività e progetti attinenti a "cittadinanza e costituzione"	15
Percorsi di cittadinanza e costituzione	16
Attività specifiche di orientamento	16
Dettaglio delle materie	17
VALUTAZIONE	
Valutazione degli apprendimenti in presenza	29
Valutazione degli apprendimenti in dad	30
Votodi comportamento	31
Griglie dad	33
Crediti scolastici	36
FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	37
ALLEGATI	38

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L' IPSSAR "G. Marchitelli" è situato a Villa Santa Maria, un paese nella valle del Sangro, che si raggiunge mediante una strada a scorrimento veloce. La località è denominata "Patria dei cuochi", avendo dato i natali a San Francesco Caracciolo – patrono dei Cuochi d'Italia – nonché a molte persone che si sono distinte nel campo della Ristorazione. L'Istituto rappresenta un punto di riferimento per gli studenti che intendono costruirsi un percorso nel mondo alberghiero e della ristorazione. Con le sue relazioni e con il contributo che offre a tanti eventi, è una presenza importante per il territorio. Gli studenti provengono non solo dalla provincia di Chieti, ma anche dalle altre province della regione ed alcuni da fuori regione. Una parte di essi ha la possibilità di rimanere in loco nei due convitti, maschile e femminile, annessi alla scuola.

BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

Gli alunni frequentanti l'Istituto provengono prevalentemente da famiglie di imprenditori del settore ristorativo oppure da famiglie di matrice operaia, artigianale e agricola. Vi sono alcuni alunni provenienti da paesi comunitari ed extracomunitari. L'offerta scolastica, alla luce della Riforma degli indirizzi professionali, si articola in quattro percorsi – che fanno capo all'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" - , così distinti:

- 1. Settore cucina;**
- 2. Settore pasticceria ed arte bianca;**
- 3. Settore servizi di sala e di vendita;**
- 4. Settore accoglienza turistica.**

Gli indirizzi sono frequentati con motivazione e professionalità da parte degli iscritti. L'istituto rappresenta un volano economico perché con le sue relazioni offre una presenza importante nel territorio. L'istituto organizza conferenze, manifestazioni, esperienze di alternanza scuola-lavoro, esperienze di stages, tirocini, seminari e rappresenta un forte collante per il territorio. Le risorse e le competenze, soprattutto dell'area professionalizzante, hanno un ruolo preponderante in un piccolo contesto dove una ristretta comunità abitativa ospita una realtà scolastica, motivata e professionale e dove vi è la propensione all'aiuto reciproco fra i componenti della comunità stessa.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica. Il fattore «professionalità del lavoro» risiede, pertanto, nell'assumere responsabilità in riferimento ad uno scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza, ovvero di trovare soluzioni creative ai problemi sempre nuovi che si pongono. Si tratta di una disposizione nuova, che supera la figura del «qualificato» del passato, per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento.

Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – Area generale

A conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
- sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
- conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

Competenze relative all'area generale

I risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente prevedono, quindi, una stretta integrazione tra la dimensione culturale – comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica delle vocazioni dell'istruzione professionale.

	Competenza di riferimento	Assi culturali indicati nel regolamento
1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione , in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	storico-sociale scientifico –tecnologico
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	linguaggi scientifico-tecnologico
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali , dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	storico-sociale scientifico –tecnologico
4	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	linguaggi storico-sociale scientifico –tecnologico
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	linguaggi
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	linguaggi storico-sociale
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale , anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	linguaggi scientifico-tecnologico
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	matematico scientifico –tecnologico

9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell' espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	storico-sociale scientifico –tecnologico
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia , all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	storico-sociale matematico scientifico –tecnologico
11	Padroneggiare l' uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	storico-sociale scientifico –tecnologico
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (<i>riferimenti all'ambito della storia e della matematica</i>)	storico-sociale matematico

Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – Area di indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Competenze relative all'area di indirizzo

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento, tipici del profilo di indirizzo.

Competenze specifiche del profilo di indirizzo	
1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale,

	promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze chiave europee

Le competenze chiave fanno riferimento alla nuova raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018, che rivede e aggiorna la raccomandazione relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza: ognuna di esse contribuisce ad una vita fruttuosa nella società. Elementi quali il *pensiero critico*, la *risoluzione di problemi*, il *lavoro di squadra*, le *abilità comunicative e negoziali*, le *abilità analitiche*, la *creatività* e le *abilità interculturali* sottendono a tutte le competenze chiave. Esse sono le seguenti:

Nuove competenze chiave europee	
Competenza alfabetica funzionale	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti
Competenza multilinguistica	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria STEM	<p>Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del <i>processo</i> e dell'<i>attività</i> oltre che sulla conoscenza. <i>La competenza matematica comporta</i>, a differenti livelli, la capacità di usare <i>modelli matematici di pensiero e di presentazione</i> (<i>formule, modelli, costrutti grafici, diagrammi</i>) e la disponibilità a farlo.</p> <p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività</p>

	umana e della responsabilità individuale del cittadino.
Competenza digitale	Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.
Competenza in materia di cittadinanza	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.
Competenza imprenditoriale	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

Discipline	ORE	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	
STORIA	2	
LINGUA FRANCESE	3	
LINGUA INGLESE	3	
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	3	
TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	4	
DIRITTO E TECNICA STRUTTURA RICETTIVA	2	
MATEMATICA	3	
ENOGASTRONOMIA- SETTORE PRODUZIONE/Pasticceria	3	
EDUC. FISICA	2	
RELIGIONE	1	
ANALISI CHIMICHE	2 (1hcomp.lab.chimica)	

QUADRO ORARIO SCOLASTICO

QUADRO ORARIO DAD

Orario scolastico di riferimento	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì
9,30-10,30	Meccanica (h.10.15)	Pasticceria	Inglese		
10,30-11,30	Inglese	Matematica	D.Struttura ric.	Italiano	Alimenti
11,30-12,30	D.Struttura Ric	Meccanica		Francese	Storia
12,30-13,30			Alimenti (h12)		
14,30-15,30					Storia
15,30.16,30			Italiano	Educ.Fisica	
16,30-17,30			Religione	Educ.Fisica	
17,30-18,30					

I docenti che ne hanno avuto necessità hanno concordato con gli alunni ulteriori ore di lezione. Le lezioni sono state ridotte per andare incontro alle esigenze dei ragazzi e per facilitare il loro apprendimento a distanza.

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DOCENTE	MATERIA	N. ORE SETTIMALI	N. ORE RECUPERO
Carmelina Saraceni	ITALIANO	4	IN ITINERE
Carmelina Saraceni	STORIA	2	IN ITINERE
Angela Annalisa De Nittis	INGLESE	3	IN ITINERE
Luigia D'Angelo	MATEMATICA	3	IN ITINERE
Lida Casasanta	FRANCESE	3	IN ITINERE
Cipollone Andrea	TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	4	IN ITINERE
Franco Di Genni	ENOGASTRONOMIA- SETTORE PRODUZIONE/Pasticceria	4	IN ITINERE
Antonio Ferrante	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	IN ITINERE
Ada Gioia Consalvo	ANALISI CHIMICHE	2	IN ITINERE
Alfredo Sergio D'Orazio	EDUC. FISICA	2	IN ITINERE
Milena Fioriti	RELIGIONE	1	IN ITINERE
Alfonso Cocco	DIRITTO E TECNICA STRUTTURA RICETTIVA	2	IN ITINERE

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO DI INDIRIZZO (CONTINUITÀ DOCENTI)

MATERIA	STABILITÀ DEL DOCENTE NEL CORSO DEL TRIENNIO DI INDIRIZZO
ITALIANO e STORIA	Si
INGLESE	No
MATEMATICA	No
FRANCESE	Si
TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	No
ENOGASTRONOMIA-SETTORE PRODUZIONE/PASTICCERIA	Si
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI
DIRITTO E TECNICA STRUTTURA RICETTIVA	No
SCIENZE MOTORIE	Si
Religione	Si
ANALISI CHIMICHE	No

COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 Pasticceria è costituita da 12 elementi, 9 ragazze e 3 ragazzi. Quest'anno si è inserito un alunno ripetente proveniente dalla ex quinta pasticceria. Nel corso del triennio la classe è stata articolata con quella della V cucina per le materie di area comune.

Nel complesso, dal punto di vista disciplinare, non sono emerse particolari problematiche, il comportamento della classe, nonostante una discreta esuberanza, è stato globalmente corretto ed adeguatamente partecipe. Nel loro percorso di studio gli studenti si sono dimostrati sempre attenti al dialogo didattico-educativo ed hanno lavorato con impegno costante, acquisendo un buon livello di preparazione. Più evidente in un gruppo di alunni è stata la capacità di rielaborare gli insegnamenti e i dati disciplinari acquisiti che li ha portati in alcune discipline a risultati veramente apprezzabili.

Alla classe va poi riconosciuto lo svolgimento di un lavoro serio, caratterizzato da costanza nell'impegno e nella partecipazione anche nella didattica a distanza. Qualche alunno, meno costante nell'impegno e con una certa passività nella partecipazione alla didattica sia in presenza che a distanza ha raggiunto la sufficienza in quasi tutte le discipline. In conclusione, quasi tutti gli alunni, ognuno in funzione delle potenzialità e dell'impegno profuso, hanno maturato, durante il percorso scolastico compiuto, un bagaglio di conoscenze, di capacità e di competenze che, oltre a determinare la loro formazione culturale, ha contribuito anche al loro percorso di crescita personale.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e delle caratteristiche dell'utenza degli studenti. La scansione dell'anno scolastico è stata divisa in un primo quadrimestre con termine al 31 gennaio, ed un secondo quadrimestre che arriva alla fine dell'anno scolastico, con comunicazione dell'andamento didattico, delle carenze e dei recuperi del primo periodo durante gli incontri Scuola-Famiglia. Si sottolinea altresì che tutte le informazioni relative all'andamento didattico-disciplinare degli alunni sono state inserite dai singoli docenti nel registro elettronico consultabile dai genitori e dagli alunni.

Risorse utilizzate			
Testi in adozione e consigliati	X	LIM	X
Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.)	X	Laboratorio informatico	
Saggi ed articoli tratti da riviste e quotidiani	X	Materiale della biblioteca e dei laboratori	
Laboratori vari	X	Audiovisivi	X

Metodologie didattiche usate			
Lezione frontale e partecipata	X	Discussione guidata	X
Partecipazione ad attività extracurricolari	X	Attività di laboratorio	X
Lezione interattiva	X	Attività di recupero-sostegno-potenziamento	X
Problem solving	X	Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali	X
Lavoro di gruppo (esercitazioni, relazioni, ricerche)	X	Assegnazione di compiti di tutoraggio agli alunni .	X
Cooperative learning	X	Altro	

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La scuola si impegna concretamente per l'Inclusione; essa è basata, programmaticamente, su una attenta lettura del grado di inclusività della scuola e su reali obiettivi di miglioramento, da perseguire nel senso della trasversalità delle prassi di inclusione negli ambiti dell'insegnamento curricolare, della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, alunni, famiglie. A tale scopo elaborerà un PEI, che verrà adattato in base alle segnalazioni dei consigli di classe, e un PDP per gli allievi con disturbi specifici dell'apprendimento, e verranno segnalati i BES – bisogni educativi speciali. Verrà redatta, inoltre, una relazione osservativa per un periodo variabile, in base alla quale verrà approntato un PDP, previa conferma del Consiglio. La scuola, inoltre, promuove interventi a favore dell'integrazione e dell'inclusione scolastica di tutti gli alunni in situazioni di difficoltà in ambito educativo e/o di apprendimento. Per gli alunni stranieri sono previsti progetti per il potenziamento della lingua italiana.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL)

L'opportunità di realizzare l'apprendimento scolastico attraverso percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento è stata offerta dalla legge n. 53 del 28/03/2003 art. 4 che ha così superato una vecchia incomunicabilità tra i due mondi, il primo dei quali era deputato a dare istruzione, mentre il secondo era considerato limitato, in quanto dominato da logiche economiche e poco formative. La validità dei PCTO, per tutta la scuola secondaria di secondo grado e, in particolare, per l'istruzione professionale, è stata ribadita dalla Riforma del 2010 e successivamente rivista ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145 Il nostro Istituto è impegnato a porre in essere in questo ambito, particolarmente importante per l'acquisizione di una professionalità qualificata e di una cultura del lavoro, delle soluzioni efficaci, valorizzando la ricchezza delle esperienze accumulate, mediante l'organizzazione delle attività di PCTO e con i numerosi rapporti di collaborazione che coinvolgeranno esperti, istituzioni locali, aziende. Le attività di PCTO si sono svolte per l'intero ciclo scolastico, proponendo attività tecnico-pratiche di laboratorio, attività teoriche di alta formazione gastronomica e di ospitalità e brevi periodi di stage. La programmazione delle attività ha cercato di seguire e inserirsi nei percorsi scolastici curricolari, rispettando le varie programmazioni di classe. L'art. 6 del DDL scuola "La buona scuola" prevede che, dall'anno scolastico 2015/2016, i percorsi formativi denominati Alternanza Scuola-Lavoro (ASL), entrino a far parte, a tutti gli effetti, del curriculum scolastico. Essi interessano gli studenti degli ultimi tre anni, che dovranno svolgere attività in aziende/enti per un minimo di 180 ore. Essa rappresenta un percorso formativo che potenzia l'autonomia scolastica e qualifica l'offerta formativa (rendendola più flessibile) a vantaggio degli studenti. Ogni alunno ha un piano personalizzato delle attività che ha svolto in azienda ed è stato affiancato da un tutor aziendale e da un tutor scolastico, che lo ha valutato e gli ha rilasciato una certificazione delle competenze acquisite. La valutazione delle esperienze in PCTO costituisce una integrazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. La scuola, con il supporto del referente, dei tutor, dell'Ufficio Didattico, della camera di Commercio, ha organizzato appositi corsi, per illustrare agli alunni in PCTO le norme in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Il periodo di tirocinio è stato svolto dallo studente sia in orario scolastico che pomeridiano nonché all'estero, durante il periodo estivo, secondo un programma formativo e delle modalità di verifica precise

Tabella riassuntiva delle competenze, abilità e conoscenze da acquisire nel percorso di alternanza in azienda.

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto clienti.	Saper inserirsi in un contesto aziendale produttivo reale.	Conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante.
Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.	Saper rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in Istituto.	Conoscere e approfondire nuove tecniche culinarie e di servizio.
Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.	Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela.	Conoscere e approfondire nuovi allestimenti per banchetti ed eventi vari.
	Saper progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante.	Conoscere prodotti alimentari tipici e attrezzature innovative.
	Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico	Conoscere e approfondire conoscenze merceologiche, d'igiene e dietetiche.
		Conoscere ed applicare piani di sicurezza e HACCP in azienda

A tale riguardo si rimanda alle schede personali degli alunni allegate al presente documento.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Il Consiglio di Classe, in osservanza alle indicazioni del Collegio dei Docenti, ha previsto di effettuare le seguenti modalità di recupero:

- Percorsi individuali di recupero, realizzati attraverso attività, esercizi e studio da svolgere a casa, controllati e corretti sistematicamente dal docente;
- Attività di recupero durante le ore di lezione, "in itinere", con modalità diverse: lezioni frontali, attività periodiche di rinforzo in classe, attività di "tutoring", ma soprattutto attività di studio domestico.

ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" (da integrare o variare in base alle attività effettivamente svolte dalla classe)

Attività specifiche relative alla formazione di un'etica della responsabilità sono state svolte dai docenti di storia e di diritto. Nel PTOF sono evidenziate alcune iniziative multidisciplinari di Cittadinanza e Costituzione, che chiamano in causa anche istituzioni e soggetti esterni:

- **Incontri sulla legalità:** incontri con l'Arma dei Carabinieri e Agenzia delle Entrate.
- **Sicurezza sul lavoro:** incontri con esperti, visite aziendali.
- **Solidarietà:** cena della solidarietà, incontri con associazioni di volontariato.

- **Quotidiano in classe.**
- **Ambiente:** attività sulla raccolta differenziata.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
La Costituzione italiana	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento
L'Unione europea	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento
L'ONU e l'OMS	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento
Forme di Stato e forme di governo	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento
Dallo Statuto Albertino alla Costituzione repubblicana	STORIA-DIRITTO-Docenti di potenziamento

Gli argomenti trattati di CITTADINANZA E COSTITUZIONE svolta durante l'anno scolastico si trovano in allegato.

ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

L'Orientamento in uscita trova la sua realizzazione in diverse attività che la scuola ha offerto agli studenti tra cui:

- Incontri con esponenti qualificati ed affermati del settore enogastronomico;
- Incontri con esperti del mondo del lavoro, non appartenenti al settore ristorativo-alberghiero;
- Partecipazione, in forma di stage, a eventi e iniziative a carattere professionale;

DETTAGLIO DELLE MATERIE

Materia: Italiano				
Docente:	Carmelina Saraceni			
Testi adottati:	Cuori intelligenti, volume 3° e volume 3b			
Ore settimanali:	4			
Nuclei tematici fondamentali	<p>Modulo 1 L'evoluzione del genere del romanzo(A. Manzoni, G.Verga, i. Svevo, Pirandello, P. Levi, C. Pavese)</p> <p>Modulo 2 Simbolismo e Decadentismo (Baudelaire,G. Pascoli, G. D'Annunzio)</p> <p>Modulo 3 poeti di fronte alla guerra(G. Ungaretti, E.Montale)</p>			
Strumenti di verifica	Interrogazione	x	Prova strutturata	
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale	x	Problemi	
	Prova semi-strutturata		Relazioni	

Materia: Storia				
Docente:	Carmelina Saraceni			
Testi adottati:	Massimo Montanari, La Storia è servita plus; vol. 2 Dal Seicento all'Ottocento Massimo Montanari, La Storia è servita plus; vol. 3 Dal Novecento ad oggi			
Ore settimanali:	2			
Nuclei tematici fondamentali	<p>Il Risorgimento</p> <p>Il Governo della sinistra. Depretis</p> <p>Giolitti e la trasformazione della politica italiana</p> <p>La I Guerra mondiale e la Rivoluzione russa</p> <p>La crisi dello stato liberale e avvento dei sistemi politici totalitari in Italia e in Europa tra le due guerre.</p> <p>La II Guerra Mondiale</p> <p>Il Secondo dopoguerra</p>			
Strumenti di verifica	Interrogazione	x	Prova strutturata	
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale	x	Problemi	
	Prova semi-strutturata		Relazioni	

Materia: Inglese				
Docente:	De Nittis Angela Annalisa			
Testi adottati:	Bake it! - Well done!(scansioni fornite dall'insegnante)			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alternative diets. Conoscere i diversi tipi di dieta: macrobiotica, vegetariana, vegana, crudista, fruttariana e dissociata 2. The eatwell plate: come è composta e cos'è la piramide alimentare. Linee guida 3. Health and safety: conoscere i principi e la regolamentazione inerente l'HACCP 4. Eating disorders: conoscere i disturbi alimentari più comuni e la loro componente psicologica (anoressia e bulimia) 5. Teenagers and sports diets: conoscere le diete appropriate in base all'età e all'attività fisica 6. Chocolate: un ingrediente fondamentale della pasticceria 7. Multicultural London: caratteristiche di una città poliedrica e multi-etnica 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	x	Prova strutturata	x
	Esercitazione	x	Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata	x	Relazioni	

Materia: FRANCESE			
Docente:	CASASANTA Lida		
Testi adottati:	SAVEURS DE FRANCE – SUPERBE - VOYAGES À THÈME		
Ore settimanali:	3		
Nuclei tematici fondamentali	<p>1. Les régimes alimentaires Conoscere i diversi regimi alimentari: Mediterraneo, macrobiotico, vegetariano e vegano</p> <p>2. Les directives pour une alimentation saine Conoscere le caratteristiche degli alimenti della piramide alimentare</p> <p>3. La sécurité et l'alimentation Conoscere gli alimenti biologici e gli OGM Conoscere le caratteristiche delle allergie e delle intolleranze alimentari</p> <p>4. L'alimentation et ses pièges Conoscere i disturbi alimentari : l'anoressia e la bulimia</p> <p>5. Alimentation et religion Conoscere le pratiche alimentari legate alle credenze religiose</p> <p>6. Paris entre passé et avenir Conoscere la storia di Parigi e i monumenti più importanti</p> <p>7. Les régions françaises Conoscere la Normandia e la Bretagna dal punto di vista storico, geografico e gastronomico. Conoscere i prodotti tipici : il sidro</p>		
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata
	Esercitazione	X	Prova pratica
	Composizione analisi testuale		Problemi
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
Docente:	FERRANTE ANTONIO			
Testi adottati:	ALMA PLAN ALIMENTAZIONE VERSIONE PRODOTTI DOLCIARI VOL, C			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<p>LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE.</p> <p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <p>DIETA E STILI ALIMENTARI</p> <p>LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</p> <p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE.</p>			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				
Docente:	Prof. Alfonso Cocco.			
Testi adottati:	F. Cammisa – P. Matrisciano – M. Micelli, <i>Tutto compreso. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i> . Mondadori education, 2018.			
Ore settimanali:	2			
Nuclei tematici fondamentali	<p>Dinamiche del mercato turistico e ristorativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Turismo ed economia - Le dinamiche del turismo - Abitudini alimentari ed economia del territorio <p>Il marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di marketing turistico - Il piano di marketing <p>Il marketing territorial:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing turistico territorial - I prodotti a chilometro zero - Il piano di marketing territoriale <p>Gestione strategica, budget e business plan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pianificazione strategica e la programmazione - Il budget - Il business plan <p>La Normativa di settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'igiene alimentare e la tutela del consumatore 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	X

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA-SETTORE PASTICCERIA				
Docente:	DI GENNI FRANCO			
Testi adottati:	Laboratorio di pasticceria 2.0 prodotti dolciari artigianali e industriali di Paolo Gentili e Alessandro Bertuzzi Ed. CALDERINI. “Tecniche di cucina e pasticceria C/ con quaderno delle competenze” di ALMA ED. PLAN			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<ol style="list-style-type: none"> 1. I prodotti dolciari da forno, la strumentazione del lab. di pasticceria e il suo utilizzo. Approf. sulle preparazioni di base: I dolci tipici del territorio, le loro innovazioni, (il parrozzo, i cellucci villesi, il bocconotto ecc.) MADE IN ITALY. 2. La teoria dei sapori: il gusto, i sapori, i profumi, gli aromi. 3. L'organizzazione del servizio, catering e banqueting: la programmazione, strumenti ecc. 4. La produzione dolciaria: il profilo nutrizionale del cliente e le sue esigenze, le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari. 5. Il sistema H.A.C.C.P. 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	x	Prova strutturata	x
	Esercitazione	x	Prova pratica	x
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata		Relazioni	x

Materia: EDUCAZIONE FISICA				
Docente:	D’Orazio Alfredo Sergio			
Testi adottati:	Fair Play Autori: RAMPA- SALVETTI Casa Ed. JUVENILIA			
Ore settimanali:	2			
Temi generali:	Comportamento sociale (c) Comportamento scolastico (c) Processo Cognitivo: acquisizione dei contenuti disciplinari; superamento delle conoscenze generiche. (c) Perché praticare le attività sportive. (c) Conoscenza del corpo umano (ossa, articolazioni, muscoli ed apparati) (DaD) (c) Approfondimenti su temi trasversali. (Fumo, doping, dieta sportiva) (DaD) (c) Elementi di pronto soccorso (DaD)(c)			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione		Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semistrutturata		Relazioni	

Materia: RELIGIONE CATTOLICA				
Docente:	FIORITI Milena			
Testi adottati:	Campoleoni A. Crippa L., <i>Orizzonti</i> , SEI editrice.			
Ore settimanali:	1			
Nuclei tematici fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> • La persona. • I diritti umani e la dottrina sociale della Chiesa. 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale (esercitazione prima e seconda parte in preparazione esame di stato)		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

Materia	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Docente	ADA CONSALVO
Testi adottati	ESPLORARE GLI ALIMENTI - VOL U MULTIMEDIALE- CASSESE ANTONIO / CAPUANO FABIO-CASA EDITRICE CLITT
Ore settimanali	2
Nuclei tematici fondamentali	<p>LE BIOMOLECOLE: Gli oli e i grassi. I glucidi. Gli amminoacidi e le proteine. Le principali analisi sui grassi alimentari e sugli zuccheri. Funzioni dei lipidi, carboidrati e proteine nelle produzioni da forno.</p> <p>IL LATTE: Il latte come alimento proteico e materia prima nelle produzioni dolciarie.</p> <p>LE FARINE: Le funzioni della farina nelle produzioni dolciarie. Analisi chimico-fisiche degli sfarinati. La valutazione tecnologica delle farine.</p>
Strumenti di verifica	<p>ESERCITAZIONI</p> <p>PROVE SEMI-STRUTTURATE</p> <p>RELAZIONI</p>

Materia: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI				
Docente:	Andrea Cipollone			
Testi adottati:	Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile; Hoepli: “Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi” voll.1 e 2			
Ore settimanali:	4			
Nuclei tematici fondamentali	<ul style="list-style-type: none"> • Circuiti pneumatici • Elettropneumatica • Trasmissione del calore • Attrezzature per raffreddare • Qualità • Sicurezza nei luoghi di lavoro (argomento da trattare dopo il 15/05) 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	X
	Esercitazione		Prova pratica	
	Composizione analisi testuale		Problemi	
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	
	<p>Didattica a distanza:</p> <p>Colloqui e verifiche orali faccia a faccia in video – collegamento in presenza di altri studenti.</p> <p>Verifiche e prove scritte, affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto.</p>	X		

Materia: Matematica				
Docente:	D'Angelo Luigia			
Testi adottati:	Nuova formazione alla Matematica. Volume f Chisetti e Corvi			
Ore settimanali:	3			
Nuclei tematici fondamentali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le funzioni; 2. Definizione di limite e continuità; 3. Algebra dei limiti; 4. Complementi di calcolo delle probabilità e distribuzione di probabilità 			
Strumenti di verifica	Interrogazione	X	Prova strutturata	
	Esercitazione	X	Prova pratica	X
	Composizione analisi testuale (esercitazione prima e seconda parte in preparazione esame di stato)		Problemi	X
	Prova semi-strutturata	X	Relazioni	

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI IN PRESENZA

(da settembre 2019 a febbraio 2020)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le tipologie di verifica sono

- formative, durante il processo di apprendimento: esse saranno effettuate costantemente e tenderanno ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- sommative, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.

Frequenza verifiche:

La frequenza delle prove scritte, orali e pratiche dipenderanno dal monte ore della disciplina; pertanto, si rimanda alle programmazioni di materia.

Valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto:

- dell'andamento dei risultati nelle prove orali,scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- del raggiungimento degli obiettivi prefissati (intermini di conoscenze, competenze, atteggiamenti);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- del metodo di studio conseguito;
- della partecipazione alle attività didattiche curriculari, extracurriculari, di recupero e di approfondimento;
- dell'interesse e dell'impegno dimostrati;
- del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- dell'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico;
- la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità);
- l'impegno nelle manifestazioni e nelle attività extracurriculari;
- la valutazione del tutor aziendale nel tirocinio formativo;
- frequenza assidua, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione assidua alle attività complementari ed integrative, extracurriculari e attività formative e professionalizzanti (stage).
- partecipazione con esito positivo all'insegnamento della religione cattolica.

Ciascuna disciplina ha utilizzato le proprie griglie di valutazione, stabilite in sede di Dipartimento disciplinare.

VALUTAZIONE IN DAD

(dal mese di marzo 2020 fino al termine delle lezioni)

La Note Ministeriale n.279 dell'8 marzo 2020 ha sottolineato come il protrarsi della sospensione delle attività didattiche abbia comportato la necessità di attivare la didattica a distanza. L'Istituto si è subito attivato, intraprendendo una serie di iniziative dapprima con l'utilizzo del registro elettronico e in seguito con l'attivazione della piattaforma Google Classroom, preoccupandosi di creare le email per docenti e studenti e acquisendo i consensi per l'utilizzo dei dati personali da parte dei genitori degli alunni. Questa azione ha permesso non solo la mera trasmissione di materiale, ma l'attivazione di attività sincrone e asincrone che hanno garantito la continuità dell'azione didattica e relazionale.

In regime di didattica a distanza, la valutazione è stata più che mai uno strumento formativo. E' stata fondamentale per dare riscontri puntuali agli studenti sulla riuscita di quanto hanno prodotto, sull'acquisizione di conoscenze e abilità, sullo sviluppo delle competenze. La valutazione ha permesso di fornire un feedback costante allo studente e a dargli indicazioni su come procedere, anche in considerazione del fatto che – riducendosi in questa fase le ore di attività didattica con il docente – è aumentata la quantità di lavoro che ogni studente ha dovuto svolgere in autonomia. Il percorso di apprendimento è stato in carico allo studente in misura maggiore rispetto all'ordinario. La valutazione aveva la finalità di far vedere allo studente i suoi punti di forza e di debolezza.

Si è accentuata in questo modo la dimensione continuativa della valutazione, l'osservazione del processo, del percorso che faceva l'alunno, piuttosto che l'enfasi posta sui singoli episodi valutativi. Moltiplicare le valutazioni è stato infatti anche un modo per ridurre il peso e, quindi, il possibile effetto demotivante di una prova negativa. Inoltre – per quanto riguarda in particolare la verifica delle conoscenze – ridurre la quantità di contenuti da apprendere ha reso meno complicato, anche agli studenti più fragili, riuscire a memorizzare le informazioni richieste.

La didattica a distanza ha imposto un parziale ripensamento delle tipologie di prove da sottoporre agli studenti: non tutte le prove che si sono utilizzate in aula potevano infatti essere riproposte senza adattamenti nella didattica a distanza. È stato allo stesso tempo importante cercare di proporre forme di verifica e valutazione il più possibile simili a quelle ordinarie, per non mettere in difficoltà gli alunni con prove a loro poco familiari.

In regime di didattica a distanza, si sono utilizzate pertanto le seguenti tipologie di prove di valutazione:

1. Correzione individuale e valutazione di esercitazioni pratiche e compiti svolti a casa;
2. Domande guida sui contenuti della lezione da svolgere in autonomia;
3. Prove sulle competenze;
4. Verifica sommativa su conoscenze apprese tramite studio personale;
5. Verifica oggettiva sulle conoscenze al termine delle lezioni;
6. Verifica orale di breve durata;
7. Prodotti di gruppo.

Voto di comportamento

La nuova normativa fa corrispondere l'insufficienza nella condotta al voto 5 su 10.

Nella definizione del voto di condotta il consiglio di classe tiene conto dell'atteggiamento dello studente nel suo complesso. Gli indicatori che vengono esaminati sono:

1. Rispetto delle regole :

- Corretto, responsabile e rispettoso dei ruoli delle diverse componenti.
- Poco corretto, poco responsabile, non sempre rispettoso.
- Sono stati segnalati episodi di scorrettezza con note disciplinari.

2. Partecipazione al lavoro in classe e collaborazione:

- Capacità di intervenire in modo pertinente e ordinato.
- Autocontrollo verbale e gestuale
- Capacità di valutare il proprio e l'altrui lavoro
- Assunzione della responsabilità delle proprie azioni.

3. Impegno e interesse nello studio personale:

- Esecuzione dei compiti assegnati.
- Rispetto delle scadenze e degli impegni.
- Metodo di lavoro organico.
- Motivazione all'apprendimento.

4. Frequenza (regolare, discontinua, irregolare)

Riguardo al voto di comportamento si fa riferimento alla seguente tabella presente nel PTOF.

Tabella di corrispondenza comportamento

Comportamento	Voto
<ul style="list-style-type: none"> • Tutti gli indicatori esaminati sono ampiamente positivi 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Tutti gli indicatori esaminati sono positivi 	9
<ul style="list-style-type: none"> • Tutti gli indicatori esaminati sono generalmente positivi 	8
<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di richiami scritti nel registro di classe. • Assenze, ritardi, uscite anticipate non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui. 	7
<ul style="list-style-type: none"> • Abituale rientri in classe tardivi. • Assenze strategiche abituali. • Comportamento irrispettoso delle persone in relazione alla gravità. • Riprese video con i cellulari. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola (anche registro scolastico) in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari). • Mancanza di rispetto delle strutture, degli arredi scolastici, sottrazione di beni altrui. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievole della propria e altrui incolumità. Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi...). • Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy. 	5

RUBRICA VALUTATIVA DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI IN DAD			
INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORE LIVELLO	PUNTI
CAPACITÀ DI ORIENTAMENTO DISCIPLINARE E DI ADEGUATA CONNESSIONE TRA DISCIPLINE DIVERSE	OTTIMO	Sviluppa in maniera completa, corretta, approfondita e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari, allargandoli anche ad altre discipline.	2
	BUONO	Sviluppa in maniera corretta e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari e, con sporadiche sollecitazioni, effettua connessioni con altre discipline.	1,5
	SUFFICIENTE	Sviluppa in maniera globalmente corretta e argomentata i collegamenti tra i soli contenuti disciplinari.	1
	INSUFFICIENTE	Mostra incertezza di fronte allo sviluppo dei collegamenti tra i contenuti disciplinari, nonostante le sollecitazioni.	0,5
COMPETENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI	OTTIMO	Domina con sicurezza i contenuti della disciplina e dimostra di saperli rielaborare in modo efficace e personale.	2
	BUONO	Mostra di controllare i contenuti della disciplina e di saperli adattare al ragionamento, pur con qualche inesattezza o omissione.	1,5
	SUFFICIENTE	Possiede conoscenze disciplinari superficiali e schematiche, che utilizza e/o rielabora in modo semplice, senza compiere gravi errori.	1,25
	INSUFFICIENTE	Evidenzia conoscenze disciplinari incerte che espone senza alcuna rielaborazione. Compie gravi errori e mostra evidenti lacune nei contenuti disciplinari.	0,5
CAPACITÀ LOGICHE E COMPETENZE PROPRIE DEL LINGUAGGIO DISCIPLINARE SPECIFICO	OTTIMO	Organizza il ragionamento con coerenza, usando con efficacia e in modo personale strumenti e materiali con completa padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	2
	BUONO	Organizza il ragionamento con coerenza e usa in modo essenziali strumenti e materiali con adeguata padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	1,5
	SUFFICIENTE	Organizza il ragionamento con coerenza pur con alcune inesattezze e usa in modo semplice strumenti, materiali e linguaggi specifici disciplinari.	1,25
	INSUFFICIENTE	Compie errori nella coerenza del ragionamento e usa in modo non sempre adeguato strumenti, materiali e linguaggi disciplinari.	0,5
AUTOCONSAPEVOLEZZA E AUTONOMIA	OTTIMO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante e propositivo, effettuando anche attraverso approfondimenti personali	2
	BUONO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante	1,75
	SUFFICIENTE	È in grado di operare sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante anche se in modo non sempre autonomo	1,25
	INSUFFICIENTE	Opera sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza solo se sollecitato e in modo discontinuo e non autonomo.	0,75
QUALITÀ DELL'INTERAZIONE A DISTANZA	OTTIMO	Rispetta le regole dell'interazione in modo responsabile, portando a compimento correttamente e puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa efficacemente e in modo costante e propositivo nelle interazioni a distanza, contribuendo al buon andamento delle attività	2
	BUONO	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,75
	SUFFICIENTE	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento gli impegni assunti, anche se in modo non sempre puntuale. Partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,25
	INSUFFICIENTE	Non sempre rispetta le regole dell'interazione o le rispetta solo se sollecitato, non sempre portando a compimento gli impegni assunti. Partecipa in modo discontinuo e/o passivo nelle interazioni a distanza	0,75
PUNTEGGIO COMPLESSIVO			/10

GRIGLIA DI RILEVAZIONE/OSSERVAZIONE DELLE ATTIVITA' DI **DIDATTICA A DISTANZA**

	Non rilevati per assenza	Non adeguati	Adeguati	Intermedi	Avanzati
METODO ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO					
Partecipazione alle attività sincrone proposte, come video-conferenze ecc. e alle attività asincrone					
Coerenza: puntualità nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati in modalità (a)sincrona, come esercizi ed elaborati.					
Disponibilità: collaborazione alle attività proposte, anche in lavori differenziati assegnati ai singoli o a piccoli gruppi					
COMUNICAZIONE NELLE ATTIVITA'					
Interagisce o propone attività rispettando il contesto					
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare					
Argomenta e motiva le proprie idee / opinioni					

SCHEDA PER IL MONITORAGGIO della DIDATTICA A DISTANZA						
Classe..... Sez..... Indirizzo.....						
N° alunni della classe	aluni partecipanti			aluni non partecipanti		
	n°.....(H)	n°... (DSA)	n°...(BES)	n°.....(H)	n°... (DSA)	n°...(BES)
FREQUENZA ALUNNI DAD (indicare numero alunni tra parentesi)	<input type="checkbox"/> REGOLARE ()		<input type="checkbox"/> SCARSA ()		<input type="checkbox"/> INSUFFICIENTE ()	
GRADIMENTO DA PARTE DEGLI ALUNNI E DELLE FAMIGLIE	<input type="checkbox"/> ALTO <input type="checkbox"/> MEDIO <input type="checkbox"/> BASSO <input type="checkbox"/> NULLO					
METODOLOGIA UTILIZZATA ON LINE						
MATERIALI FORNITI	(Esempio SCHEDE DIDATTICHE IN ALLEGATO, UTILIZZO DEI LIBRI DI TESTO, LINKS DA SCARICARE E VISIONARE.....)					
SEZIONE FACOLTATIVA						
EVENTUALI CRITICITÀ						
SUGGERIMENTI UTILI AL MIGLIORAMENTO DELLE PROCEDURE						
PROCEDURE DI VALUTAZIONE						
PROCEDURE DI VERIFICA ADOTTATE						

In base alla nuova normativa, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e 22 per la classe quinta. I criteri di conversione ed attribuzione dei crediti sono i seguenti.

Conversione dei crediti in base all'OM n.10 del 16/05/2020

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Carmelina Saraceni	ITALIANO	
Carmelina Saraceni	STORIA	
Angela Annalisa De Nittis	INGLESE	
Lida Casasanta	FRANCESE	
Cipollone Andrea	TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	
Franco di Genni	ENOGASTRONOMia/PASTICCERIA	
Antonio Ferrante	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Alfonso Cocco	DIRITTO E TECNICA STRUTTURA RICETTIVA	
Luigia D'Angelo	MATEMATICA	
Alfredo Sergio D'Orazio	ED. FISICA	
Milena Fioriti	RELIGIONE	
Ada Gioia Consalvo	Analisi Chimiche	

La Coordinatrice della Classe
Prof.ssa Carmelina Saraceni

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Giovanna Ferrante

ALLEGATI

1. Elenco alunni
2. Griglia di valutazione della prova orale predisposta dal Ministero dell'Istruzione
3. Macroargomento delle discipline di indirizzo da assegnare ai candidati per la stesura dell'elaborato
4. Testi oggetto di studio nell'ambito della disciplina di italiano
5. Schede alunni per PCTO
6. Programma delle singole discipline
7. Programmazione Cittadinanza e Costituzione
8. PEI e/o PDP