



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

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

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

Classe Quinta Sez. A

Istituto Professionale

Settore Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

Coordinatore Prof. re/ ssa PAPPALARDO PATRIZIA

Dirigente scolastico: CARRAFIELLO ANNA RITA

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

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

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel

sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

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

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

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	1
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera /Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Cittadinanza e Costituzione					1
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina			6	4	4
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita				2	2
Ore totali settimanali	32		32	32	32

DIDATTICA A DISTANZA

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

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

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

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

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

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

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

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

QUADRO ORARIO RIMODULATO PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

- ✓ in orario antimeridiano

CORSO IPSSEOA SEZ. A					
5 A IPSSEOA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	9:00 ITA/STO	9:00 CITT. E COST.	9:00 TED/FRA	9:00 MATEMATICA	9:00 DIRITTO
		10:00 INGLESE		10:00 INGLESE	
	12:00 SC.ALIM.	11:00 SC.MOT.	12:00 LAB.SALA		10:00 LAB.CUCINA

✓ in orario pomeridiano

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

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

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

LA STORIA DELLA CLASSE:

L'ELENCO NON VIENE PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'ISTITUTO

Composizione della CLASSE: ALUNNI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	PAPPALARDO	PATRIZIA
Storia	PAPPALARDO	PATRIZIA
Cittadinanza e Costituzione	CINCIONE	MAURO
Lingua inglese	FUSCO	CIRA
Matematica	PETRUNGARO	MARIA
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO	MARIANNA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	AVALLONE	ANNAMARIA
Sc. e cultura dell'alimentazione	LAVECCHIA	ANTONELLA
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	CIERO	EMANUELE
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	MANCUSO	SALVATORE
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	FRANCO	RAFFAELE
Sc. motorie e sportive	OLIVA	ANNA PIA
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE	VITO
Sostegno	CUOCO	ROSANGELA
Rappresentanti genitori	POLLASTRONE	FRANCA
Rappresentanti alunni	ADINOLFI	MANUEL
	RUSSO (2000)	ANDREA

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

**CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO
COMPONENTE DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
Lingua e letteratura italiana	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.
Storia	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.
Cittadinanza e Costituzione	---	---	CINCIONE MAURO
Lingua inglese	FUSCO CIRA	FUSCO CIRA	FUSCO CIRA
Matematica	AMATO MARIA ROSARIA	PETRUNGARO MARIA	PETRUNGARO MARIA
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO MARIANNA	GRECO MARIANNA	GRECO MARIANNA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	D'APICE CECILIA	AVALLONE ANNA MARIA	AVALLONE ANNA MARIA
Sc. e cultura dell'alimentazione	D'ELIA FILOMENA ANNA	D'ELIA FILOMENA ANNA	LAVECCHIA ANTONELLA
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	GABOLA LORENZA	DI MAIO ANTONIO	CIERO EMANUELE
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	CONTALDO ANDREA	CONTALDO ANDREA	MANCUSO SALVATORE
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	---	NICOTRA ANTONINO	FRANCO RAFFAELE
Sc. motorie e sportive	SALZANO ERMINIA	OLIVA ANNA PIA	OLIVA ANNA PIA
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE VITO	AMABILE VITO	AMABILE VITO

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva	n. alunni con PEI *	n. alunni con PDP **
2017/18	19	---	---	17	1	
2018/19	19	2	---	15	1	
2019/20	15	---	---	---	1	

*ALL. B

**ALL. C

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

Anni scolastici	Attività, percorsi e progetti che hanno coinvolto la classe	In orario curricolare	In orario extra-curricolare	Alunni coinvolti	
				Cognome	Nome
2017/18	Settembre CERTIFICAZIONE LINGUISTICA (Tedesco)		X	ADINOLFI MENDUTO	MANUEL ANNALISA
	Dicembre TEATRO AUGUSTEO: <i>“La Divina Commedia -L’Inferno”</i>	X		TUTTI	
	Novembre CINEMA AUGUSTEO: <i>“La tenerezza”</i> (spettacolo sulle problematiche familiari)- FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CINEMA DI SALERNO	X		TUTTI	
2018/19	Dicembre EDUCAZIONE ALIMENTARE RELATORE Dott. Coppola	X		TUTTI	
	Febbraio CONVEGNO SUL “BULLISMO” RELATORE Prof.Cincione	X		TUTTI	
	Febbraio COMPAGNIA ROMANOSIPARIO LA LOCANDIERA DI C. GOLDONI CENTRO SOCIALE				
	Aprile SVILUPPO SOSTENIBILE RELATORE Prof. Gasparri	X		TUTTI	
	Aprile CERTIFICAZIONE LINGUISTICA (Inglese)		X	DIAZ RUSSO 2000	JUSTIN J. ANDREA
	MAGGIO PON “PASSPORT FOR EUROPE 1 (30 ORE)		X	DIAZ RUSSO 2001	JUSTIN J. ANDREA
	MAGGIO PON “L’HOTELLERIE del future” (30 ore)		X	PETRONE	GIULIA
2019/20	Settembre ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO PRESSO L’ISTITUTO “SEVERI”	X		TUTTI	

	Novembre USCITA DIDATTICA AL TEATRO AUGUSTEO PER "FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CINEMA DI SALERNO" A MANO DISARMATA"	X		TUTTI	
	Novembre USCITA DIDATTICA AL CINEMA "THE SPACE" PER LA VISIONE DEL FILM "IL GIORNO PIÙ BELLO DEL MONDO", DI ALESSANDRO SIANI	X		TUTTI	
	Novembre PROGETTO "SARA SAVE FACTOR" – ISTITUTO (Aula Magna)	X		TUTTI	
	Gennaio ORIENTAMENTO PER L'ARRUOLAMENTO MILITARE CON LE FORZE ARMATE IN AULA MAGNA	X		TUTTI	
	Gennaio ORIENTAMENTO CON LE FORZE DELL'ORDINE PER LA PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI STRADALI	X		TUTTI	
	Gennaio INCONTRO CON IL GIORNALISTA EDOARDO PER "LA GIORNATA DELLA MEMORIA" – ISTITUTO (Aula Magna)	X		TUTTI	
	Febbraio INCONTRO CON EDOARDO SCOTTI E TATIANA BUCCI PER LA GIORNATA DELLA MEMORIA PRESSO IL TEATRO AUGUSTEO	X		TUTTI	
	Febbraio ORIENTAMENTO PER L'ACCADEMIA DI ALTA FORMAZIONE CULINARIA "INCIBUM" IN AULA MAGNA	X		TUTTI	

COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE DAGLI ALUNNI

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

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

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

SC. ALIMENTI	LAB. DI SERV. ENOGASTR. – SETT. CUCINA
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	IGP Pasta di Gragnano
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	PAT Parmigiana di melanzane
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	IGP Melannurca Campana
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	IGP Limone Costa D'Amalfi
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	DOP Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	STG Pizza Verace Napoletana
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	DOP Pomodorino del piennolo del Vesuvio
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	DOP Ricotta di bufala Campana
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	PRES. SLOWFOOD Fagiolo di Controne
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	IGP Limone Costa D'Amalfi
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	PRES. SLOWFOOD Colatura di alici di Cetara
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	IGP Carciofo di Paestum
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	PAT Pastiera Napoletana
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	STG Mozzarella
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	DOP Mozzarella di bufala Campana

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

Testo	Autore
Da <i>L'Assomoir</i> "Gervaise e l'acquavite"	E. Zola
Da <i>Vita dei campi</i> "Rosso Malpelo"	G. Verga
Da <i>I Malavoglia</i> "L'addio di 'Ntoni"	G. Verga
Da <i>Myricae</i> "Novembre"- "X Agosto"	G. Pascoli
Da <i>Il piacere</i> "L'attesa dell'amante"	G. D' Annunzio
Da <i>"Notturmo"</i> "Scrivo nell'oscurità"	G. D' Annunzio
Da <i>Alcyone</i> "La pioggia nel pineto"	G. D' Annunzio
Da <i>L'umorismo</i> "La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata"	L. Pirandello
Da <i>Il fu Mattia Pascal</i> "La nascita di Adriano Meis" "Adriano Meis e la sua ombra"	L. Pirandello
Da <i>Uno, nessuno e centomila</i> "Un paradossale lieto fine"	L. Pirandello
Da <i>Novelle per un anno</i> "La patente"	L. Pirandello
Da <i>"La coscienza di Zeno"</i> "Lo schiaffo del padre"- "Un'esplosione enorme"	I. Svevo
Da <i>Giorno dopo giorno</i> "Alle fronde dei salici"	S. Quasimodo
Da <i>"Acque e terre"</i> "Ed è subito sera"	S. Quasimodo
Da <i>L'Allegria</i> "In memoria"- "Il porto sepolto" - "Fratelli" - "Sono una creatura" - "Soldati"- "Veglia" "San Martino del Carso"	G. Ungaretti
Da <i>Il dolore</i> "Non gridate più"	G. Ungaretti
Da <i>"Ossi di seppia"</i> "Non chiederci la parola"- "Spesso il male di vivere ho incontrato"- "Ho sceso dandoti il braccio"	E. Montale
Da <i>Il canzoniere</i> "Goal" - "Amai" - "Ulisse"	U. Saba
Da <i>"Se questo è un uomo"</i> "Questo è l'inferno"	P. Levi

c) NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI

Nodi concettuali	Discipline coinvolte
IL TEMPO	Lingua e letteratura italiana-Storia -Lingua inglese - Seconda lingua comunitaria (Francese) Sc. e cultura dell'alimentazione -Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. -Lab. di serv. enogastr. – sett. Cucina-Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita
DISTURBI ALIMENTARI	Lingua e letteratura italiana-Storia -Lingua inglese Seconda lingua comunitaria (Francese) Seconda lingua comunitaria (Tedesco)-Sc. e cultura dell'alimentazione -Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. -Lab. di serv. enogastr. – sett. Cucina-Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita- Sc. motorie
BENESSERE	Lingua e letteratura italiana-Storia -Lingua inglese - Seconda lingua comunitaria (Francese) Sc. e cultura dell'alimentazione -Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. -Lab. di serv. enogastr. – sett. Cucina-Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita – Sc. motorie
ENOGASTRONOMIA SOSTENIBILE	Lingua e letteratura italiana-Storia -Lingua inglese Seconda lingua comunitaria (Francese) Sc. e cultura dell'alimentazione -Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. -Lab. di serv. enogastr. – sett. Cucina-Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita
COVID-19	Lingua e letteratura italiana-Storia -Lingua inglese Seconda lingua comunitaria (Francese) Seconda lingua comunitaria (Tedesco)-Sc. e cultura dell'alimentazione -Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. -Lab. di serv. enogastr. – sett. Cucina-Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita – Sc. motorie

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

Anno scolastico	Titolo/descrizione del percorso	Tipologia struttura ospitante	Competenze acquisite
2017/18	a) Corso e convegno “Sicurezza sul lavoro” b) Per l’offerta turistica ed enogastronomica del nostro territorio	a) Scuola “Gruppo Iovine srl” b) Società Enotria srl c) Ristorante “A’paranza” d) “Il Quadrifoglio” s.r.l e) VG s.r.l.s f) Nama s.a.s g) Pescheria SRLS h) Ristorante “S.Lucia” di Flauti Gabriele i) Grand Hotel Salerno gestione di Hotel e servizi s.r.l j) Associazione L’”Abbraccio onlus” k) “Marina d’Arechi” s.p.a	Applicare correttamente le normative sulla sicurezza Imparare ad imparare Comunicare Saper ascoltare Collaborare e partecipare Acquisire capacità di adeguamento al cambiamento Acquisire i principi di base utilizzati nelle aziende dello stage Riconoscere le principali fasi delle tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli
2018/19	a) La nave si fa scuola b) Orientarsi in cucina	a) Grimaldi Lines b) I.I.S.S.S. Caterina Amendola	Agire in modo autonomo e responsabile Assumere responsabilità e Agire in modo autonomo e responsabile Assumere responsabilità e adottare comportamenti dinamici Sviluppare competenze relazionali ed organizzative in ambito aziendale Acquisire capacità di lavoro autonomo e in team

2019/2020	a) Valorizzare le tradizioni locali	a) Associazione l'Abbraccio onlus b) Pizzeria Pignalosa c) Hotel S.Caterina d) Nami s.r.l	Acquisire il concetto di rispetto delle gerarchie Sviluppare sensibilità a tematiche relative alla solidarietà ed alle problematiche altrui.
	b) Unisaorienta	e) Università degli studi di Salerno	Sviluppare il senso di cittadinanza attiva Acquisire capacità di orientarsi alle scelte del futuro

e) CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Collegio dei docenti, nella seduta del 9 Settembre 2019, con delibera n.286, sulla scorta delle preziose indicazioni di cui alla L. n. 92 del 20 agosto 2019, ha inserito, nel curriculum di scuola, la disciplina CITTADINANZA E COSTITUZIONE. Nel dettaglio sono state previste n. 33 ore annuali, da svolgersi all'interno del monte orario obbligatorio; l'insegnamento è stato affidato ad un docente di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE (classe di concorso A046); il docente incaricato ha svolto l'attività nel corso delle proprie ore di insegnamento, ovvero in compresenza con il docente di STORIA, nelle classi nelle quali l'insegnamento del DIRITTO non è previsto o non è affidato a docenti della classe di concorso A046; la valutazione degli allievi è stata a cura del docente di DIRITTO incaricato dell'insegnamento; il voto finale è rientrato nel calcolo della media dei voti ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.

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

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

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

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

VALUTAZIONE

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

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

In considerazione anche dell'attività della DaD, gli indicatori adottati sono stati i seguenti:

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

La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:

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

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

Tipologia di prova

Disciplina	Tipologia di prova (Prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte...)	Numero prove I Trimestre	Numero prove Pentamestre
Lingua e letteratura italiana	Prove semistrutturate – Tipologie Esami di Stato	2	8
Storia	Prove semistrutturate – Analisi di fonti	---	2
Cittadinanza e Costituzione	Relazioni	1	2
Lingua inglese	Prove strutturate – semistrutturate – Prova a traccia	2	5
Matematica	Prove non strutturate - semistrutturate	2	13
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Prove strutturate – semistrutturate e non strutturate	2	4
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Prove strutturate – semistrutturate – Domande di comprensione di un testo in lingua – Produzioni in lingua su traccia	2	4
Sc. E cultura dell'alimentazione	Prove semistrutturate - Simulazioni seconda prova	2	4
Dir. E Tecn. Ammin. Della struttura ricett.	Prove strutturate – semistrutturate	2	3

Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	Prova pratica, prova strutturata	2	2
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	—	—	—
Sc. motorie e sportive	—	—	—
Religione cattolica o attività alternativa	—	—	—

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

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

Cognome e Nome	Credito III anno in 40esimi	Nuovo Credito III anno in 60esimi	Credito IV anno in 40esimi	Nuovo Credito IV anno in 60esimi
ADINOLFI MANUEL	9	14+1	10	15
ALBANO MATTIA	9	14	10	15
AMATRUDO ALESSANDRO	8	12+1	9	14
BASSI ALESSANDRO	9	14	9	14
DIAZ JUSTIN JAN	9	14+1	11	17
MENDUTO ANNALISA	9	14+1	11	17
NAPOLITANO PETER	8	12	10	15
PALMIERI SERENA	9	14	10	15
PETRONE GIULIA	10	15+1	11	17
POTENTE VINCENZO	8	12	9	14
RUSSO ANDREA(2000)	9	14	10	15
RUSSO ANDREA (2001)	9	14	11	17
SAMELE GIUSY	9	14	10	15
SPAGNOLO DAVIDE	9	14	10	15
VITALE LORENZO	8	12+1	9	14

TABELLA A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

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

TABELLA B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

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

LIBRI DI TESTO

DISCIPLINA	AUTORE	TITOLO
Lingua e letteratura italiana	RONCORONI ANGELO CAPPELLINI MILVA MARIA SADA ELENA	MIA LETTERATURA (LA) M B + CONT DIGIT VOLUME 3
Storia	GIORGIO DE VECCHI GIORGIO GIOVANNETTI	LA NOSTRA AVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA. SERVIZI PER L'ENOG. E L'OSPIT. ALBERG.
Cittadinanza e Costituzione	-----	-----
Lingua inglese	DE CHIARA ANNARITA TORCHIA COSTANZA MAZZETTI SILVIA	ABOUT A CATERING YOURINVALSITUTOR
Matematica	SASSO LEONARDO	NUOVA MATEMATICA A COLORI - EDIZIONE GIALLA - LEGGERA - VOLUME 5 +EBOOK
Seconda lingua comunitaria (Francese)	APPIGNANESI GIORGI MARINI	LES TOQUES DEL LA GASTRONOMIE- MANUEL POUR LES PROFESSIONNELS D'OENOGASTRONO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO IST.PROF.ENOGASTRONOMIA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	-----	-----
Sc. e cultura dell'alimentazione	MACHADO AMPARO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE M B + CONT DIGIT VOLUME 5 ANNO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA E OPZ. DOLCIARIA ED.2018
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	RASCONI STEFANO FERRIELLO FABIO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - LIBRO MISTO CON OPENBOOK VOLUME 3 + EXTRAKIT + OPENBOOK
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	FRANGINI GIANNI GALIA EMIDIO FARACCA ANTONIO	CHEF MASTERLAB M B + CONT DIGIT VOLUME PER IL 5 ANNO
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	MALVASI ANTONIO MIELE ROSARIO GILIBERTI DOMENICO	ACCADEMIA DI SALA E VENDITA LIGHT LABORATORIO DI SALA E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
Sc. motorie e sportive	BALBONI B DISPENZA A	STUDENTI INFORMATI - LIBRO MISTO VOLUME + QUADERNO
Religione cattolica o attività alternativa	MANGANOTTI INCAMPO	NUOVO TIBERIADE + GRANDI RELIGIONI KIT (IL) CORSO DI RELIGIONE CATTOLICA PER LA SCUOLA SEC.DI SECONDO GRADO

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa PAPPALARDO PATRIZIA	Lingua e letteratura italiana	PROF.SSA <i>Patrizia Pappalardo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa PAPPALARDO PATRIZIA	Storia	PROF.SSA <i>Patrizia Pappalardo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. CINCIONE MAURO	Cittadinanza e Costituzione	PROF. <i>Mauro Cincione</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa FUSCO CIRA	Lingua inglese	PROF.SSA <i>Cira Fusco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa PETRUNGARO MARIA	Matematica	PROF.SSA <i>Maria Petrungaro</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa GRECO MARIANNA	Seconda lingua comunitaria (Francese)	PROF.SSA <i>Marianna Greco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa AVALLONE ANNA MARIA	Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	PROF.SSA <i>Annamaria Avallone</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa LAVECCHIA ANTONELLA	Sc. e cultura dell'alimentazione	PROF.SSA <i>Antonella Lavecchia</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. CIERO EMANUELE	Dir. E Tecn. Ammin. Della struttura ricett.	PROF. <i>Emanuele Ciero</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. MANCUSO SALVATORE	Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	PROF. <i>Salvatore Mancuso</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Prof. FRANCO RAFFAELE	Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	PROF. <i>Raffaele Franco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa OLIVA ANNA PIA	Sc. motorie e sportive	PROF.SSA <i>Anna Pia Oliva</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. AMABILE VITO	Religione cattolica o attività alternativa	PROF. <i>Vito Amabile</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa CUOCO ROSANGELA	Sostegno	PROF.SSA <i>Rosangela Cuoco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

IL COORDINATORE

Prof.ssa *Patrizia Pappalardo*

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

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Rita Carrafiello*

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

DOCUMENTO CONDIVISO CON LA CLASSE