MINISTERO DELL' ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
FORMIA (LT) – ITALY

Via Gianola s.n..c. - ☎ 0771-725151 - Fax 0771-720150 - Convitto 0771-722125
C.F. 81003890597 Distretto n. 49
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – *Member of the Association of EuropeanHotel and TourismSchools*
URL: http: //www.alberghieroformia.it – E-mail: LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT
PEC: LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT
E-mail: didattica@alberghieroformia.it (didattica-alunni)
E-mail: insegnanti@alberghieroformia.it- (Insegnanti)
E-mail: direttoreservizi@alberghieroformia.it (Direttore dei Servizi Amministrativi)
E-mail: dirigentescolastico@alberghieroformia.it- (Dirigente Scolastico)
Codici: scuola LTRH01000P - Cod. serale LTRH010504 - Convitto LTVC02000Q

dal 1974-75

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE
V sez. H
Articolazione:

Presentazione dell'Istituto
PECUP
Profilo della classe
Obiettivi formativi trasversali
Obiettivi curriculari rimodulati per emergenza Covid-19
Attività di recupero e potenziamento
Percorso formativo delle singole discipline
Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1lett.a)
Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. b)
Percorsi pluridisciplinari
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento
Attività svolte relative ai PCTO
Attività svolte relative a Cittadinanza e Costituzione
Attività di ampliamento dell'offerta formativa
Criteri per la valutazione del credito scolastico
Allegato 1:
Composizione consiglio di classe
Elenco alunni
Allegato 2:
Elenco firme insegnanti
Elenco firme rappresentanti di classe
Allegato 3:
Tabella riconversione crediti
Griglia di valutazione del colloquio
Riferimenti normativi

Documento approvato

dal CdD in data 26/5/2020

Prot.4334/V.4.2.del 30 maggio 2020

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto IPSEOA " Angelo Celletti " di Formia è situato in prossimità del Parco suburbano di Gianola, ed è presente sul territorio dal 1974. In tutti questi anni ha proposto un' offerta formativa che ha saputo associare una solida area culturale ad un'efficiente attività di laboratorio. Quest'ultima si è sempre svolta con esercitazioni altamente qualificate grazie ai diversi laboratori e alle attrezzature di avanguardia di cui l'istituto è dotato, per preparare i giovani alle nuove sfide del mercato del lavoro e consentire loro di operare con strumenti tecnologici innovativi. Inoltre i servizi esterni di banqueting e catering, in occasione di partecipazione ad eventi e manifestazioni sul territorio, hanno permesso agli alunni di vivere delle vere realtà lavorative. Ulteriori e specifiche informazioni sono contenute nel PTOF, pubblicato sul sito della scuola.

L' Istituto offre due indirizzi di studio:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

Articolazioni:

- Enogastronomia
- Enogastronomia opzione prodotti dolciari industriali e artigianali
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Il diploma consente di acquisire le specifiche competenze tecno – pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

SERVIZI COMMERCIALI

Il diploma consente di lavorare in tutte quelle aziende dove è richiesta la gestione dei processi amministrativi e commerciali, nelle attività di promozione delle vendite e in quelle tipiche del settore turistico, funzionali all'organizzazione dei servizi per la valorizzazione del territorio.

PECUP

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- un corso di studi quinquennale, durante i quale può,al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, conseguire l'attestato di qualifica regionale.
- periodi di PCTO svolti nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

• utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

• organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

• applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

• utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

• comunicare in almeno due lingue straniere;

• reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

• attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione ***"Enogastronomia"***, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione ***"Servizi di sala e di vendita"*** , il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la

produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione **"*Prodotti dolciari e industriali*"** il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti; sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'articolazione ***"Accoglienza turistica"***, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo ***"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "***Servizi commerciali***" ha competenze professionali che gli consentono la promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. E' in grado di:

1. Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
2. Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
3. Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo–contabile;
4. Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
5. Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;
6. Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
7. Organizzare eventi promozionali;
8. Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;
9. Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
10. Collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6.Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7.Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.

Il conseguimento dei sovraesposti obiettivi culturali, professionali, etico-civili e comportamentali mira, alla fine del corso di studio, a porre lo studente dell'I.P.S.E.O.A. di FORMIA nelle condizioni di sapere cogliere autonomamente i nessi dei grandi processi storico-economici che hanno determinato e

determinano lo sviluppo della società, in modo da ricavare tutte le indicazioni e gli elementi di giudizio indispensabili al suo futuro operativo ed all'inserimento attivo di cittadino formato e guidato dalla coscienza democratica.

Profilo della classe

La classe è attualmente composta da13 alunni (2 maschi e 11 femmine di cui una BES), tutti fuori sede, questo ha condizionato non poco il loro rendimento. Ogni insegnante ha curato nel tempo il linguaggio specifico della propria disciplina, in modo da favorire la comprensione, l'elaborazione e la comunicazione dei contenuti oggetto di studio, inoltre la riflessione costante sull'attività didattica via via svolta ha caratterizzato il metodo di lavoro di ogni insegnamento. E' stato necessario, in particolare, per tutte le prove dell'Esame di Stato, mettere a punto un metodo che permettesse agli alunni di acquisire le competenze relative alla loro elaborazione, considerando che le metodologie seguite sono state diverse, ma, soprattutto nuove. Nel corso degli ultimi due anni scolastici, dopo la forte selezione operata al termine del terzo, il clima della classe è stato sereno, gli alunni si sono mostrati educati e rispettosi nei confronti di insegnanti e personale scolastico. Nel primo periodo dell'anno scolastico la classe si è mostrata attenta, in modo discontinuo, alla proposta ed allo sviluppo delle attività didattiche. Infatti, dal punto di vista dell'interesse e dell'impegno si può dire che, solo da parte di pochi alunni non sempre c'è stato uno studio incisivo, metodico e costruttivo, tale da superare pienamente le inevitabili difficoltà dei programmi, senza riportare insufficienze. Alcuni allievi hanno fatto registrare un certo numero di assenze, e poca partecipazione alla DAD, sia orarie che giornaliere, motivate, in qualche singolo caso, anche da problematiche di salute. La classe in linea di massima si è mostrata attiva e ben disposta a questa nuova forma di didattica. Nell'affrontare questa nuova modalità di relazione la classe ha risposto tutto sommato positivamente. Possiamo distinguere 2 gruppi:

UN FOLTO GRUPPO ha partecipato con interesse ed impegno costante, è stato assiduo nella partecipazione conseguendo una discreta e in alcuni casi buona preparazione complessiva, frutto anche di un proficuo lavoro personale.

IL SECONDO GRUPPO ha partecipato con impegno non sempre puntuale rispettando a volte sì e a volte no i tempi di consegna e lo studio personale si è presentato a volte superficiale. Due o tre di loro in alcune discipline, hanno dimostrato maggiore difficoltà e ciò ha comportato meno partecipazione e pochi riscontri sul piano del lavoro didattico.

Per quanto riguarda l'alunna BES ha partecipato attivamente, ma non sempre è riuscita a collegarsi con i docenti per problemi di connessione, vivendo in una località rurale, fuori comune, poco fornita dal servizio di rete. La ragazza ha mostrato buona volontà e voglia di fare, ma ha riscontrato a volte difficoltà nella consegna puntuale dei compiti e nel seguire i docenti in quelle discipline in cui trovava già maggiori difficoltà, venendo a mancare il contatto con il docente referente.

Tutti i docenti del c.d.c. hanno effettuato attività di recupero in itinere.

Il consiglio di classe ritiene necessaria e opportuna la presenza del docente di sostegno nello svolgimento del colloquio orale dell'alunno o degli alunni seguiti, al fine di supportarli e sostenerli durante la prova, nel rispetto delle procedure messe in atto relativamente alla situazione emergenziale da COVID 19(come da relazione dell'insegnante di sostegno allegata al presente documento)

Per gli alunni con obiettivi minimi si fa presente che sono agli atti della scuola, a disposizione del presidente della commissione, le modalità di svolgimento della prova orale (in presenza oppure on line)

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe stabilisce gli obiettivi trasversali, tenendo conto delle finalità del POF e calando le stesse nella realtà della classe già definita nella situazione iniziale, in modo da specificare bene gli obiettivi comuni, a cui attenersi nella fase della valutazione in itinere e finale di ogni singolo allievo.

OBIETTIVI SOCIO – COMPORTAMENTALI		
RISPETTARE REGOLE	RISPETTARE PATRIMONIO	LAVORARE IN GRUPPO
Puntualità ➢ Nell'ingresso in classe ➢ Nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi ➢ Nell'esecuzione dei compiti assegnati ➢ Nei lavori extrascolastici ➢ Nella riconsegna dei compiti assegnati Attenzione : Alle norme del regolamento d'istituto Alle norme di sicurezza	➢ Della classe ➢ Dei laboratori ➢ Degli spazi comuni ➢ Dell'ambiente e delle risorse	➢ Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli ➢ Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori ➢ Socializzare con i compagni e con i docenti

COMPETENZE CHIAVE TRASVERSALI	
COMPETENZE CHIAVE	**CAPACITA' DA CONSEGUIRE ALLA FINE DEL QUINTO ANNO**
❖ Imparare a imparare ❖ Progettare	Essere capace di: ▪ partecipare attivamente alle attività portando contributi personali, esito di ricerche e approfondimenti; ▪ organizzare il proprio apprendimento in ordine a tempi, fonti, risorse e tecnologie; ▪ elaborare progetti individuando obiettivi, ipotesi, diverse fasi di attività e verificando i risultati raggiunti.
❖ Comunicare ❖ Collaborare/partecipare ❖ Agire in modo autonomo e responsabile	Essere capace di : ▪ comprendere messaggi verbali orali e scritti in situazioni interattive di diverso genere ed intervenire con pertinenza e coerenza; ▪ produrre messaggi verbali di diversa tipologia e complessità su argomenti e contesti diversi; ▪ partecipare attivamente a lavori di gruppo, collaborando per la realizzazione di progetti e lavori; ▪ comprendere e adottare tutte le misure e le norme di sicurezza adeguate alle attività che si compiono; ▪ motivare le proprie opinioni e le sue scelte e gestire situazioni d'incomprensione e conflittualità; ▪ comprendere e condividere il sistema di principi e di valori di una società democratica.
❖ Risolvere problemi ❖ Individuare collegamenti e relazioni ❖ Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di : ▪ ricorrere a quanto appreso in contesti pluridisciplinari per affrontare situazioni nuove; ▪ affrontare le situazioni problematiche che incontra ricercando e valutando le diverse ipotesi risolutive; ▪ cogliere analogie e differenze tra fenomeni, eventi, fatti e anche tra insiemi di dati e informazioni; ▪ acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità, distinguendo fatti e opinioni.

L'acquisizione delle competenze chiave e di cittadinanza avviene attraverso conoscenze e abilità riferite alle competenze di base riconducibili ai quattro assi culturali e individuate nelle relazioni finali delle singole discipline

OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza e ove necessario, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, così come riportato nei percorsi delle singole discipline e opportunamente riferito nei verbali dei consigli di classe che si sono svolti in modalità telematica a partire dal giorno 27/4/2020.

In questa fase di emergenza tutti i referenti dei diversi dipartimenti disciplinari hanno individuato i seguenti criteri a cui fare riferimento nell' ottica di una VALUTAZIONE FORMATIVA:

- LA RILEVAZIONE SISTEMATICA DELLA PARTECIPAZIONE:

  presenza alle lezioni on line; produzione di materiali; rispetto delle consegne

- LA QUALITÀ DELL'INTERAZIONE:
- coinvolgimento nelle esperienze a distanza; capacità di collaborazione; capacità di adattamento all'emergenza
- LE CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE E RIFLESSIONE:
  capacità di rielaborazione personale; capacità di orientarsi nella soluzione di un problema;capacità di argomentazione e di riflessione critica

Durante l' emergenza sanitaria i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD in modo da coinvolgere e stimolare gli studenti: video lezioni programmate e concordate con gli alunni, prevalentemente mediante l'applicazione Aule Virtuali (Live Meeting) : invio di materiale didattico, mappe concettuali e appunti, alla voce Didattica del registro elettronico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati.

Al fine di integrare la tabella di valutazione del comportamento, per la fase della DaD, sono stati individuati i seguenti elementi che concorrono alla attribuzione del voto di fine anno :

- L'ASSIDUITA'
- LA PARTECIPAZIONE
- L'INTERESSE
- LA CAPACITA' DI RELAZIONE A DISTANZA

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

L'istituto provvede ad effettuare interventi didattici ed educativi attraverso:

1.monte ore dedicato (parte ordinaria e permanente dell'offerta formativa)

2. piano pomeridiano di sostegno/aiuto nei compiti a casa (tre volte a settimana)

3. pausa didattica al termine del primo quadrimestre

4.sportello didattico

Dopo il primo quadrimestre, al fine di mettere in grado gli studenti di recuperare le insufficienze rilevate , al termine della pausa didattica, sono stati attivati sportelli didattici per le seguenti discipline:

ITALIANO, MATEMATICA, ALIMENTAZIONE E FRANCESE

Ovviamente a causa dell'emergenza Covid-19 tale attività è stata sospesa.

PERCORSO FORMATIVO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

ITALIANO

STORIA

INGLESE

FRANCESE / TEDESCO

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

MATEMATICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

SERVIZI DI SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA:

CUCINA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

RELIGIONE

PERCORSO FORMATIVO MATERIE LETTERARIE (ITALIANO –STORIA)

Nel corso del I quadrimestre l'attività didattica si è svolta secondo quanto indicato nella programmazione ed è stata arricchita da tutte le attività programmate nell'Istituto alle quali molti studenti, desiderosi di migliorarsi, hanno partecipato con entusiasmo.

È stato necessario adeguare i contenuti disciplinari ai ritmi degli alunni e, dal mese di marzo, come è ben noto, la sospensione dell'attività didattica in presenza ha generato perplessità e preoccupazione. Dall'iniziale disorientamento, però, è scaturita una forza di volontà tale da spingere tutti a collaborare e lavorare per la tutela del bene comune: molto impegno è stato dedicato ad organizzare e rendere fruibili piattaforme e sistemi informatici, mentre gli studenti hanno preso coscienza del valore dell'istituzione scuola e l'hanno difesa impegnandosi fattivamente a superare le difficoltà oggettive e impegnandosi nello studio. Non poche sono state le difficoltà, ma la DaD ha consentito, in un momento così critico, di tenere aperto un canale di comunicazione e interazione; tuttavia, nonostante gli sforzi fatti, alcuni alunni sono stati penalizzati sia per la mancanza di strumenti sia per la difficoltà di collegamento.

METODOLOGIA

In un primo momento sono stati assegnati compiti supportati da indicazioni o spiegazioni scritte utilizzando come collegamento whatsapp o il registro elettronico e, non potendo verificare e correggere direttamente sono state inviate le soluzioni per il confronto, inoltre, si è data possibilità agli alunni di avere eventuali chiarimenti telefonicamente o sulla chat.

L'attivazione del collegamento (skipe) per le videolezioni ha favorito lo svolgimento del lavoro consentendo oltre allo scambio di materiale la possibilità, anche se limitata, di relazionarsi e comunicare direttamente, elementi basilari per l'insegnamento.

Tali situazioni hanno portato a considerare i contenuti oggetto di studio in funzione della loro complessità/semplicità ed a proporli nella modalità più accessibile, pertanto ne è stata modificata la scansione temporale. Inizialmente (marzo e parte di aprile) si è data prevalenza alle lezioni di storia e invece di seguire l'ordine cronologico degli avvenimenti si è posta l'attenzione sulle sfide del mondo attuale: le crisi e le critiche alla globalizzazione, per poi procedere a ritroso e conoscere le caratteristiche e gli aspetti essenziali sia del sistema bipolare e della sua crisi, sia della nascita dell'URSS e del terrore staliniano. Successivamente (aprile maggio) le ore di lezione sono state dedicate prevalentemente allo studio della letteratura italiana privilegiando l'avvicinamento degli studenti alla lettura dei testi (o parte di essi) da cui risalire al pensiero e alla poetica dell'autore.

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo italiano: M. Sambugar – G. Salà, *Letteratura +* La Nuova Italia, edizione mista, Milano 2011.

Libro di testo storia: A. Brancati- Trebi Pagliarani, *Storia in movimento*, La Nuova Italia, Milano 2019. Gentile-Ronga- Rossi, *L'Erodoto* vol. 4, La Scuola. Fotocopie di appunti e testi, sussidi audiovisivi e o informatici, schede operative.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso del I quadrimestre le verifiche formative, orali e scritte, sono state effettuate in itinere all'interno delle uda ed è stata attuata un'attenta analisi dell'errore per stabilire appropriate attività di recupero. Verifiche sommative effettuate: minimo due prove in forma di produzione orale e tre in forma di produzione scritta. La correzione delle prove ha rappresentato per gli alunni un ulteriore momento di recupero e di autovalutazione. Per l'alunno BES sono state applicate le misure compensative e dispensative.

La misurazione delle prove ha tenuto conto della pertinenza delle risposte ai quesiti formulati, della chiarezza espositiva, della competenza linguistica, del livello di conoscenze acquisito, delle capacità di rielaborazione, di collegamento e di applicazione delle conoscenze.

Per la valutazione sono stati considerati i progressi realizzati nell'area cognitiva, il comportamento in classe, la partecipazione, l'impegno e il profitto.

Benché a seguito del DPCM del 4 marzo 2020 e successive integrazioni non si siano svolte le prove INVALSI, tutti gli alunni si sono esercitati in laboratorio e hanno svolto le simulazioni programmate dall'Istituto che sono state utilizzate anche come regolari verifiche.

Nella valutazione della DaD, in considerazione delle oggettive difficoltà di verifica comunque svolta attraverso interrogazioni, dialoghi, test e produzioni scritte, si è dato maggior peso ad indicatori come la partecipazione alle lezioni on line, l'assiduità, l'interesse, la produzione di materiali, l'originalità, il rispetto dei tempi di consegna, l'approfondimento, la capacità di collaborazione, la capacità di rielaborazione personale; la capacità di argomentazione e di riflessione critica e la conoscenza dei contenuti.

RECUPERO/APPROFONDIMENTO

Si è dato modo agli alunni di recuperare le carenze con interventi didattici mirati, attuati in itinere e pausa didattica.

Interventi di riequilibrio in itinere:

• ripetizione di argomenti trattati con interventi prevalentemente individuali, esemplificazione e puntualizzazione di concetti già esposti, oppure ritorno sugli stessi con modalità diverse;
• indicazioni metodologiche e suggerimenti di ordine logico-procedurale;
• dilatazione dei tempi di apprendimento, possibilità di frazionare i contenuti.

L'approfondimento è stato finalizzato ad ampliare i contenuti ed a potenziare le abilità di scrittura.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Competenze Linguistiche	**Abilità disciplinari linguistiche:**	**Conoscenze:**
• Produrre testi, in forma scritta e orale, con chiarezza e proprietà, variando a seconda dei diversi contesti e scopi. • Riassumere e parafrasare un testo dato, organizzare e motivare un ragionamento. • Illustrare e interpretare in termini essenziali un fenomeno storico, culturale. • Comunicare le competenze acquisite attraverso un linguaggio tecnico semplice ma corretto • Individuare le funzioni dei diversi livelli (ortografico, interpuntivo, morfosintattico, lessicale semantico, testuale)	• Orientarsi nello sviluppo storico-culturale della lingua • Utilizzare i registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. • Produrre diverse tipologie di testi	**Lingua** • Rapporto tra lingua e letteratura. • Lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia. • Tecnica della comunicazione • Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici • Affinità e differenze tra lingua italiana e altre lingue studiate. • Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.

nella costruzione ordinata del discorso. **Competenze letterarie** • Collocare nel tempo e nello spazio i contesti culturali, gli autori, le opere e le poetiche. • Orientarsi fra testi e autori • Indicare le correlazioni tra il testo ed il contesto storico-culturale di appartenenza. • Individuare le persistenze o le variazioni tematiche e formali nell'opera dei vari autori. • Cogliere le relazioni tra i testi e il contesto di appartenenza. • Cogliere le differenze e le analogie tra poetiche, autori e opere. • Stabilire collegamenti e confronti. • Comprendere e interpretare un testo. • Individuare gli strumenti indispensabili per l'interpretazione dei testi: l'analisi linguistica, stilistica, retorica.	**Abilità disciplinari letterarie:** • Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale ed internazionale dall'Unità di Italia ai primi del Novecento. • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento. • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo. • Orientarsi nel contesto storico culturale dei primi del Novecento. • Assimilare i caratteri delle poetiche del Decadentismo. • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondamentali dell'opera. • Saper esporre in maniera semplice e corretta gli argomenti trattati.	**Letteratura** • Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ai primi decenni del Novecento, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. • Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. • Il modello di Verga e il romanzo realista e naturalista nella seconda metà dell'ottocento. • Il Decadentismo nella lirica, nella narrativa. • La poesia del Novecento. • Il romanzo all'inizio del Novecento e il modello di Pirandello. • Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.

ITALIANO - PROGRAMMA SVOLTO

Il Romanticismo: aspetti generali

- G. Leopardi - ritratto dell'autore, poetica, il pessimismo

🕮 *Canti*: L'infinito - Il sabato del villaggio - Canto notturno di un pastore errante per l'Asia

🕮 *Operette morali*: Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passegere
Dialogo della natura e di un islandese (UDA)

- A Manzoni –L'approdo al romanzo storico. Vero storico e Vero poetico

🕮 *I promessi sposi*: trama. Il viaggio ne I Promessi sposi (UDA): ogni alunno ha approfondito uno dei seguenti aspetti: 1 Il viaggio interiore di Renzo da Milano all'Adda; 2 Il viaggio interiore della monaca di Monza; 3 Viaggio nel personaggio di Lucia.

🕮 *Adelchi* coro dell'atto III, *Dagli atrii muscosi, dai Fori cadenti*

Il Risorgimento

🕮 Goffredo Mameli, *Fratelli d'Italia* .

La "Bohémien" - La Scapigliatura milanese: caratteri generali

🕮 C. Baudelaire, *I fiori del male*: L'albatro; Corrispondenze

- Il Positivismo: caratteri generali
- Il Naturalismo ed il Verismo: caratteristiche dei movimenti

🕮 Zola, *Assommoir*, trama

- G. Verga, ritratto dell'autore, sono stati svolti in maniera specifica i seguenti argomenti: le strategie narrative, il pessimismo verghiano, il Ciclo dei vinti.

🕮 *Vita dei Campi*: Fantasticheria; *Novelle rusticane*: Libertà; La roba

🕮 *I Malavoglia*: trama, Prefazione; La famiglia Malavoglia

La crisi del Positivismo e l'età del Decadentismo

- Aspetti del Decadentismo (la scoperta dell'inconscio, l'irrazionalismo, il superomismo, l'estetismo il simbolismo)

🕮 F. Nietzsche:lo spirito dionisiaco, *Così parlò Zarathustra*: Il superuomo fot.;

🕮 Oscar Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*; Il vero volto di Dorian Gray

- Il Decadentismo italiano
- G. Pascoli: vita, pensiero, opere, linguaggio poetico; l'autore è stato letto in relazione alle seguenti tematiche: la poetica del fanciullino, il tema della casa nido.

🕮 *Il Fanciullino*: È dentro di noi un fanciullino; *Myricae*: Lavandare, Novembre, X Agosto, Il lampo, *Poemi conviviali*: L'ultimo viaggio, Il vero XXIII, Calipso XXIII (fot); *Primi poemetti:* I*taly,* Canto I, ver scelti; I due fanciulli (fot)

- G. D'Annunzio: ritratto dell'autore (vitalismo, panismo, estetismo, mito del superuomo)

Il dannunzianesimo

🕮 *Alcione:* La pioggia nel pineto, *Maia*: L'incontro di Ulisse fot.

🕮 *Il Piacere* trama, Il ritratto di un esteta

L'alba della nuova poesia del Novecento

🕮 Apollinaire- *Calligrammi,* Il pleut (Piove)

- Il Futurismo: caratteri generali, spettacoli

🕮 F. T. Marinetti, *Zang Tumb Tumb*- Il bombardamento di Adrianopoli, principi ideologici e tecnici.

Nazionalismo e imperialismo

- Rudyard Kipling, *The White Man's Burden* (Il fardello dell'uomo bianco)

La letteratura del primo Novecento in Italia

- L. Pirandello: vita, pensiero, opere, tecniche narrative; sono stati svolti in maniera specifica i seguenti argomenti: assurdo e tragico nella condizione umana, comicità ed umorismo, relativism

🕮 *Novelle per un anno:* La patente, La carriola; Il fu Mattia Pascal: trama, Premessa, Cambio treno; *Uno nessuno e centomila*: trama; *L'umorismo*: Il sentimento del contrario.

Le caratteristiche della nuova poesia: l'ermetismo

🕮 G. Ungaretti, *L'Allegria*: Veglia, Fratelli, Soldati, Mattina, I fiumi, San Martino del Carso, In memoria, Allegria di naufragi.

STORIA

Competenze	**Abilità disciplinari**	**Conoscenze**
• Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina. • Leggere e valutare le diverse fonti. • Illustrare e interpretare in termini essenziali un fenomeno storico-economico e politico-istituzionale. • Saper semplificare situazioni complesse e coglierne i mutamenti essenziali. • Comprendere le radici del presente attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni. • Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra civiltà diverse. • Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e ai tipi di società. • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. • Saper adoperare i concetti chiave in rapporto al contesto storico-culturale dell'epoca. • Essere consapevole dell'importanza del passato umano per progettazione del proprio futuro. • Conoscere la terminologia storica. • Comprendere che i fenomeni storici sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.	• Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto storico-economico, assetti politico- istituzionali. • Elaborare schemi semplici individuando fatti, spazi, cause, effetti. • Orientarsi nella scansione temporale. • Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche. • Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo. • Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. • Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. • Conoscere la terminologia storica. • Saper esporre in maniera semplice gli argomenti trattati.	• Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. • Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • L'Italia dalla destra storica • La Sinistra storica al governo in Italia. • La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio. • La spartizione del mondo: il colonialismo. • L'ideologia della conquista: imperialismo e colonialismo. • L' età di Giolitti. • La crisi dei regimi liberali. • La prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa • Le masse, nuove protagoniste della storia. • Il difficile dopoguerra in Europa. • I Fascismo in Italia. • Il nazismo in Germania e la Shoah • L'economia tra le due guerre. • La seconda guerra mondiale

STORIA- PROGRAMMA SVOLTO	
Unità I	**Restaurazione e rivoluzione** Testo *L'Erodoto* vol. 4, La Scuola
Contenuti	
Unità II	**L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento** Testo *L'Erodoto* vol. 4, La Scuola
Contenuti	L'Italia nell'età della Destra e della Sinistra storica. La seconda rivoluzione industriale e la nascita della questione sociale. L'evoluzione della politica mondiale (sintesi). La spartizione imperialistica del mondo (sintesi).
Unità III	**La stagione della Belle Époque**
Contenuti	Il volto del nuovo secolo. L'Italia di Giolitti. Lo scenario mondiale 🕮 Schede di approfondimento: L'ampliamento della rete ferroviaria, p.38 La nuova fabbrica di Ford, p10 (Agnelli- La Fiat) L'emigrazione negli Stati Uniti, p.35 Il Gold Standard, p. 73
Unità IV	**La Grande Guerra e le sue conseguenze**
Contenuti	*La Grande Guerra*- La fine dei giochi diplomatici. 1914 il fallimento della guerra lampo. L'Italia dalla neutralità alla guerra. 1915-1916 la guerra di posizione. Il fronte interno e l'economia di guerra. Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918). *La rivoluzione russa*- Le rivoluzioni del 1917. La guerra civile. La nascita dell'URSS. *Il mondo dopo la guerra*- La Società delle Nazioni e i trattati di pace. Crisi e ricostruzione economica. Trasformazioni sociali e ideologiche. Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo (sintesi).
Unità V	**Le economie tra le due guerre**
Contenuti	*Gli Stati Uniti e la crisi del 1929:* Gli Stati Uniti e la politica isolazionista; gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita; la Grande Crisi; Roosevelt e il New Deal. 🕮 Schede di approfondimento: La diffusione della "quattro ruote", p.161
Unità VI	**La formazione dei regimi totalitari**
Contenuti	-*Il totalitarismo staliniano*: ascesa di Stalin e industrializzazione; consolidamento dello Stato totalitario; terrore staliniano e gulag. -*L'Italia dal dopoguerra al fascismo*: difficoltà economiche e sociali, nuovi partiti, la crisi dello Stato liberale. *Costruzione dello Stato fascista:* consenso e opposizione, politica sociale ed economica, rapporti con la Chiesa, politica estera, leggi razziali. -*Il nazismo*: la Repubblica di Weimar, Hitler e la nascita del nazionalsocialismo, il nazismo al potere, l'ideologia nazista e l'antisemitismo; l'aggressiva politica estera di Hitler. 🕮 Schede di approfondimento: Le bonifiche agrarie: "la legge Mussolini", p.208
Unità VII	**La Seconda Guerra Mondiale**
Contenuti	Il riarmo della Germania nazista e le alleanze; l'escalation nazista: verso la guerra. Il successo della guerra lampo (1939-1940), la svolta del 1941: la guerra diventa mondiale; la controffensiva degli Alleati; il nuovo ordine nazista e la Shoah; la guerra dei civili; la caduta del fascismo e la Resistenza in Italia; la vittoria degli Alleati. 🕮 Schede di approfondimento: La guerra dei codici: Enigma, p.310
Unità VIII	**Il mondo nel Bipolarismo**

Contenuti	La guerra fredda. La crisi del bipolarismo e il crollo dell'URSS. Crescita economica e trasformazioni sociali. 🕮 Schede di approfondimento: La conquista dello spazio, p.348 Verso una nuova era, il computer, p.431 Il nucleare, p.430 L'invenzione della plastica italiana, p.445 La nascita della moda made in Italy, p461
Unitàl X	**Le sfide del mondo attuale**
Contenuti	Verso la postglobalizzazione. La Russia e gli Stati Uniti nel mondo multipolare. I paesi asiatici nuovi protagonisti. 🕮 Schede di approfondimento: La rivoluzione di internet, p. 495

EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA GLOBALE - AGENDA 2030	
Goal 7, 7.2	Promuovere le energie rinnovabili, p.438
Goal 7, 7.3	Incentivare il risparmio energetico, p.172
Goal 10, 10.7	Regolare le migrazioni ambientali, p.318
Goal 11, -11.2	Promuovere una mobilità sostenibile, p 502
Goal 13, -	Combattere il cambiamento climatico, p 27

CITTADINANZA E COSTITUZIONE
Il federalismo (fotocopia)
Dallo Statuto Albertino alla Costituzione della Repubblica italiana (fotocopia)
I rapporti Stato e Chiesa pag.218 + fotocopia
Coronavirus, misure d'emergenza e Costituzione Ogni alunno ha scelto ed approfondito uno dei seguenti aspetti proposti avvalendosi anche del contributo della prof.ssa di Diritto e tecnica amministrativa: 1. Le limitazioni alle nostre libertà contenute nella Costituzione: libertà personale, libertà di circolazione, libertà di riunione, libertà di opinione e comunicazione. 2. I principi fondamentali della Costituzione: principio solidaristico, democratico, tutela dell'ambiente. 3. I diritti fondamentali dell'uomo: salute, sicurezza, istruzione, assistenza sociale. 4. Cittadinanza digitale: le fake news, la tutela della privacy, la sicurezza della rete, l'uso consapevole degli strumenti tecnologici e informatici, i social. 5. I rapporti economici: i riflessi dell'epidemia sullo sviluppo economico, la politica sociale, il ruolo delle imprese, le strategie per il futuro.

LINGUA INGLESE

COMPETENZE DISCIPLINARI

La maggioranza degli alunni è in grado di comunicare e interagire in modo semplice in lingua inglese in contesti riguardanti l'ambito personale, relazionale e professionale.
Sa utilizzare la lingua inglese per il controllo e l'uso di alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, nutrizionale e gastronomico ; sa agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva e seguire l'evoluzione delle tendenze di mercato e di stile nei processi di produzione e preparazione nel settore ristorativo.

ABILITA' SPECIFICHE

La maggioranza degli alunni ha raggiunto la capacità, pur se in modo semplice e non sempre formalmente corretto, di esprimersi e argomentare le proprie affermazioni su argomenti generali, personali e professionali; utilizzare registri linguistici appropriati ai contesti; comprendere idee principali, in testi orali e scritti riguardanti argomenti relativi al settore professionale; produrre nella forma scritta brevi testi, utilizzando la fraseologia e le tipologie testuali tecnico-professionali ; tradurre in lingua italiana brevi testi relativi all'ambito di studio e di lavoro; riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della comunicazione interculturale.

CONOSCENZE

Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
Lessico di settore codificato da organismi internazionali.

Metodi e criteri basilari della traduzione di testi tecnici.
Risorse e materiali disponibili in rete.
Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore.

VERIFICHE

Si è provveduto a verifiche periodiche strutturate e non, prove in itinere e sommative, interrogazioni. Le verifiche scritte sono state articolate in base ai moduli svolti. La valutazione finale ha tenuto conto del processo globale di apprendimento degli allievi, tenendo presenti la loro situazione di partenza e gli obiettivi fissati dal Consiglio di Classe e nella fase della DaD della partecipazione alle attività e il senso di responsabilità mostrato.
Benché a seguito del DPCM del 4 marzo 2020 e successive integrazioni non si siano svolte le prove INVALSI, tutti gli alunni si sono esercitati in laboratorio e hanno fatto le simulazioni programmate dalla scuola, quali reading comprehension di livello B1 e B2, utilizzate anche come regolari verifiche della comprensione scritta,e attività di listening effettuate in classe e in laboratorio linguistico.
Sempre a seguito dell'emergenza Covid-19 è stato necessario rimodulare in parte gli obiettivi programmati, riducendo alcuni contenuti, fatti salvi i nuclei essenziali della disciplina e gli argomenti individuati all'interno dei percorsi pluridisciplinari. Le attività didattiche si sono svolte tramite piattaforme digitali (Live meeting di Aule Virtuali. Classroom) utilizzate anche per effettuare le verifiche . Anche le modalità di verifica hanno subito delle variazioni, prediligendo il colloquio orale come mezzo di accertamento delle competenze raggiunte, piuttosto che test scritti che sono comunque stati somministrati in forma semistrutturata e/o a domande aperte e che hanno costituito la base da cui partire per la verifica. La valutazione finale ha tenuto conto della partecipazione e della responsabilità mostrata da ciascun alunno.

CONTENUTI

Drinks and fashion

Spirits and liqueurs
Revision about the main cocktails
Alcohol free cocktails – Long drinks
Juices, milkshakes, frappès
Happy hours
Aperitivo time in Italy
Hot drinks: Tea and coffee

Service and bar
Function catering
Special events to be celebrated with a banquet or a buffet
The service staff

Food Science
Nutrients and nutrition - The food pyramid
Guidelines for a healthy diet
Special diets:
The Mediterranean diet - The Mediterranean diet food pyramid - Dishes that can be considered main courses
The advantages of the Mediterranean diet
Alternative diets:
Macrobiotics - vegetarian - vegan – fruitarian- raw food diet
Advantages and disadvantages of vegetarian diets
Food - related diseases

Libro di testo: " WELL DONE! Service" Catrin Elen Morris, ed. ELI

Materiale aggiuntivo, fotocopie da testi in uso nell'istituto

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE V sez. H Sala e Vendita

A.S. 2019 / 2020

MODULO 1 : LA CARTE DES VINS

Unità didattica: le service des vins et des desserts

- **La carte des vins et des desserts;**
- **Les vins et le service;**
- **Le fromage au menu**

MODULO 2: LA SECURITE ET L'ALIMENTATION

Unità didattica: Santé et sécurité

- **L'HACCP;**
- **Les sept principes de l'HACCP;**
- **La maitrise des points critiques**

Unità didattica: Régime et nutrition

- **Les OGM: la culture interdite;**
- **Les aliments biologiques;**
- **Le régime méditerranéen;**

MODULO 3: POSTULER A UN EMPLOI

Unità didattica: Le métier de la restauration

- **Comment devenir Barman;**
- **Comment devenir Serveur;**
- **Comment devenir Sommelier;**

Unità didattica: Trouver un travail

- **Le CV;**
- **La lettre de motivation;**
- **L'entretien d'embauche;**

ABILITA' E COMPETENZE PERSEGUITE

Abilità produzione orale: raggiungimento del livello B1.1

- Migliorare la correttezza fonetica relativamente all'uso della micro lingua;
- Produrre frasi complesse relativamente agli argomenti studiati;

Abilità produzione scritta:

- curare la correttezza ortografica;
- curare la correttezza grammaticale.

Competenze :

- saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua;
- saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche

METODI: Mezzi e Strumenti

Durante il primo quadrimestre i vari argomenti, per quanto possibile, sono stati presentati in parallelo, mettendo in luce relazioni e connessioni utilizzando:

- lezioni frontali;
- lavoro in coppia o in gruppo attraverso esercizi di applicazione tratti dal libro di testo o da fotocopie;
- uso di mappe concettuali.

Durante il secondo quadrimestre, a partire dal 5 marzo, con l'inizio della didattica a distanza, è stato necessario rimodulare leggermente gli argomenti proposti nella programmazione di inizio anno. Anche le modalità di svolgimento delle lezioni è stata adattata alla nuova situazione. La prima scelta è stata quella di assicurare a tutti gli studenti, anche a quelli più fragili, un "contatto" costante con i suoni della lingua francese attraverso le registrazioni dei vari argomenti. Per le verifiche scritte è stata usata la piattaforma classroom mentre per un ampiamento delle spiegazioni e per le verifiche orali è stata usata la piattaforma skype.

LA VALUTAZIONE

Per quanto riguarda i criteri seguiti per la valutazione l'obiettivo è sempre quello di cogliere e valorizzare il processo evolutivo, sia didattico che formativo di ogni singolo allievo. Il punto di partenza della valutazione, fermo restando il raggiungimento degli obiettivi minimi, non può prescindere dall'impegno, dalla partecipazione alla attività didattica, soprattutto durante la DaD, e dai progressi evidenziati nell'acquisizione dei contenuti raggiunti.

RECUPERO

Modalità:

- In Itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse.
- Monitorando con verifiche orali o scritte a fine recupero.

PROGRAMMA DI "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

DOCENTE: LAURA SCAPPATICCI

Testo adottato: **Machado A.,** ***Scienza e cultura dell'alimentazione*****, Poseidonia Scuola, 2018**

MODULO N. 1 **– L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

Aspetti fondamentali relativi alla storia dell'alimentazione e alla relazione cibo/religione/cultura.

MODULO N. 2 **– NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

Aspetti fondamentali relativi alle innovazioni nel campo delle tecnologie alimentari.

MODULO N. 3 – **LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

U.D.1 **Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**: prima infanzia e svezzamento, età prescolare e scolare, adolescenza, età adulta, gravidanza, nutrice e terza età.

U.D.2 **Diete e stili alimentari**: dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica e dello sportivo.

U.D.3 **Alimentazione nella ristorazione collettiva**: accenni a ristorazione di servizio, mense scolastiche e aziendali, delle case di riposo ed ospedaliere.

MODULO N. 3 – **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

U.D. 1 **La dieta nelle malattie cardiovascolari**: ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

U.D. 2 **La dieta nelle malattie metaboliche**: sindrome metabolica, diabete mellito, obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi.

U.D. 3 **La dieta nelle malattie dell'apparato digerente**: disturbi gastro-intestinali (reflusso gastro-esofageo, gastrite, ulcera peptica, meteorismo e flatulenza, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile), malattie epatiche (epatite e cirrosi).

U.D. 4 **Allergie e intolleranze alimentari**: differenza tra allergie e intolleranze (meccanismi di azione e diagnosi), intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia.

U.D. 5 **Alimentazioni e tumori, disturbi alimentari**: stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti, disturbi alimentari (anoressia e bulimia).

MODULO N. 4 – **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

U.D. 1 **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**: micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, metalli pesanti e radionuclidi.

U.D. 2 **Contaminazione biologica degli alimenti**: definizione di contaminazione, prioni (encefalopatie spongiformi), virus (epatite A ed E), batteri (*Salmonella typhimurium* ed *enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Shigella dysenteriae*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*), lieviti e muffe, parassitosi (*Giardia lamblia, Taenia saginata e solium, Toxoplasma gondii, Anisakis simplex, Trichinella spiralis)*, fattori che influiscono sulla crescita microbica.

U.D. 3 **Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici**: definizione di additivo, requisiti e classificazione degli additivi, conservanti (acido sorbico, acido benzoico e anidride solforosa), antiossidanti (lecitine, acido ascorbico), additivi ad azione fisica (pectine, alginati, agar, gomme di guar), amidi modificati, emulsionanti (lecitina, mono- e digliceridi degli acidi grassi), coloranti, aromi, edulcoranti (calorici e acalorici), esaltatori di sapidità (glutammato monosodico), enzimi alimentari (invertasi e lisozima). Coadiuvanti tecnologici: caratteristiche e differenze rispetto agli additivi.

U.D. 4 **Sicurezza e qualità alimentari**: definizione di *food safety*, Libro Bianco, rintracciabilità e Pacchetto Igiene, controlli ufficiali

U.D. 5 **Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**: definizione dei concetti di *pericolo*, *rischio* e *gravità,* igiene degli alimenti, Manuali di buona prassi igienica (GHP), prerequisiti del sistema di autocontrollo HACCP, tappe preliminari e i 7 principi, frodi alimentari e certificazioni di qualità obbligatorie e volontarie (di prodotto e di processo).

Formia, 28/05/2020 **La docente**

Laura Scappaticci

Programma di matematica a.s.2019/2020

L'articolazione indicata qui di seguito definisce il programma svolto e gli obiettivi raggiunti **in matematica.**

Classe quinta H

Indirizzi: Enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica, pasticceria.

Programma didattica per competenze

Abilità minime	Conoscenze minime
• operare con le derivate di una funzione in una variabile;	• Richiami prerequisiti • Richiami sulle derivate: concetto e definizione di derivata in senso algebrico e geometrico, derivata delle funzioni elementari, le regole di derivazioni, calcolo della derivata prima. • Teorema di de l'Hopital.
• determinare gli intervalli di monotonia ; • determinare i max e i min relativi e assoluti; • Risolvere problemi di massimo e di minimo attraverso il ricorso di modelli matematici. • costruire il grafico di una funzione attraverso il suo studio; • riconoscere le caratteristiche di una funzione attraverso il suo grafico.	• Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. • Condizione sufficiente di crescita o decrescita di una funzione calcolata (senza dim.) • Ricerca degli intervalli di monotonia. • Definizione di max e min relativi in x_0. • Condizione necessaria per l'esistenza dei max e min relativi . • Condizione sufficiente per determinare i max e i min di una funzione. • Ricerca dei max e min relativi. • Studio di una funzione razionale intera e fratta attraverso:il dominio, lo studio del segno, le Intersezioni con gli assi, gli asintoti, crescenza e decrescenza, i massimi e minimi relativi , max e min assoluto e grafico di una funzione.
• risolvere integrali indefiniti immediati (casi semplici)	• Integrali indefinite. • Linearità dell'integrale indefinito. • Integrale di un polinomio.
• Risolvere integrali definiti (casi semplici)	• Calcolo dell'area della funzione in un terminato intervallo.

Formia,15/5/2020

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA Enogastronomia e Sala CLASSE V			
TITOLO UNITA' DI APPRENDIMENTO	**COMPETENZE**	**CONOSCENZE/CONTENUTI**	**ABILITA'**
Mercato turistico nazionale, europeo ed internazionale	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche	Il turismo Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Il mercato turistico mondiale	Identificare le caratteristiche del mercato Turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
Il Marketing	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare ed utilizzare le tecniche di marketing, in particolare le leve di marketing Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi	Che cos'è il marketing Principali caratteristiche del marketing turistico alberghiero e della ristorazione Marketing pubblico e privato Marketing Integrato Marketing mix Posizionamento di mercato Ciclo di vita del prodotto e strategie L'importanza del fattore umano Strumenti di web marketing: I motori di ricerca	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Interpretare i dati contabili Redigere la contabilità di settore	Strategia dell'impresa e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Marketing plan	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Redigere la contabilità settoriale

		business plan Budget e controllo budgettario	Individuare fasi e procedure per redigere un business plan
Normative di settore turustico-ristorativo	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e pro cedure per la tracciabilit à del prodotto	Le norme sulla costituzione dell'impresa Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore I contratti delle imprese ristorative e ricettive I contratti delle imprese di viaggio Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie
Cittadinanza e costituzione	-Creare cittadini responsabili e consapevoli del fatto che ogni loro azione potrebbe avere delle ripercussioni sulla vita di soggetti altrui; -Riconoscere che ognuno è portatore di diritti di cui è fruitore ma allo stesso tempo è tenuto ad adempiere ai propri doveri; -Promuovere una cultura sociale che si fondi sui valori della giustizia, della democrazia e della tolleranza;	-la Costituzione: formazione, significato, valori; -il valore di alcune libertà fondamentali: di pensiero, di espressione, di religione: loro evoluzione storica e come si atteggiano nella società contemporanea; -Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole e delle norme;	-Riconoscere i meccanismi , i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti tra gli uomini e gli Stati ed i principi etici fondamentali della società

Approccio Metodologico , strumenti e sussidi

Il docente con interventi assidui ha cercato di risolvere le difficoltà incontrate dagli alunni, per colmare eventuali lacune, per orientare il lavoro dei ragazzi mediante elaborazione, collettiva o individuale, di scalette o mappe concettuali, con opportuni esercizi di correzione e autocorrezione o recupero extracurriculare quando possibile.

Le lezioni fino al 5 marzo si sono svolte regolarmente, con lezione frontale ed interattiva con gli studenti.

Dal 9 marzo siamo passati alla didattica a distanza:

1) Video chiamate su skype , zoom e su live forum (orario scolastico)
2) Caricamento di materiale didattico su classerrom inizialmente e poi su aule virtuali (spaggiari)
3) Aggiornamento quotidiano del lavoro svolto su registro elettronico di classe viva
4) Contatti quotidiani e costanti su whatspp
5) Verifiche orali e scritte attraverso le piattaforme sopra citate e caricamento dei risultati su registro elettronico

   Nella valutazione quindi si è dato peso maggiore ai criteri che tengano conto di indicatori come la partecipazione, l'assiduità, l'interesse, l'originalità, i tempi di consegna, l'approfondimento, la conoscenza dei contenuti e le competenze specifiche di ogni singolo argomento

   Strumenti utilizzati

a) Libri di testo
b) Schede strutturate
c) Attività pratiche
d) Rivista Il turismo d'Italia
e) video (video lezioni, film, documentari , lavori in power-point e altro)
f) articoli di giornali e riviste

PROGRAMMA A.S.-2019-2020

CLASSE 5^H LABORATORIO SERVIZI DI SALA E VENDITA

L'articolazione di seguito indicata definisce il programma svolto e gli obiettivi raggiunti

MODULO 1	**RIPASSO ALCUNI BLOCCHI TEMATICI DI BASE E RIPROPOSTI DURANTE L'ANNO**
ARGOMENTI	**IL SERVIZIO DI SALA** -Ordine di servizio e le varie fasi nella corretta sequenza dei compiti assegnati. -Il servizio di sala: (table d'hote, banchetto, buffet), la mise en place, i vari metodi di servizio, tecnica di come portare i piatti, uso della clips, lo sbarazzo. -Il servizio del dessert. -La comanda: i dati per la compilazione.
VERIFICHE	PRATICHE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-Uso ordine di servizio, i compiti della brigata e lessico professionale. -Mise en place di base e complete apparecchiature dei tavoli, allestimento e servizi al buffet. -Saper svolgere i metodi di servizio all'italiana, alla russa, all'inglese e al buffet applicati al servizio dei menu in abbinamento alla classe di cucina; uso della clips. -Servizio del dessert: la macedonia di frutta. -Servizi speciali: servizio del cocktail di gamberi, Fonduta alla Borgognona. -Saper redigere la comanda, circuito, terminologia, in esercitazione con la cucina.

MODULO 2	**ELABORARE LE PRINCIPALI BEVANDE AL BAR**
ARGOMENTI	L'OFFERTA BEVERAGE: -La caffetteria, prodotti e bevande analcoliche. -le bevande alcoliche e la distillazione. -principali aperitivi, distillati e liquori. -realizzazione di diversi tipi di cocktail IBA. -linee guida per la preparazione dei cocktail. -la lista dei prodotti al Bar.
VERIFICHE	SCRITTE E PRATICHE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-L'organizzazione del lavoro, preparazioni classiche eseguite con professionalità e disinvoltura: (caffè normale, corto, lungo, macchiato, cappuccino, frappè). -Conoscere l'offerta beverage al bar. -Classificazione e caratteristiche di alcuni distillati, liquori. **(DAD)** -Attrezzature specifiche dell'american bar e il loro uso, la mise en place del barman, unità di misura -Conoscere e preparare alcuni cocktails: (**Alexander, Americano, White Lady, Irish Coffee, Negroni, Planter's Punch, Moijto, Cuba Libre, Grasshopper).** -Realizzazione di una lista dei cocktails offerti al bar. **(DAD)**

MODULO 3	**ELABORARE I PRINCIPALI PIATTI DELLA CUCINA DI SALA**
ARGOMENTI	-La mise en place, la lampada, utensili, regole da rispettare, distillati adatti al flambé. -I principali piatti alla lampada e realizzazione di alcune ricette.
VERIFICHE	SCRITTE E PRATICHE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-L'organizzazione del lavoro, preparazioni classiche della cucina di sala eseguite con professionalità e disinvoltura, potenziamento tecnica della cucina di sala. -Preparazione di alcuni piatti alla lampada **(Paccheri alla polpa di granchio Rigatoni e Tonnarelli all'Amatriciana, Pennette alla Foresta Nera, Supreme di pollo al whisky).** -I servizi speciali- antipasti di lusso: Cocktail di gamberi.

MODULO 4	**ELEMENTI DI ENOLOGIA (servizio del vino)**
ARGOMENTI	-La produzione enologica regionale e la classificazione: Igt, Doc, Docg. -Il servizio del vino: l'etichetta, gli strumenti, tecnica apertura e servizio al tavolo, le temperature. **Esame organolettico del vino:** -Esame visivo, olfattivo e gustativo del vino -La scheda dell'esame organolettico, compilazione e uso, degustazione vini in Enoteca della scuola. -Alcune regole di base di abbinamento cibo vino.
VERIFICHE	SCRITTE E PRATICHE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-Saper riconoscere un vino attraverso l'etichetta, aprire e servire bottiglie di vino al tavolo, alla giusta temperatura. Servizio con vini del Lazio e della Campania. -Conoscere e applicare la tecnica di degustazione (degustazione di un vino in Enoteca della scuola). -Criteri base di abbinamento cibo-vino.

MODULO 5	**PROPOSTA MENU DELLA CUCINA REGIONALE (DAD)**
ARGOMENTI	-Proposta menu della cucina regionale in abbinamento con la classe di cucina.
VERIFICHE	SCRITTE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-alcuni prodotti e piatti tipici della cucina regionale italiana -abbinamento e servizio vino in relazione al tipo di menu.

MODULO 6	**LE TECNICHE DI GESTIONE (DAD)**
ARGOMENTI	-Il prezzo di vendita del drink-cost.
VERIFICHE	SCRITTE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-Conoscere e utilizzare la tecnica di calcolo del drink-cost. -Compilazione schede di calcolo.

MODULO 7	**PRINCIPI DI MARKETING ENOGASTRONOMICO (DAD)**
ARGOMENTI	Gli strumenti di vendita: -l'offerta enogastronomica: il menu. -comunicare l'offerta gastronomica, il menu, regole di base, successione delle vivande, tipologie.
VERIFICHE	SCRITTE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-Conoscere gli strumenti utilizzabili per comunicare l'offerta gastronomica. -Compilazione elenco menu serviti. -Proposta menu con abbinamento vino.

DA SVOLGERE NEL MESE DI MAGGIO

MODULO 8	**DIETE SPECIALI (DAD)**
ARGOMENTI	-Comunicare l'offerta gastronomica in relazione alle necessità della clientela sia dietologiche che religiose. -Offerta menu: per celiaci; intolleranti al lattosio; diabetici; vegetariani. -I Precetti religiosi.
VERIFICHE	SCRITTE
CONOSCENZE E ABILITA' MINIME	-Conoscere le necessità della clientela in riferimento alle necessità dietologiche e Religiose. -Scheda necessità dietologiche. -Scheda dei Precetti alimentari

(DAD)= DIDATTICA A DISTANZA

FORMIA 15-05-2020

Approccio Metodologico , strumenti e sussidi

Il docente con interventi assidui ha cercato di risolvere le difficoltà incontrate dagli alunni, per colmare eventuali lacune, per orientare il lavoro dei ragazzi mediante l'uso di schede di lavoro, con elaborazione individuale e conservazione nel classario personale.

Le lezioni fino al 5 marzo si sono svolte regolarmente, con lezione frontale e pratiche programmate.

Dal 9 marzo siamo passati alla didattica a distanza:

1) Contatti frequenti e costanti su whatspp

2) Caricamento di materiale didattico su aule virtuali (spaggiari) e poi invio email alunni

3) Aggiornamento settimanale del lavoro svolto su registro elettronico di classe viva

4) Verifiche scritte attraverso le piattaforme sopra citate e caricamento dei risultati su registro elettronico

Nella valutazione quindi si è dato peso maggiore ai criteri che tengano conto di indicatori come la partecipazione, l'assiduità, l'interesse, l'originalità, i tempi di consegna, l'approfondimento, la conoscenza dei contenuti e le competenze specifiche della disciplina.

Strumenti utilizzati

a) Libro di testo

b) Schede lezioni da svolgere

c) Attività pratiche

d) Video attività svolte.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA IN SALA E VENDITA
CLASSE V SEO**A** SEZ.H

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: 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; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del
territorio.

competenze:

utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

· integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

· valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

· applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

· attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

· controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

· predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

· adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

· utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

· utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell''intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la
risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.
L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

PROGRAMMA

Contenuti e Conoscenza
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
Caratteristiche dell' enografia estera.
Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .
Organizzazione e programmazione della produzione
Software di settore.
Abilità e Obiettivi
Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
Individuare la produzione enoica internazionale.
Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per lapromozione e la valorizzazione del territorio.
Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze diuna specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.

Programma di SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE svolto per la classe 5H – AS 2019-2020	
COMPETENZE	- consolidamento dello schema corporeo e dei movimenti nello spazio - consolidamento della capacità di giudicare, valutare, scegliere in attività di arbitraggio - organizzazione delle attività sportive di gruppo classe e gruppo scuola - linguaggio del corpo nella comunicazione, movimento semplice a composto, ritmo.
CONOSCENZE	-contributo delle SMS rivolto alla formazione di personalità armoniche e dinamiche, per le capacità di: -autocontrollo -, -correttezza etica - esercizi a coppie e di gruppo, corpo libero e piccoli attrezzi -autonomia motoria - esercizi rivolti al consolidamento degli schemi motori post pubertà -intraprendenza e creatività motoria – esercizi di semplici combinazioni a corpo libero -efficacia ed efficienza motoria - esercizi a corpo libero individuati per la razionalizzazione del movimento -sicurezza comunicativa- esercizi di mimica espressiva
ABILITA'	1. esercizi per il potenziamento dei principali distretti muscolari, di stiramento degli stessi e di mobilità articolare; a carico naturale e con uso di palloni pesanti 2. consolidamento degli schemi motori di base: correre, saltare e lanciare; andature tecniche. 3. controllo del proprio equilibrio (statico e dinamico) con contatto al suolo e in volo. trave di equilibrio e salti con pedana elastica. 4.controllo e gestione di un oggetto extracorporeo con le mani o i piedi (prendere, gettare, lanciare, colpire), con ulteriori attrezzi (tamburello, bacchetta, ecc.). 5. esercizi di gioco sportivo con impostazioni di incognite e ricerca delle soluzioni nelle varie situazioni di gioco (affrontare un avversario, costruire una strategia di gioco con i compagni)
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Per il potenziamento fisiologico, Per la rielaborazione degli schemi motori, Per il consolidamento della personalità, Per la conoscenza e la pratica di attività sportive, Per la conoscenza dello stile di vita attivo.
METODOLOGIE, VERIFICHE, VALUTAZIONE	L'attività proposta nel primo quadrimestre, ha cercato di coinvolgere tutto il gruppo classe, specialmente i meno dotati. Nel presentare diversi argomenti, si è partiti da una situazione globale per poi procedere ad una seconda parte analitica per poi ritornare ad una seconda fase globale. Ciò ha permesso agli alunni di avere un primo approccio con l'argomento e gli esercizi, di conseguenza produrre un'espressione personale in rapporto alle proprie abilità fisiche, quindi prendere coscienza del movimento e delle sensazioni di espressione per riproporsi con un insieme globale arricchito e personalizzato. Le attività del secondo quadrimestre, condizionate dalla didattica a distanza, sono state caratterizzate dalla teoria, focalizzata sui percorsi interdisciplinari e sintesi con lavori già in uso, corredati da slide di facile comprensione.

PROGRAMMA DI RELIGIONE CLASSE 5H a.s.2019/2020

Le competenze specifiche sono le seguenti:

- Acquisire gli strumenti di pensiero necessari per selezionare le informazioni, elaborare metodi e categorie per orientare lo sviluppo della persona, del principio della cittadinanza attiva, dell'inclusione sociale e dell'occupazione.
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità anche nel confronto con il messaggio religioso, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;

Le conoscenze acquisite sono le seguenti:

- Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana;
- linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale;
- storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;
- ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi;
- orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.

Le abilità indicate sono:

- Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero;
- ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari;
- ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione;
- confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale;
- confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

PROGRAMMA SVOLTO IN CLASSE

L'etica delle relazioni

Contenuti:

- Vita come progetto e compito
- Il rispetto della vita umana e la bioetica
- Sofferenza e malattia. L'eutanasia
- La pena di morte
- Etica e ambiente: uno sviluppo sostenibile
- Educazione alla legalità. Legalità, obiezione di coscienza e giustizia penale

Dio nelle culture

Contenuti:

- Il problema religioso: l'uomo e la ricerca di senso
- La religione come risposta alle attese umane
- I bisogni dell'uomo
- Sguardo alle religioni. Uguaglianze e divergenze
- Documenti: dichiarazione su "L'educazione cristiana" e "Le relazioni della chiesa con le religioni non cristiane"

PROGRAMMA SVOLTO ATTRAVERSO LA DAD

Per la Dad i materiali sono stati condivisi in Didattica Multimediale di Classeviva, per i contatti è stata utilizzata l'Aula virtuale di Classeviva e Whatsapp

Un mondo giusto

Contenuti:

- Il primato della persona e i principi della società
- La Chiesa e la questione sociale. Enciclica "Rerum novarum"
- I punti principali della dottrina sociale della Chiesa: l'uomo, i diritti dell'uomo, dignità del lavoro, lo Stato, la proprietà privata, la società internazionale
- Il valore del lavoro e della persona umana

I diritti umani

Contenuti:

- Dichiarazione universale dei diritti umani
- Il senso dello stato e il valore della politica
- Economia e dignità dell'uomo
- La globalizzazione
- Educazione alla parità di genere: il femminicidio
- Educazione alla solidarietà: i diritti degli immigrati
- Il dialogo tra i popoli, la pace e lo sviluppo internazionale

METODO

Nell'affrontare ogni singola unità si è partiti dalla lettura della realtà storico-culturale, facendo un uso corretto e attento delle fonti e delle tradizioni. Si sono poi analizzati i modi di pensiero emergenti, per poter poi leggere la realtà contemporanea con spirito critico e tollerante.

VALUTAZIONE

Per le verifiche si è tenuto conto sia dei dibattiti in classe che dei colloqui personali su temi specifici, attraverso i quali valutare capacità di analisi, giudizio critico, disponibilità al dialogo; per la seconda parte dell'anno scolastico, anche della serietà nelle attività della Dad. Inoltre sono stati presi in considerazione i seguenti parametri di valutazione: comportamento individuale e sociale dell'alunno, impegno e interesse dimostrato, progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, conseguimento degli obiettivi disciplinari e trasversali.

Assegnazione degli argomenti per gli elaborati (art.17 comma 1 lett. a)

Modalità di assegnazione:

L'elaborato si articola su un'unica traccia relativa alle Linee Guida per una Sana Alimentazione e, nell'ambito del percorso propedeutico all'approfondimento del concetto di "Sostenibilità", mira a sottolineare, in particolare, gli aspetti riguardanti scelte alimentari equilibrate, in un'ottica di prevenzione delle patologie del benessere e, nello specifico, di quelle cronico-degenerative. L'assegnazione dell'argomento, quindi, consente agli studenti di esporre le conoscenze di base per una corretta e bilanciata alimentazione, fulcro degli apprendimenti del percorso formativo svolto nel quinquennio, nonché di illustrare le competenze tecnico–professionali acquisite nei laboratori di indirizzo: le abilità che conseguono ai suddetti aspetti sono poi esplicitate mediante l'applicazione di un contesto reale di gestione di un servizio di sala o di bar, al fine di dimostrare e comprovare per ogni studente propensione al problem solving e perizia in qualità di OSA, ovvero Operatore del Settore Agroalimentare. La strutturazione dell'elaborato, infine, nel rispetto dei punti relativi all'approfondimento di conoscenze, competenze ed abilità, si presta ad una forte personalizzazione, ai fini dell'esplicitazione da parte di ogni alunno del raggiungimento degli obiettivi generali e specifici propri dell'articolazione di indirizzo, nonché della valorizzazione delle capacità tecnico-espressive maturate nel corso di studi. Come da disposizioni dirigenziali dell'Istituto scolastico di appartenenza, la traccia di tale elaborato verrà messa a disposizione degli alunni, secondo le scansioni temporali di legge, nella piattaforma ufficiale Spaggiari (sezione "Didattica").

Tracce:

EQUILIBRIO, PREVENZIONE E SOSTENIBILITÀ NELLA CORRETTA NUTRIZIONE: LE LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Testi oggetto di studio di lingua e letteratura italiana (art.17 comma 1 lett. B)

- L'infinito
- *X Agosto*
- Novembre
- Fratelli
- Veglia
- Soldati
- Il ritratto di un esteta
- La pioggia nel pineto
- La carriola

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

Titolo ___Sostenibilità

CONTENUTI	italiano	Storia	inglese	francese	Matematica
	L'UOMO "INTERPRETE" DELLA NATURA Il peggior nemico della Terra: l'uomo. D. Starnone*, Pianeta Terra* *Dialogo della natura e di un islandese,* Leopardi *Corrispondenze*, Baudelaire	POPOLAZIONE E RISORSE: UN DILEMMA SEMPRE ATTUALE 21 SETTEMBRE: GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA PACE AGENDA 2030	NUTRIENTS AND NUTRITION / GUIDELINES FOR A HEALTHY EATING/ THE FOOD PYRAMID/ THE VEGETARIAN DIETS/ VEGAN DIET/ ADVANTAGES AND DISADVANTAGES OF A STRICT VEGETARIAN DIET/ FOOD WASTE	LES ALIMENTS BIOLOGIQUES LE REGIME MEDITERRANEEN	STUDIO CRESCENZA E DECRESCENZA DERIVATE
CONTENUTI	Scienza e cult dell'alim	enogastronomia	Diritto /economia	Attività motoria	Sala e vendita
	- Alimentazione equilibrata: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta dello sportivo. - Alimentazione per fasce d'età e condizioni fisiologiche particolari. - Nuove linee guida per una sana alimentazione 2018. - Piramide alimentare - Certificazioni volontarie di qualità	IL CIBO, VALORE AGGIUNTO NEL PIATTO	TURISMO LENTO/EVOLUZIONE DEL TURISMO E SUE VARIABILI /ANALISI DELLA CONCORRENZA E ANALISI SWOT/ MARKETING TERRITORIALE ED INTEGRATO/MARKETING MIX/LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE/BUSINESs PLAIN E COSTITUZIONE D'AZIENDA		LO SPRECO ALIMENTARE

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

Titolo Il Viaggio

	italiano	storia	inglese	francese	Matematica
CONTENUTI	IL VIAGGIO INTERIORE (PROMESSI SPOSI) -il viaggio interiore di Renzo da Milano all'Adda - il viaggio interiore della monaca di Monza - viaggio nel personaggio di Lucia IL VIAGGIO IMMAGINARIO PONTE TRA APPARENZA E REALTA' (FANTASTICHERIA,VERGA) IL VIAGGIO METAFORA DELLA VITA (ALLEGRIA DI NAUFRAGI,UNGARETTI)	IL TURISMO LA RIVOLUZIONE DEI TRASPORTI E LA GRANDE EMIGRAZIONE ITALIANA DURANTE LA BELLA EPOQUE	HAPPY HOUR IN THE USA AND IN THE UK/ APERITIVO TIME IN ITALY/ SPIRITS AND LIQUEURS/ ALCOHOL FREE COCKTAILS/ DIETETIC COCKTAILS/ JUICES /MILKSHAKES AND FRAPPE'	LES SPECIALITES GASTRONOMIQUES DE LA FRANCE METROPOLITAINE	DOMINIO DI UNA FINZIONE/INTERSEZIONE ASSI/STUDIO DEL SEGNO /ASINTOTI
	Scienza e cult dell'alim	enogastronomia	Diritto /economia	Attività motoria	Sala e vendita
	- Cibo e religioni - Contaminazioni alimentari - Dietoterapia - Allergie e intolleranze alimentari - Diete e stili alimentari	OBIETTIVI DI VIAGGIO NELL'OTTICA DI CONOSCERE POSTI PER UN LAVORO FUTURO	CARATTERISTICHE DEL TURISMO EVOLUZIONE DEL TURISMO DINAMICHE DEL TURISMO/I CONTRATTI RISTORATIVI , RICETTIVI E IL CONTRATTO	LES MESURES DE SANTE ET SECURITE AU NIVEAU EUROPEEN: L'HACCP ET SES 7 PRINCIPES	PRINCIPALI PAESI EUROPEI IN AMBITO ENO-GASTRONOMICO

			D'ALBERGO/MARKETING DEL SERVIZIO E MARKETING OPERATIVO/ANALISI DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA TURISTICA/CODICE DEL CONSUMO		

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

Titolo GLOBALIZZAZIONE

C O N T E N U T I	italiano	storia	inglese	francese	Matematica
		LA "TERZA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE LA NASCITA DELLA MODA MADE IN ITALY	THE MEDITERRANEAN DIET/ THE MEDITERRANEAN DIET PYRAMID/ MAIN COURSES OF THE MEDITERRANEAN DIET/THE MOST COMMON DISEASES OF THE INDUSTRIALIZED COUNTRIES/ ADVANTAGES OF THE MEDITERRANEAN DIET/ CELEBRATIONS IN EUROPE / FOOD AND RELIGION		
	Scienza e cult dell'alim	enogastronomia	Diritto /economia	Attività motoria	Sala e vendita
C O N T	- Nuovi prodotti alimentari - L'alimentazione nella ristorazione collettiva - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	ESPERIENZE LAVORATIVE	TURISMO GLOBALE WEB MARKETING/PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE/COMUNICAZIONE E		LA CULTURA ENO-GASTRONOMICA IN AMBITO RELIGIOSO

E N U T I	- Rischio e sicurezza alimentare: sistema HACCP		DISTRIBUZIONE/PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE/BUDGET/ PUBBLUICITA'/		

Percorsi per le competenze trasversali e per l' orientamento

Le attività proposte nell'ambito del P.C.T.O. riguardano azioni mirate al miglioramento della qualità dell'offerta formativa, nel rispetto dei contenuti del PTOF e dei progetti ex ASL.
Il collegio docenti, con delibera n.30 del 29/10/2019, approva il progetto: "**Percorsi d'impresa",** conforme a quanto disposto dalla legge 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio).
Il progetto, nasce da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccorda le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro.Rispetto all'impostazione originaria dei progetti ASL, si passa a un approccio più incentrato su percorsi esperienziali , e sull'apprendimento autonomo degli studenti. Le attività programmate, pur nella loro eterogeneità, hanno tutte forte valenza orientativa (l'alunno protagonista consapevole delle proprie scelte future).
I percorsi di PCTO sono articolati secondo criteri di gradualità e progressività, coerenti con lo sviluppo personale, culturale e professionale degli allievi e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio.
L' esperienza in contesto lavorativo, rimane, per il ns Istituto, parte integrante dei percorsi proposti, sia per la sua valenza formativa e di orientamento, sia per la realizzazione di un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro.
I percorsi rivolti ad alunni con disabilità vengono valorizzati , offrendo agli allievi opportunità formative adeguate alla loro condizione, che promuovano l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro (art. 4, quinto comma, del D.Lgs n. 77/2005). A tale scopo viene definita una programmazione e personalizzazione delle attività congiuntamente con le imprese/enti disponibili, che assuma ad imprescindibile e scrupoloso riferimento il PEI dello studente, nello spirito dei principi ispiratori della legge n. 104/1992. I tempi e le modalità di svolgimento dei percorsi terranno coerentemente conto degli obiettivi didattici e formativi del ragazzo. Per gli allievi che seguono un PEI è prevista la possibilità di una deroga al monte ore.

Molte delle attività programmate per gli alunni diversamente abili, sono riconducibili al progetto "Esperienze didattiche d'impresa", che propone esperienze formative/professionali organizzate all'interno della stessa istituzione scolastica.

ATTIVITA' SVOLTE RELATIVE AI PCTO

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO documentate agli atti della scuola ed è stata coinvolta nelle seguenti iniziative:
Stage formativi ed aziendali
Viste aziendali
Incontri con esperti di settore
Orientamento al lavoro e agli studi universitari
Conferenze
Visite culturali
A seguito dell'emergenza Covid-19 le attività programmate sono state sospese (D.L. 23 febbraio 2020 n.6, convertito in legge il 5 marzo 2020 n.13): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ASL)				
Titolo del percorso	**Periodo**	**Durata**	**Discipline coinvolte**	**Luogo di svolgimento**
WORK SHOP SANGRILLO GROUP	17/18	ORE 8	SALA E VENDITA	FORMIA
STAGE AZIENDALE CASEIFICIO LA BARONIA	17/18	ORE 8	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA MATEMATICA	CASTEL DI SASSO (ce)
GIORNATA DEL MATRE	17/18	ORE 8	SALA E VENDITA	SCUOLA
VINI DI CLASSE	17/18	ORE 44	DIRITTO E TECNICA SALA E VENDITA	SCUOLA E AZIENDE
CORSO DI ENOLOGIA I LIVELLO	17/18	3 INCONTRI	SALA E VENDITA	SCUOLA
GOLDEN GALA P. MENNEA	17/18	17 ORE	SALA E VENDITA	ROMA
ZANGRILLO EDIL EXPO	18/19	20 ORE	SALA E VENDITA	FORMIA
COFFEE' BREAK	18/19	4 ORE	SALA E VENDITA	SCUOLA
GLI OCCHI DEL GUSTO	18/19	5 ORE	SALA E VENDITA	SCUOLA
HOSPITALY & BUSINESS	18/19	120 ORE	SALA E VENDITA	MILANO
NAVE SIGNORA DEL VENTO	17/18	7 ORE	SALA E VENDITA	GAETA
PROGETTO PESCA	19/20	2 ORE	SAL E VENDITA	SCUOLA
COFFEE BREAK	19/20	4 ORE	SALA E VENDITA/INGLESE	SCUOLA
CORSO SULLO CHAMPAGNE	19/20	3 INCONTRI	SALA E VENDITA	SCUOLA

ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE A "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

L'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" per la sua natura trasversale coinvolge tutti gli ambiti disciplinari. L'acquisizione e lo sviluppo di comportamenti di " cittadinanza attiva" diventa così l'obiettivo da realizzare attraverso la riflessione ed il confronto attivo con i principi costituzionali.
La consapevolezza che non esiste coscienza sociale e civica se non costruendo un vissuto di buone pratiche e di esperienze educative concrete, ha indirizzato i docenti dell'area storico-sociale-giuridica delle classi quinte verso la costruzione di un percorso integrato di iniziative di educazione alla legalità ed alla cittadinanza attiva promosse con la collaborazione di più soggetti ed agenzie formative ed esplicitate nel PTOF. Alcune delle attività programmate non sono state effettuate a seguito dell'emergenza Covid-19, ma l'emergenza stessa è diventata materia di riflessione .

Il Consiglio di Classe, nel corso del triennio, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi di "Cittadinanza e Costituzione" indicati nella seguente tabella.

PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Titolo del percorso	**Discipline coinvolte**
Progetto di educazione alla legalità a.s. 2019/2020	DTA
Progetto memoria	Italiano- Storia-DTA
TELETHON 2019	
L'ora della legalità	TUTTE
Celebrazioni del 4 novembre: giornata delle forze armate e dell'unità nazionale	TUTTE
Progetto Guardia di Finanza: legalità economica/ contrasto all'uso di stupefacenti	TUTTE
CORONAVIRUS E COSTITUZIONE PRINCIPI FONDAMENTALI	STORIA / DIRITTO E TECNICA
ARTT. DAL 13 AL 54 DELLA COSTITUZIONE	STORIA/ DIRITTO E TECNICA
AGENDA 2030	STORIA/ DIRITTO E TECNICA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

L' Istituto offre numerose e diversificate attività di ampliamento dell'offerta formativa che consentono allo studente di estendere il proprio orizzonte culturale. Tutte le attività previste e programmate sono inserite nel PTOF , il cui testo completo è disponibile sul sito della scuola.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
TIPOLOGIA	**OGGETTO**	**LUOGO**	**DURATA**
Progetti e Manifestazioni culturali	Giornata mondiale dell'alimentazione	IPSEOA "A. Celletti"	6 ore
	Convegno : il cibo è oro (giornata nazionale anti spreco)	IPSEOA "A. Celletti"	2 ore
	Progetto Cinema	Multisala del mare Formia	3 proiezioni
Incontri con esperti	Corso sul consumo e danni dell'alcool	IPSEOA "A. Celletti"	2 ore
Orientamento	Convegno per le competenze trasversali e per l'orientamento	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora
	Campus orienta	IPSEOA "A. Celletti"	5 ore
	Convegno : percorsi di studio da intraprendere, conseguito il diploma a cura del Centro per l'impiego	IPSEOA "A. Celletti"	1 ora

VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

In sede di scrutinio finale, il Consiglio di classe, **partendo dal profitto che è contemplato nella media**, prenderà in considerazione le seguenti voci per l'attribuzione del credito scolastico.

1. Assiduità nella frequenza, in presenza e in DaD;
2. Frequenza nei percorsi di PCTO , per il II livello ex corso serale si considererà qualsiasi tipologia di attività lavorativa,effettuata anche al di fuori dell'ambito ristorativo e dell'ospitalità;
3. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
4. Interesse ed impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative (attestati rilasciati dalla scuola);
5. Crediti formativi (quelli documentati con attestati rilasciati da enti esterni e/ o PON).

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).Si precisa che si attribuisce l'estremo superiore della fascia di credito se la media è pari o superiore allo 0,5.

Il decreto legge n. 22 dell'8 aprile 2020, recante misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato,disciplina i requisiti di ammissione alla classe successiva degli alunni della secondaria di secondo grado in deroga ai requisiti previsti dall'articolo 4, commi 5 e 6, del DPR n. 122/09, L'articolo 1, comma 6, del decreto dell'8 aprile 2020, così prevede: *In ogni caso, limitatamente all'anno scolastico 2019/2020, ai fini dell'ammissione dei candidati agli esami di Stato, si prescinde dal possesso dei requisiti di cui agli* **articoli** *5, comma 1, 6, 7, comma 4, 10, comma 6,* ***13, comma 2, e 14, comma 3, ultimo periodo*** (prova invalsi per candidati esterni)*,* **del decreto legislativo n. 62 del 2017**.