



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

CLASSE: 5[^]

SEZ.: F

Coordinatore di classe: Prof. Petrillo Vincenzo

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	Errore. Il segnalibro non è definito.
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	7
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	8
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	9
TESTI DI ITALIANO	10
CLIL (solo per l'indirizzo tecnico)	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	13
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA	14
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	14
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	14
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Errore. Il segnalibro non è definito.

PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

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

In particolare:

Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione dell'azienda.

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- Organizzazione e gestione dell'azienda di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

ELENCO ALUNNI

CANDIDATI INTERNI

N.	COGNOME	NOME
1	ANZIVINO	ALESSANDRA
2	CANNARILE	SARA
3	CAPOBIANCO	MARIA GRAZIA
4	CARRETTA	ANGELO
5	CHIRICHIELLO	ALESSANDRO
6	COLETTA	ILENIA
7	LAVANGA	GIUSEPPE FRANCESCO
8	LIMOSANI	FRANCESCA
9	PAOLINO	MARCELLO
10	PASSIONE	GIUSEPPE
11	PERRELLA	DESIRE'
12	POSITANO	MARTINA
13	RENDINE	SABRINA
14	RONCA	STEFANO
15	SCINNIMANCO	NICOLA
16	SPONSILLO	MARCO
17	TAGGIO	SIRIA
18	TRIPPUTO	ANGELO

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è partita al terzo anno con ventinove studenti, nel corso degli ultimi due anni si è ridotta agli attuali diciotto alunni (di cui 9 maschi e 9 femmine) a causa di ritiri volontari e bocciature. Una di loro già ripetente si è ritirata nei primi mesi dell'anno scolastico in corso, un'altra alunna è ripetente del quarto anno. Nel gruppo classe ci sono due alunni BES, per i quali sono stati predisposti due allegati riservati inerenti a percorso educativo-didattico effettuato, una affiancata per quattro ore e mezza dalla docente di sostegno in quanto segue una programmazione per obiettivi minimi disciplinari mentre l'altro è un DSA con studio autonomo. Due studenti non sono in possesso della qualifica, non avendo sostenuto gli esami al terzo anno per propria scelta.

2) Continuità didattica dei docenti

Nella sua composizione globale si tratta di una classe articolata Francese/Tedesco e il cui Consiglio ha subito dei cambiamenti, nel corso del Triennio, solo per alcune discipline (tedesco, inglese, diritto, scienze motorie, italiano, cucina). Si fa presente che nel corso dell'a.s. 2018/2019 il gruppo degli alunni che studia il Francese ha usufruito dell'Assistente di Lingua Francese, mentre nell'a.s. 2019/2020 il gruppo degli alunni che studia il Tedesco ha usufruito dell'Assistente di Lingua Tedesca. Si evidenziano, inoltre, alcune difficoltà riscontrate dagli alunni nella disciplina di Diritto ed Economia a causa delle ripetute assenze da parte del docente, il quale è sostituito più volte da insegnanti diversi.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dalle prove di ingresso eseguite ad inizio anno è emersa una situazione generale della classe caratterizzata da livelli di conoscenze e competenze relativamente sufficienti. Nel corso del proseguimento dell'anno scolastico, tali livelli non si sono di molto modificati; un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato un continuo impegno ed interesse alle attività scolastiche ed extrascolastiche, altri invece hanno mostrato un impegno discontinuo e poco interesse alle attività extrascolastiche, tra loro però c'è qualche eccellenza. In media, quindi la classe risulta divisa in due gruppi, un primo gruppo nel complesso quasi discreto, un secondo gruppo mediocre.

4) Profilo comportamentale

Da un punto di vista disciplinare il gruppo classe è apparso perlopiù rispettoso nei confronti dei docenti e degli ambienti scolastici, anche se non del tutto unito al suo interno.

Si registra, lungo tutta la durata dell'anno scolastico, una frequenza irregolare da parte di alcuni studenti, con numerose assenze, anche in corrispondenza di verifiche e interrogazioni.

Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato discontinuo nel corso dell'anno e non omogeneo per ogni materia. Molti studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, anche se talvolta in maniera discontinua, alcuni hanno affrontato l'anno scolastico con eccessiva superficialità o con la tendenza a fare solo il necessario. Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. Alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un metodo di lavoro non consolidato, evidenziano lacune nelle conoscenze e nelle competenze e quindi non raggiungono pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni.

Partecipazione alla vita scolastica

Lo svolgimento della vita scolastica nel suo complesso è stata caratterizzata da atteggiamenti piuttosto passivi, evidenziatisi soprattutto durante le attività pratiche inerenti a manifestazioni extrascolastiche

5) Situazione finale della classe

L'intero gruppo docente si è comunque sempre reso disponibile per il recupero *in itinere* delle insufficienze riportate nei diversi moduli. Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola. Non sorprende pertanto che la peculiarità che caratterizza la classe nel suo insieme sia rappresentata dalle adeguate abilità, traducibili nel "saper fare", raggiunte nella materia professionalizzante. Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato un po'altalenante nel corso dell'anno e non omogeneo per ogni materia. molti studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, anche se talvolta in maniera discontinua, alcuni hanno affrontato l'anno scolastico con eccessiva superficialità o con la tendenza a fare solo quanto necessario.

Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un metodo di lavoro non consolidato, evidenziano lacune nelle conoscenze e nelle competenze e quindi non raggiungono pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline. Durante il triennio finale gli allievi hanno partecipato a manifestazioni enogastronomiche interne ed esterne organizzate dalla scuola per affinare le abilità del servizio di sala e vendita. Oltre a queste attività di tipo pratico, gli allievi hanno partecipato anche ad altri eventi o attività di tipo culturale complementari, come di seguito riportato:

6) ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro è una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, ad arricchirne la formazione e a orientarne il percorso di studio e, in futuro di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. per assicurare agli studenti, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro, il nostro istituto propone percorsi in alternanza scuola-lavoro con le seguenti finalità:

- a) attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva degli allievi ai processi formativi;
- e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. al fine di realizzare le finalità sopra elencate è costituita apposita commissione di lavoro coordinata da una specifica funzione strumentale.

Il periodo di alternanza scuola-lavoro trova realizzazione attraverso convenzioni di durata annuale con le aziende selezionate che condividono con l'istituto le finalità, la progettualità, le modalità di realizzazione e di certificazione dei percorsi.

La l. 107/2015 art.1 c. 33 prevede che i percorsi di asl (alternanza scuola lavoro) siano attuati, negli istituti tecnici e professionali, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, di almeno 400 ore.

Le disposizioni si applicano a partire dalle classi terze attivate nell'anno scolastico successivo a quello in corso alla data di entrata in vigore della presente legge.

Il collegio dei docenti dell'Einaudi Foggia, nel rispetto della normativa e dell'applicazione a regime, ha deliberato i seguenti tempi di realizzazione:

- 2017/18 terze classi – 150 ore
- 2018/19 quarte classi – 150 ore
- 2019/20 quinte classi – 100 ore

Le attività nelle strutture ospitanti sono state realizzate durante il periodo scolastico sospendendo l'attività didattica per circa 15 giorni scolastici.

La validità del percorso è data da almeno tre quarti del monte ore previsto del progetto (si allega scheda alternanza scuola- lavoro).

Da precisare che la classe al terzo e quarto ha svolto le sue 300 ore rientrando nel vecchio ordinamento che prevedeva un totale di 400, quest'anno però non ha svolto nessuna attività sia a causa della pandemia COVID 19 ma anche perché secondo un nuovo decreto loro potevano rientrare nell'attuale ordinamento che prevede un totale di 210 ore nel triennio.

Inoltre gli allievi hanno svolto varie attività inerenti alla loro futura professione promosse dai docenti dell'istituto.

QUADRO ORARIO

MATERIE DI INSEGNAMENTO

IRC	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate - Fisica	2	-	-	-	-
Scienze integrate - Chimica	-	2	-	-	-
Seconda lingua (Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	6 (1)	4 (1)	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina (articolazione)	2 (2)	2 (2)	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

AREA COMUNE:

- Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.
- Acquisizione della capacità di usare la lingua italiana in maniera sufficientemente articolata, nella ricezione e nella produzione scritta e orale per comunicare in forma corretta gli aspetti tecnici del proprio lavoro.

AREA D'INDIRIZZO:

- Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.
- La programmazione della produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad un'utenza formata da piccoli e grandi gruppi, rispetto ad un'utenza fissa ed occasionale.
- Il servizio bar caffetteria e dei cocktail piu' richiesti.
- La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.
- La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.
- La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e dei locali.
- La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.
- L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".
- Gli strumenti di gestione.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Attività, percorsi e progetti svolti in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

In accordo con quanto previsto dal PTOF del nostro Istituto anche quest'anno ci si è impegnati allo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità 4) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.

Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale

x Costituzione

Carta delle Nazioni Unite

Convenzione dei diritti dell'infanzia

x Carta europea dei diritti fondamentali

x Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

x legalità e coesione sociale

x diritti umani

pluralismo

x dialogo interculturale

bioetica

sviluppo sostenibile

fair play nello sport

solidarietà e volontariato

x appartenenza nazionale ed europea

pari opportunità

x rispetto delle diversità

x etica della responsabilità individuale e sociale

x tutela del patrimonio artistico e culturale

x benessere personale e sociale

x sicurezza

Obiettivi in termini di competenze

x imparare a imparare

x collaborare e partecipare

x risolvere problemi

x acquisire e interpretare informazioni

x comunicare, comprendere e rappresentare

x agire in modo autonomo e responsabile

x individuare collegamenti e relazioni

x progettare

TESTI DI ITALIANO

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio

G. Verga: "I Malavoglia": trama e aspetti fondamentali; "Cavalleria rusticana", "La lupa": lettura e analisi dei testi.

G. Pascoli: "Tuono", "Temporale", "X agosto": analisi dei testi

D'Annunzio: aspetti fondamentali del romanzo "Il piacere", "La pioggia nel Pineto": analisi del testo

Marinetti: "Zang Tumb Tumb" esempio di poesia futurista

Pirandello: aspetti fondamentali del romanzo "Il fu Mattia Pascal".

CLIL (solo per l'indirizzo tecnico)

Modalità di insegnamento della disciplina non linguistica (DNL) con la metodologia CLIL

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<p>Così come disposto dall'art.57, comma 18, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro cambiano denominazione e anche acronimo. Tali percorsi si chiameranno “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento” e, a decorrere dall’anno scolastico 2018/2019, saranno ridotti, rispetto a quanto previsto dal comma 33 dell’art.1 della legge 107/2015, di oltre il 50% del monte ore triennale.</p> <p>Il nuovo acronimo dell’ormai fu “ASL” sarà il “PCTO” che sta per “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento”.</p> <ul style="list-style-type: none">• 2017/18 TERZE CLASSI – 150 ORE• 2018/19 QUARTE CLASSI – 150 ORE• 2019/20 QUINTE CLASSI – 0 ORE (4 ore corso sulla sicurezza) <p>I Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento hanno durata:</p> <ul style="list-style-type: none">• non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;
Attività da svolgere
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell’anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">• Favorire l’orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente• integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l’acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro• offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un’esperienza extrascolastica che contribuisca a svilupparne il senso di responsabilità• favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per uno mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca
Partecipazione degli alunni all’area di progetto

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

1. **valutazione diagnostica:** all'inizio del percorso formativo, per adeguare la programmazione alle esigenze del gruppo classe;
2. **valutazione formativa:** durante il percorso di formazione, per adeguare gli interventi alle esigenze dei singoli (dimensioni di autovalutazione e confronto tra prestazione e obiettivi prefissati);
3. **valutazione sommativa:** alla fine del percorso formativo, per classificare i singoli rispetto alle esigenze del curriculum e del programma.

Nel processo di valutazione si terranno in giusta considerazione i seguenti fattori:

- Nessuna influenza delle eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.
- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno rispetto ai livelli di partenza accertati.
- L'atteggiamento del singolo alunno nei confronti delle discipline in termini di motivazione allo studio, interesse e partecipazione attiva al dialogo formativo (alcuni alunni abbandonano lo studio di alcune discipline nella convinzione di ottenere in ogni modo la promozione, concentrando i loro sforzi su un numero parziale di materie e aumentando così, rispetto ai compagni "più corretti", le probabilità di successo finale). Si stabilisce quindi *una netta differenziazione tra il voto assegnato all'alunno che rifiuta di affrontare il colloquio - o lo fa con atteggiamento pregiudizialmente passivo - e quello assegnato all'alunno che si sforza comunque di sostenerlo secondo le sue capacità e la sua preparazione.*

Per dare uniformità di giudizio è stata adottata una scala di valutazione, riportata sotto, che contempla i tre indicatori relativi a CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITA' a cui corrispondono giudizi sintetici e relativi voti decimali

LA VALUTAZIONE ANNUALE

Sono previste n. 2 valutazioni annuali: una per il trimestre Settembre-Dicembre e una per il pentamestre Gennaio-Giugno.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione trimestrale e Pentamestrale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento,
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- i risultati della prove e i lavori prodotti,
- le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
10	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
9	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
8	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi .	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
7	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
6	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
5	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
4	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
1 / 3	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA

	LIVELLI			
	Iniziale	Base	Intermedio	Avanzato
METODO E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO				
E' puntuale nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati				
Partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte				
COMPETENZA DIGITALE				
Interagisce utilizzando correttamente diversi strumenti di comunicazione.				
E' in grado di produrre contenuti digitali di differente formato				
IMPARARE AD IMPARARE				
Seleziona e organizza informazioni da diverse fonti in modo consapevole				
Pone domande pertinenti. Applica adeguate strategie di studio in modo autonomo.				
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA				
In un gruppo tiene conto di opinioni ed esigenze altrui e le rispetta.				
Assume le conseguenze dei propri comportamenti, senza accampare giustificazioni dipendenti da fattori esterni				
Partecipa alle attività formali e non formali assumendo atteggiamenti inclusivi nei confronti dei compagni				
COMPETENZA PROFESSIONALE				
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare				
Progetta un percorso operativo e lo ristruttura in base a problematiche insorte, trovando nuove strategie risolutive. Sa auto valutarsi, riflettendo sul percorso svolto				

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Il credito scolastico tiene conto del profitto dello studente, mentre il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A all'Ordinanza Ministeriale concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020:

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

Il credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV) sarà convertito secondo le seguenti tabelle:

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

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

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

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

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo in uno dei seguenti casi:

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda
- se si risconterà la presenza di almeno 3 dei seguenti elementi:
 1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%)
 2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
 3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore.
 4. Partecipazione a progetti PON
 5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

Nodi concettuali italiano

Gli uomini "Vinti" dal destino del Meridione italiano

La crisi del mondo contemporaneo: il poeta fanciullo

L'evoluzione del linguaggio poetico

Fusione tra uomo e natura: il panismo

L'ombra, l'altro, il doppio: paradossi e contraddizioni di un antieroe

Nodi concettuali storia

La follia di pochi esseri umani scuote il mondo intero: le guerre mondiali

La Propaganda delle dittature nelle scuole

Il sogno americano prima della crisi del 1929: i "ruggenti anni '20"

Illegalità e brogli elettorali nel primo dopoguerra

Diritto alla salute: dalla epidemia di spagnola alle conseguenze della bomba atomica

LINGUA STRANIERA: INGLESE

Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina. Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali. Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:

- 1) La percezione di sé, la relazione con l'altro e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
- 2) Gli sport, le regole e il fair play sono la base per proiettare gli alunni a essere dei buoni cittadini e migliorare il loro senso civico.
- 3) Benessere, salute, sicurezza e prevenzione. Benessere inteso come prevenzione delle malattie con l'adozione di corretti stili di vita.
- 4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Stimolare una maggiore attenzione per l'ambiente e conseguente rispetto di esso.

SECONDA LINGUA STRANIERA:

FRANCESE

Les spécialités traditionnelles

Les systèmes politiques européens

COMPETENZE:

- Saper presentare / illustrare in L2 le caratteristiche dei prodotti locali individuati.
- Saper interagire in brevi conversazioni riguardanti l'ambiente di lavoro.
- Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere

CONOSCENZE:

Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi

Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo

Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2.

ABILITA':

Padroneggiare la lingua straniera, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e situazioni professionali. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.

TEDESCO

Traditionelle Spezialitäten

Das europäische politische System

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera. -integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
- Individuare la produzione enoica italiana.
- Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.
- Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.
- Realizzare le porzionature in sala.
- Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.
- Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 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. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Definire le condizioni per lo sviluppo dei microrganismi in condizioni di laboratorio.

Conoscenze Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Allergie, intolleranze alimentari e malattie

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:

ABILITÀ:

- Interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionale;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico alberghiera;
- Saper costruire un semplice business plan;
- Saper redigere piani strategici e piani operativi;
- Compilare i diversi tipi voucher;
- Compilare una fattura;
- Sapere la differenza tra i prezzi al lordo e al netto;

- Individuare la normativa internazionale/ comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica;
- Individuare i diversi documenti che testimoniano l'attività della UE per il turismo

CONOSCENZE:

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico;
- Il business plan e gestione strategiche nazionale e internazionale;
- Tecniche di marketing turistico e web marketing;
- Conoscere le norme comunitarie e internazionali di settore;

COMPETENZE:

- Comprendere il concetto di trasversalità del turismo;
- Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico;
- Capire come si sviluppa la business idea;
- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan;

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA

I menu in funzione alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Le nuove tecniche di cotture e conservazione in cucina

Regole per la preparazione, presentazione e degustazione di un piatto

Il decreto legislativo 81/2008

MATEMATICA

- Riconoscere le disequazioni algebriche, saper risolvere una disequazione intera o frazionaria e un sistema di disequazioni.
- Conoscere il concetto di funzione, conoscere il concetto di dominio di funzione, saper classificare le funzioni per caratteristica.
- Conoscere il concetto di limite di una funzione, riconoscere le situazioni analitiche distinte, saper determinare il limite di una funzione e risolvere le forme indeterminate mediante le proprietà.
- Conoscere il concetto di derivata di una funzione, conoscere e saper applicare le regole fondamentali di derivazione.
- Saper riconoscere i punti di max e minimo di una funzione e gli eventuali punti di flesso. Saper studiare una funzione elementare.

NODI CONCETTUALI RELIGIONE

- LA VITA COME RISPOSTA AD UNA VOCAZIONE

- LA CONOSCENZA DI SE' INDISPENSABILE PER PROGETTARE IL PROPRIO FUTURO

- LO STUDENTE COME CITTADINO DEL MONDO E PER IL MONDO: FARE PROPRI I VALORI DELLA SOLIDARIETA' , DELLA LEGALITA' , DELL'ACCETTAZIONE DELL'ALTRO

3 F
Prospetto ore di alternanza 2017/2018

	Cognome Nome	Ore totali in aula 45 ore	Ore di presenza in aula Su 45 ore	Ore in azienda	Ore di assenze totali
1	Anzivino Alessandra	45	39	100	6
2	Cannarile Sara	45	38	100	7
3	Capobianco Maria Grazia	45	32	100	13
4	Carretta Angelo	45	39	100	6
5	Carta Alessio	45	43	100	2
6	Caso Rita	45	6	100 Ass.100	139
7	Chirichiello Alessandro	45	32	100	13
8	Coletta Ilenia	45	41	100	4
9	Delli Carri Chiara	45	33	100	12
10	Lavanga Giuseppe	45	34	100	11
11	Limosani Francesca	45	30	100	15
12	LoBasso Maria Chiara	45	34	100	11
13	Musti Alessia	45	35	100	10
14	Nardella Michele	45	25	100 Ass.40	60
15	Paolino Marcello	45	43	100	2
16	Paragone Anna Maria	45	22	100	23
17	Passione Giuseppe	45	41	100	4
18	Perrella Desirè	45	28	100	17
19	Rendine Sabrina	45	34	100	11
20	Ronca Stefano	45	33	100	12
21	Salerno Chiara	45	29	100	16
22	Scinnimanco Nicola	45	35	100	10
23	Sponsillo Marco	45	38	100	7
24	Stallone Rosario	45	26	100 Ass.100 certificate	119
25	Taronna Martina	45	21	Registro non consegnato	
26	Tedeschi Annalisa	45	27	100	18
27	Tirelli Vincenzo	45	39	100	6
28	Tripputo Angelo	45	40	100	5
29	Urbano Paolo	45	13	100	32

Tabella riepilogativa alternanza scuola lavoro 2018/2019

4 F

	Alunno	Ore azienda Totali 104	Ore aula Totali 44	Ore totali Aula e azienda	Ore assenza In aula	Ore assenze totali	Ore svolte
1	Anzivino Alessandra	104	44	148	2	2	146
2	Cannarile Sara	104	44	148	15	15	133
3	Capobianco M.Grazia	107	44	151	6	11	140
4	Carretta Angelo	112	44	156	9	9	147
5	Chirichiello Alessandro	104	43	147	12	12	136
6	Coletta Ilenia	104	43	147	0	0	148
7	Lavanga Giuseppe	104	43	147	5	5	143
8	Limosani Francesca	112	44	156	14	14	142
9	LoBasso M.Chiera	104	44	148	9	9	139
10	Mastropietro Michela	104	44	148	15	15	133
11	Paolino Marcello	104	44	148	11	11	137
12	Passione Giuseppe	104	43	147	0	0	148
13	Perilli Ludovico	104	44	148	14	14	134
14	Perrella Desirè	104	44	148	9	9	139
15	Positano Martina	104	43	147	2	2	146
16	Rendine Sabrina	104	44	148	6	6	136
17	Ronca Stefano	112	43	155	8	8	147
18	Russo Valentina	0	0	0	44	148	0
19	Scinnimanco Nicola	104	43	147	5	5	143
20	Sponsillo Marco	96	44	148	7	15	133
21	Tripputo Angelo	96	44	148	8	16	132
22	Perdonò Miria	0	0	0	0	148	0

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Diomede Roberta	
MATEMATICA	Casoli Urbano	
INGLESE	Ricciardi Angela	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Schena Maria Filomena	
IRC	Lo Conte Ignazio	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Palma Patrizia Rita	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	Diurno Incoronata	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETT. SALA E VENDITA	Petrillo Vincenzo	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Salvemini Piero	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Aquilino Fausto	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA	Castriotta Ivano	
SOSTEGNO	De Santis Giusi	

Il coordinatore di classe

Prof. Petrillo Vincenzo

Foggia 28/05/2020