



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Vincenzo Corrado"

IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE  
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare  
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it  
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650  
www.istitutostatuosuperiorecastelvolturno.it



Prot. N° 3944  
Del 10/05/2022

**DOCUMENTO DEL  
CONSIGLIO DI CLASSE  
5 SEZ. E  
ENOGASTRONOMIA  
Settore Sala e Vendita  
Anno Scolastico 2021/2022**

**relativo all'AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA  
REALIZZATA NELL'ULTIMO ANNO DI CORSO  
elaborato ai sensi**

Legge 425/97, del D.P.R. 122/2009  
dell'art. 17, c. 1, del D. Lgs. n. 62/2017  
del D. M. 279/2018 e dell'art. 6 dell'O.M. n. 65 del 14.03.2022

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera

COORDINATORE

Prof.<sup>ssa</sup> Angela Bocchino

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. <sup>ssa</sup> Angela Petringa

Affisso all'albo in data .....

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b> 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	pag. 5
<b>2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b> 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	pag. 8
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b> 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Composizione Commissione Esami di Stato 3.3 Continuità Docenti 3.4 Composizione e storia classe. (Elenco alunni – All. 1 )	pag.11
<b>4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b> 4.1 Predisposizione documenti per alunni con bisogni educativi speciali ( All. 2 )	pag.13
<b>5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b> 5.1 Didattica a distanza 5.2 Metodologie e strategie didattiche 5.3 Schede insegnamento (All.3) 5.4 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) (All. 4) 5.5 Ambienti di apprendimento	pag.13
<b>6. ATTIVITA' E PROGETTI</b> 6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.2 Attività specifiche di orientamento	pag.16
<b>7. INDICAZIONI SULLE UNITA' DI APPRENDIMENTO</b> 7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica. UDA 7.2 Attività pluridisciplinari. Progettazione per macroaree ( All.5)	pag.28
<b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (All. 6)</b> 8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio prove scritte (tabelle di conversione) (All. 7) 8.2 Simulazione del colloquio in presenza 8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20 (All. 8 Griglia di valutazione colloquio e griglie di valutazione prove scritte) 8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato	pag.30
<b>ALLEGATO 1</b> – Elenco alunni	
<b>ALLEGATO 2</b> – Strategie e metodi per l'inclusione - Relazione alunni con BES	
<b>ALLEGATO 3</b> - Schede insegnamenti	
<b>ALLEGATO 4</b> – Riepilogo ore PCTO	
<b>ALLEGATO 5</b> - Griglie valutazione apprendimenti e condotta	

<b>ALLEGATO 6</b> – Progettazione per macroaree	
<b>ALLEGATO 7</b> – Tabella conversione crediti e punteggi prove scritte	
<b>ALLEGATO 8</b> – Griglia di valutazione colloquio e griglie di valutazione prove scritte	

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore (ISIS) "*Vincenzo Corrado*" di Castel Volturno è nato nell'anno scolastico 2007-2008 dalla fusione dell'Istituto Alberghiero, con il Liceo Scientifico nato l'anno precedente come sede associata di Mondragone, e l'istituto d'Arte, nato nel 2000 come sede associata di Cascano. Le tre tipologie di scuole rappresentano un momento qualificante per la formazione dei giovani dell'area e per le attese lavorative di un territorio proiettato verso un turismo integrato e verso un terziario avanzato.

Considerata la varietà degli indirizzi, l'offerta formativa dell'istituto si presenta ricca e articolata, estremamente attenta all'integrazione e al rispetto di culture diverse, alla prevenzione del disagio e della dispersione scolastica ed ha come missione irrinunciabile e prioritaria quella di rispondere alle forti esigenze di formazione e di istruzione dei giovani territorio.

L'ISIS di Castel Volturno opera in un territorio che presenta un modesto grado di scolarizzazione e scarse possibilità occupazionali.

Il comune di Castel Volturno, sito in provincia di Caserta, si estende su un territorio vasto e disgregato, lungo una costa di circa 25 Km. Divide, occupandone il 50% circa, con i Comuni di Cellole, Sessa Aurunca e Mondragone, il tratto costiero della provincia ed è attraversato per tutta la sua lunghezza dall'asse viario Domitiana, che divide il suo territorio in due parti distinte: una costiera con attività turistiche e commerciali e l'altra con una economia legata soprattutto all'agricoltura e all'allevamento bufalino.

La struttura urbana è frammentaria per la presenza di numerose località separate le une dalle altre; solo l'antico Centro Storico e la località denominata Pinetamare (Villaggio Coppola) vantano un nucleo consistente di abitanti; gli altri sono disseminati nel dedalo di frazioni e borghi.

Al nucleo originale degli abitanti di Castel Volturno, rimasto numericamente inferiore, si sono aggiunte dagli anni sessanta in poi famiglie di nomadi, e gruppi eterogenei di cittadini in un numero sempre crescente fino a raggiungere il culmine negli anni 1980 - 1990, in seguito al terremoto dell'ottanta e al bradisismo di Pozzuoli.

Negli ultimi anni si è verificato anche il fenomeno della massiccia presenza di cittadini provenienti dall'Africa, dall'Oriente e dall'Est Europeo che normalmente abitano in questa vasta e incontrollata area.

La distribuzione a "macchia di leopardo" della popolazione sul territorio, la variegata provenienza della stessa, la notevole mobilità, sia interna che esterna di siffatta popolazione, la tumultuosità e la precarietà con la quale è avvenuto questo stanziamento, hanno fatto di Castel Volturno un territorio "difficile", configurandosi così come un Comune di "frontiera", dove la Scuola con l'Ente Locale, le altre Agenzie, comprese Associazioni di Volontariato religiose e non e i Centri di Accoglienza presenti sul territorio, danno un contributo forte, anche se, a volte non coordinato, per rispondere ai bisogni reali di una buona fetta di popolazione in difficoltà e, comunque, a disagio.

L'I.S.I.S. di Castel Volturno è quindi situato in una zona:

1. caratterizzata da abbandoni, frequenze saltuarie sensibilmente superiori alla media nazionale
2. a rischio di criminalità minorile
3. caratterizzata da un forte flusso migratorio
4. a rischio di devianza sociale

## 1.2 Presentazione dell'Istituto

La presenza di un istituto superiore a Castel Volturno risale al 1998 con una sede associata dell'Alberghiero di Aversa e la formazione di due classi. Due anni dopo nasce l'Istituto d'Arte nel 2006 si ha l'istituzione di una sede del Liceo Scientifico (il primo associato con la sede di Cascano di Sessa Aurunca e il secondo con il Liceo Scientifico di Mondragone). Nel 2007, con l'unione di tre ordini di scuola (I.P.S.E.O.A., Liceo Scientifico e Liceo Artistico) si istituisce l'I.S.I.S. di Castel Volturno, con sede distaccata a Pinetamare, la cui popolazione scolastica è composta da circa 1300 studenti. L'ISIS nell'anno scolastico 2016/17 prende il nome di ISIS "Vincenzo Corrado" L'I. P. S. E. O. A. attualmente è costituito da dieci classi prime, dieci classi seconde, nove classi terze, nove classi quarte e otto classi quinte e tre classi per il corso serale. Per l'A.S.2016/17 l'offerta formativa si arricchisce con l'attivazione del corso serale per adulti (SIRIO).

L'Istituto Professionale Alberghiero, si propone di realizzare, mediante un coordinato svolgimento di insegnamenti teorici, culturali, tecnici e pratici, la preparazione e la formazione di personale qualificato per i vari servizi dell'industria alberghiera. Il titolo di ammissione è la licenza di Scuola media e la durata degli studi varia da 3 a 5 anni.

Alla fine del terzo anno viene rilasciato il diploma di qualifica nella sezione prescelta (Operatore ai Servizi di Ricevimento, Tecnico dei Servizi della Ristorazione, Tecnico dei Servizi della Panificazione e Pasticceria e Tecnico dei Servizi Turistici), lo studente può scegliere di continuare il suo iter scolastico, proseguendo così verso la maturità.

Il diploma di qualifica dà la possibilità di trovare occupazione presso alberghi, ristoranti, agenzie turistiche e di partecipare ai concorsi, per le carriere esecutive e di concetto dello Stato e degli Enti pubblici.

**L'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** di Castel Volturno consta attualmente di corsi completi nel plesso di viale Mazzini e nel plesso di Pinetamare



Denominazione Istituzione Scolastica	<b>ISIS CASTEL VOLTURNO</b>		
Codice Meccanografico	CEIS014005		
Codice Meccanografico Liceo	CEPS01401G		
Codice Fiscale	93063510619		
Comune	 <b>CASTEL VOLTURNO</b>	Prov.	<b>CE</b>
Dirigente scolastico	dott.ssa <b>ANGELA PETRINGA</b>		
Recapiti Uffici della Presidenza	Tel. 0823 765684	Fax 0823 763067	
Recapiti Sede centrale	via Mazzini, n. 26	81030 Castel Volturno	
Recapiti Pinetamare	via delle Acacie, n 236 – 81030 Castel Volturno		
Tel./fax	0823 763675	0823 763675	
e-mail	<a href="mailto:ceis014005@istruzione.it">ceis014005@istruzione.it</a> <a href="mailto:ceis014005@gmail.com">ceis014005@gmail.com</a>		
PEC	<a href="mailto:ceis014005@pec.it">ceis014005@pec.it</a>		
Sito web	<a href="http://www.isisscastelvolturno.it">http://www.isisscastelvolturno.it</a>		
	<b>ISIS CASTEL VOLTURNO</b>		

L'I.S.I.S. è centro EIPASS e Trinity Center; è membro della rete nazionale Istituti Alberghieri RE.NA. IA e di quello internazionale dell'AEHT.

## LE NOSTRE SEDI

L'istituto si articola in due plessi, uno centrale con sede nel centro storico di Castel Volturno e l'altro a circa 10 km di distanza, nella località di Pinetamare. Ciascuna sede ospita sezioni dei tre diversi indirizzi di scuola



SEDE CENTRALE, VIA MAZZINI, 26

SEDE LOC. PINETAMARE, VIA DELLE ACACIE -

## 2. INFORMAZIONE DEL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

L'allegato A contiene il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione dei percorsi dell'istruzione professionale. Esso integra, a norma dell'articolo 2 del presente decreto legislativo, il profilo educativo, culturale e professionale di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226 del 2005, e rappresenta il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi dell'istruzione professionale, comune ai profili di uscita degli indirizzi di studio. Il P.E.Cu.P. dei percorsi dell'istruzione professionale ha lo scopo di integrare, in modo armonico, le competenze scientifiche, tecniche ed operative, che devono possedere figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento.

I nuovi percorsi dell'istruzione professionale, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** 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.



## Presentazione Profilo Professionale

### Profilo di Sala

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.

#### **Competenze di indirizzo – “Servizi di Sala e Vendita”**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nella articolazione “Servizi di sala e di vendita”, consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

La stesura del documento per la V E Sala è stata preceduta, nell'ambito del Consiglio di Classe, da riflessioni di ordine generale e da un'attenta analisi del territorio, in cui l'I. P. S. E. O. A. di Castel Volturno opera e che già all'inizio dell'anno scolastico è stata valutata attentamente per proporre occasioni, metodologie e finalità educative quanto più aderenti alla realtà ed effettivamente perseguibili ed attuabili.



## Obiettivi specifici del tecnico dei servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera

<b>In termini di CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possedere una cultura umanistica che consenta di effettuare confronti e valutare criticamente le complessità del mondo contemporaneo.</li><li>• Conoscere le principali strutture linguistiche e modalità comunicative delle lingue straniere (inglese e francese).</li><li>• Conoscere le attività e le strutture di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola.</li><li>• Conoscere le problematiche economiche, tecniche e organizzative dell'intero settore della ristorazione e delle sue diverse problematiche.</li><li>• Conoscere tutte le normative relative all'attività di ristorazione.</li></ul>
<b>In termini di COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esprimersi correttamente, sia nella forma orale che scritta, utilizzando i linguaggi specifici delle singole discipline.</li><li>• Saper programmare e gestire, con le conoscenze acquisite, l'attività ristorativa.</li><li>• Saper interpretare e saper attuare progettazioni aziendali, anche in relazione agli aspetti economici.</li><li>• Saper valutare l'idoneità dei locali e delle attrezzature in funzione della conservazione delle derrate alimentari e del rispetto della normativa igienica.</li><li>• Saper progettare un menù, un buffet, un rinfresco, prevedendo uno standard di qualità, quantità e costo.</li></ul>
<b>In termini di CAPACITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper apprendere in maniera autonoma interpretando in modo sistemico strutture e dinamiche del contesto in cui opera.</li><li>• Saper apprendere in maniera autonoma interpretando in modo sistematico strutture e dinamiche del contesto in cui opera.</li><li>• Saper organizzare il lavoro di dipendenti per ottimizzare l'impiego del personale e delle strutture.</li><li>• Saper comprendere il livello di prestazione e di spesa richiesti dalla clientela;</li><li>• Saper pianificare gli acquisti, gestire le scorte e il rapporto con i fornitori.</li><li>• Saper valorizzare il servizio attraverso la cura dell'ambientazione e della presentazione;</li><li>• Saper comprendere e prevedere i risultati di gestione.</li></ul>

## 2.1 Quadro Settimanale

<b>DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE</b>	<b>III ANNO</b>	<b>IV ANNO</b>	<b>V ANNO</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	2	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	8	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1

## 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>
ITALIANO E STORIA	Bocchino Angela
LINGUA INGLESE	Di Bello Lucia
FRANCESE	Arpaia Maria Carmela
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Avezzano Alessandro
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA EVENDITA	Turco Massimo
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Nocereto Giuseppina
SOSTEGNO	Saviano Anna

DIR. E TECN.AMM. S.R., ED. CIVICA	Manno Tiziana
MATEMATICA	Moriello Felicia
LAB. DI SERV.ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Avezzano Alessandro
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Ciriello Alfredo
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	Caggese Vincenzo
SOSTEGNO	Zaccariello Rosa Maria
SOSTEGNO	Saviano Anna

### 3.2 Composizione commissione Esame di Stato

DOCENTI	MATERIA
Bocchino Angela	Italiano/Storia
Nocereto Giuseppina	Scienza e cultura degli alimenti
Turco Massimo	Enogastronomia – Sala e Vendita
Di Bello Lucia	Inglese
Arpaia Maria Carmela	Francese
Manno Tiziana	Dir. e Tec. Amm. della struttura ricettiva

### 3.3 Continuità Docenti nel triennio

MATERIA	DOCENTE	Continuità consiglio di classe					
		III		IV		V	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
ITALIANO E STORIA		X		X		X	
LINGUA INGLESE		X		X		X	
FRANCESE			X		X		X
MATEMATICA			X		X		X
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA		X		X			X

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI			X	X		X	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA			X		X		X
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA			X	X		X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X		X		X
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			X	X		X	

### 3.4 Composizione e Storia Classe

La classe 5 E è composta da 19 alunni, 11 femmine e 8 maschi. Gli alunni hanno dimostrato nel corso di questi anni un forte senso di responsabilità nei confronti dell'impegno scolastico, evidenziando tuttavia una propensione al lavoro individuale. Allo stato attuale emergono alcuni elementi che hanno raggiunto e consolidato livelli di eccellenza attraverso uno studio proficuo continuo e critico nel corso di tutto il triennio, mentre gli altri hanno raggiunto comunque una preparazione molto buona e possiedono competenze approfondite nella maggior parte delle materie. La classe si è sempre mostrata curiosa nei confronti della didattica proposta e molto collaborativa al dialogo educativo. Nel corso del triennio tutti gli alunni hanno sempre avuto un comportamento corretto, educato e rispettoso consentendo il regolare svolgimento delle programmazioni. Anche nei mesi della didattica a distanza, la classe ha tenuto un atteggiamento costruttivo rispetto alla trattazione delle tematiche proposte, affrontando gli impegni richiesti con la giusta maturità e ottenendo risultati eccellenti.

Anno Scolastico	Classe	Nuovi Iscritti	Totale Iscritti	Non promossi
2019-2020	III	0	13	0
2020-2021	IV	15	28	7
2021-2022	V	0	21	

#### 4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

In merito a questo punto, si fa riferimento alla relazione allegata al presente documento (**Allegato 2**)

#### 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

##### 5.1 Didattica a distanza

Il testo del decreto-legge 6 agosto 2021, n. 111, coordinato con la legge di conversione 24 settembre 2021, n. 133, disponeva che per l'anno scolastico 2021/2022, l'attività didattica fosse svolta in

presenza nelle scuole di ogni ordine e grado. Durante il corso dell'anno, le attività di didattica a distanza sono state erogate solo in caso di positività al Covid-19 dello studente singolo o della classe come da ordinanze successive.

Il Collegio Docenti ha adottato linee guida comuni alla programmazione e conduzione delle attività didattiche a distanza che il Consiglio ha fatto proprie. L'interazione con gli studenti è stata ritenuta elemento imprescindibile per garantire l'efficacia comunicativa del dialogo formativo e ogni docente ha utilizzato, in base a quanto ha ritenuto utile per la propria disciplina e funzionale alle peculiarità degli studenti, gli strumenti e le metodologie più idonee per creare, condividere, verificare e valutare percorsi di apprendimento riferiti alla classe e alla propria disciplina.

## **5.2 Metodologie e strategie didattiche**

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, di recupero in itinere, discussione organizzata, ricerca personale.

Si è mirato a individualizzare gli interventi tenendo conto della gradualità dei processi di apprendimento e del livello di complessità dei contenuti proposti.

Lo studio delle discipline dell'area pratica è stato sostenuto da attività pratiche, che hanno consentito agli studenti di attuare concretamente i principi della metodologia della ricerca, di coniugare gli aspetti teorici e pratici di un problema, di migliorare gli aspetti motivazionali.

## **5.3 Schede Insegnamenti (Allegato 3)**

Le schede delle singole discipline sono state compilate rispettando quanto indicato nel D. Lgs.n. 61 del 13/04/2017. Il Consiglio di Classe ha infatti finalizzato la propria attività al conseguimento di risultati di apprendimento tanto dell'area comune, quanto di quella di indirizzo, in modo da consentire ad ogni studente di possedere sia le competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, sia le competenze generali declinate in abilità e conoscenze delle discipline di studio, sia infine quelle trasversali, ottenute attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative coerenti con la libera progettualità della scuola e non declinabili ovviamente all'interno di una singola disciplina o di un singolo asse culturale. Il consiglio di classe dedicherà la prima settimana di giugno ad attività di potenziamento e consolidamento, per permettere agli studenti di affrontare con maggiore fiducia gli esami di stato.

## **5.4 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) (ALLEGATO 4)**

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:

- 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;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

- 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;
- 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.

Ogni allievo, se non avrà trattato nell'elaborato la sua esperienza di PCTO, presenterà alla commissione una relazione e/o un elaborato multimediale, in cui, oltre ad illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma



**Percorsi per le Competenze Trasversali  
e l'Orientamento**

## **5.5 Ambienti di apprendimento: metodi – mezzi – spazi – tempi**

I docenti, come strumenti di lavoro hanno utilizzato prevalentemente libri di testo, integrati ed arricchiti da testi di lettura integrata, di consultazione, dizionari, riviste, schede integrative in fotocopia, sussidi audiovisivi, materiali applicativi didattici online, registratori, TV, LIM, videoproiettore, smartphone, PC/ tablet. Oltre all'utilizzo dell'aula non più come luogo classico della didattica frontale, ma come vero laboratorio, è stato più volte necessario fare ricorso ai laboratori linguistici e di settore per elaborare percorsi multidisciplinari indispensabili alla didattica per sviluppare competenze disciplinari e interdisciplinari richiesti dal Nuovo Esame di Stato.

Per gli alunni con DSA e altri 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 in questo periodo di emergenza.

## **6. ATTIVITA' E PROGETTI**

Per l'anno scolastico 2021/2022, gli alunni hanno partecipato ad una serie di incontri videoconferenze su diverse tematiche: legalità, difesa dell'ambiente, sviluppo sostenibile, abusi e dipendenze, violenza sulle donne.

Lo scopo di questo progetto è quello di individuare strategie e metodologie alternative a quelle tradizionali, consentendo così agli alunni di vivere concretamente le problematiche sociali più evidenti e di sviluppare ed approfondire tematiche che risvegliano il loro interesse, ma che non trovano spazio nell'ordinario orario scolastico. Durante queste giornate dedicate gli alunni sono stati impegnati in attività-extra-didattiche/alternative, che hanno integrato la normale routine scolastica. Le suddette attività sono state legate a conferenze, dibattiti, webinar o all'approfondimento di argomenti relativi a determinati insegnamenti o aree disciplinari, ma anche al recupero e al potenziamento; sono stati previsti, incontri con esperti esterni, e laboratori tenuti dai docenti interni. Gli studenti hanno rispettato il normale orario e sono stati guidati nelle varie attività dai docenti in servizio. Gli obiettivi formativi e competenze attese da questo progetto sono: potenziare l'azione formativa con lo sviluppo di obiettivi legati alle competenze prosociali (life skills), attivare una partecipazione responsabile, saper assumere impegni, saper progettare e realizzare un'attività, aumentare la capacità di collaborazione di lavoro in team.

# RELAZIONE FINALE

Titolo del progetto	Presentato da: Insegnante referente	Disciplina	Classe	Ordine scolastico
"I suoni dell'isola"	Manno Tiziana	Economia Aziendale	VE	Secondaria Secondo Grado

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO \*

L'articolo 9 della Costituzione recita: "La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni.". Ispirati da quest'articolo gli studenti di VE hanno deciso di partecipare a questo concorso proprio sul tema della Tutela del Patrimonio culturale, in modo particolare di quello della nostra terra: la Campania. Abbiamo voluto rendere omaggio a Procida, capitale della cultura italiana 2022. Con i ragazzi abbiamo fatto un percorso che è partito con Roberto Benigni che magistralmente illustra l'articolo 9 della Costituzione. Grazie alla collaborazione della docente di italiano, nonché coordinatrice della classe, si è affrontato il tema dell'abusivismo edilizio indicato nel goal 11 dell'Agenda 2030. Per questo, utilizzando Minecraft, i ragazzi hanno deciso di rappresentare i vari luoghi dell'isola di Procida con il ponte che la collega all'isolotto di Vivara guidati dalla magistrale rappresentazione di Troisi sui suoni emessi dalla natura creando una poetica melodia. Quale conclusione del percorso effettuato si è pervenuti alla progettazione di un esercizio pubblico creato nel rispetto dei principi di ecosostenibilità e nel rispetto delle norme che regolano la costruzione edilizia così come previsto dall'Agenda 2030.

---

## INFORMAZIONI GENERALI SUL PROGETTO

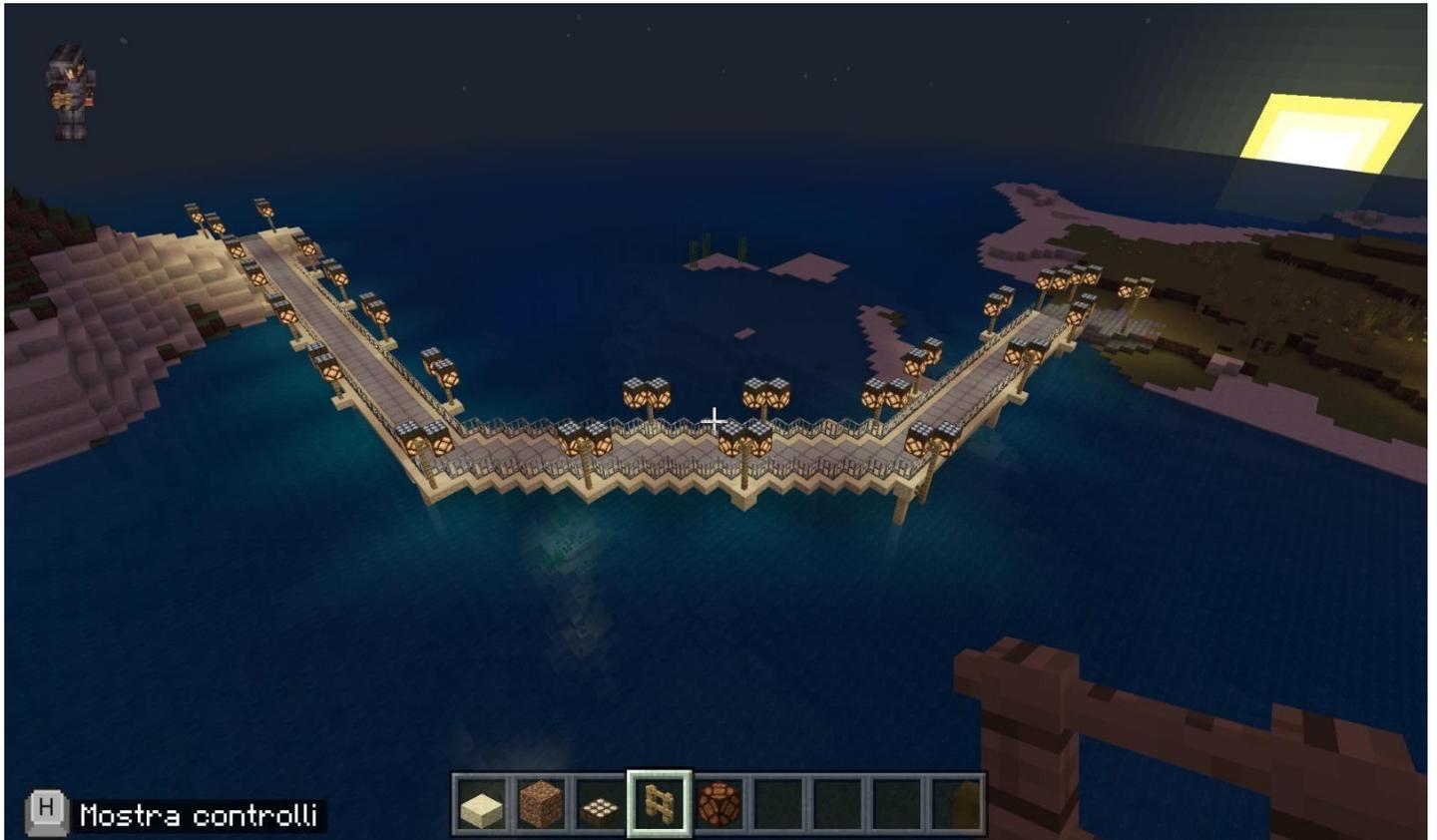
---

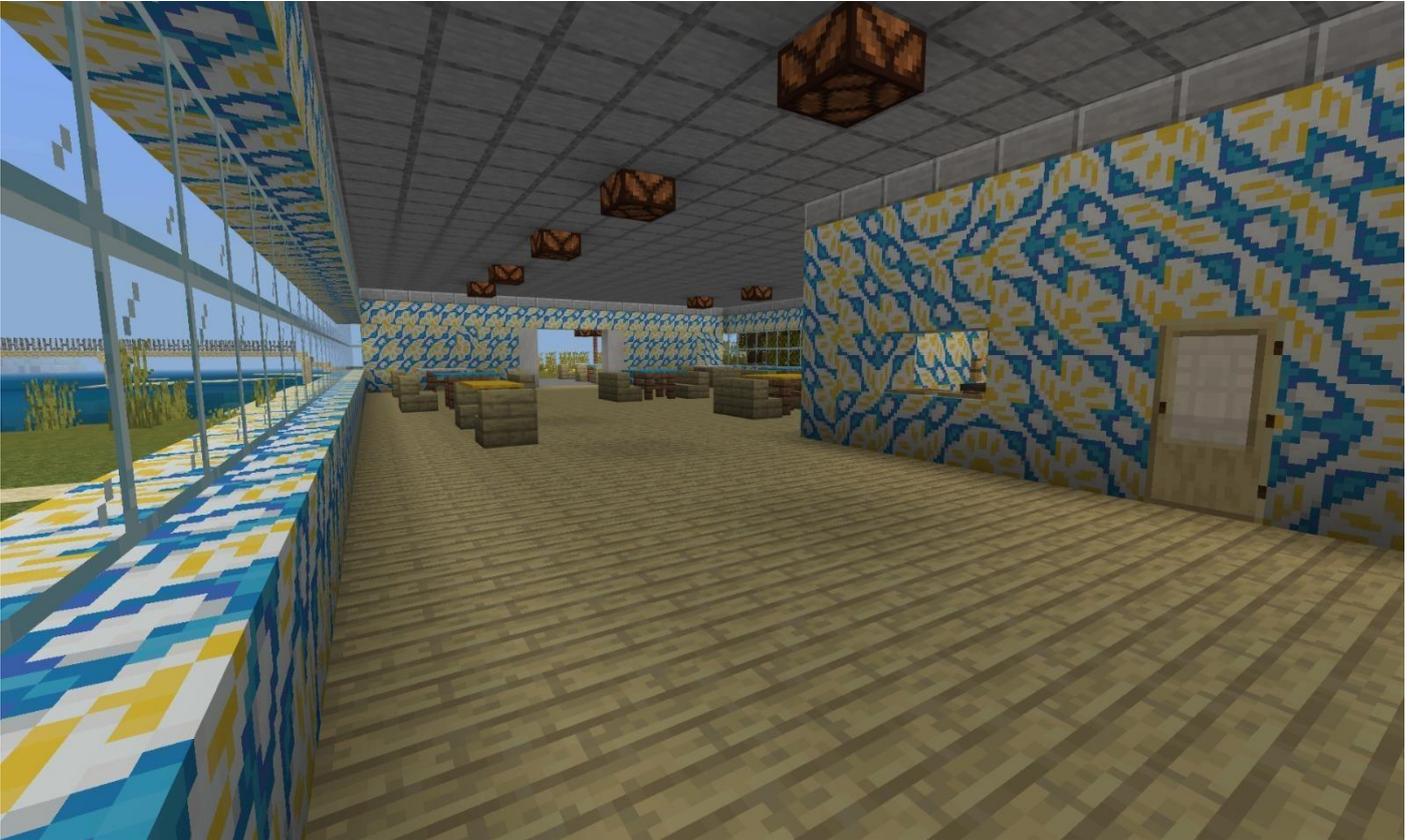
FASI DEL PROGETTO	ALTRE ATTIVITA'	Note aggiuntive
Conoscenza dell'articolo 9 della Costituzione	Video di Roberto Benigni	<a href="https://youtu.be/qabGWXpoOpc">https://youtu.be/qabGWXpoOpc</a>
Goal 11 Agenda 2030	Lezione partecipata con la docente di italiano	Docente Angela Bocchino
Progettazione MineCraft	Lavoro svolto in classe con la docente. I suoni dell'isola	<a href="https://youtu.be/8ad4WsDOCJg">https://youtu.be/8ad4WsDOCJg</a>

## ALLEGARE FOTO

---







## CONCLUSIONI

---

Il ristorante realizzato dai ragazzi è dotato di pannelli solari per energia sostenibile. E' stato realizzato un orto per garantire la qualità dei prodotti offerti in un'ottica di KM0. Viene garantito l'utilizzo di tutti i prodotti dell'isola dal pesce alla carne e a tutti i prodotti che questo paradiso di isola offre, per garantire il rispetto degli obiettivi dell'Agenda 2030 in termini di sostenibilità. Sono stati piantati alberi per favorire la riforestazione dell'isola.

## ALLEGATI \*



progetto economia  
5 E sala bar e vendita

## 6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

 <p><b>bevi responsabilmente</b></p>	<p>Progetto “Bevi responsabilmente”          Il nostro Istituto ha aderito all’iniziativa in oggetto, organizzata dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), in collaborazione con RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) l’Università Vanvitelli di Caserta e l’associazione Magistrati.</p>
 <p><b>MAKER CAMP</b></p>	<p><b>Concorso Educazione civica.</b>          Cinecittà ha indetto un concorso sull'EDUCAZIONE CIVICA in <b>MineCraft</b>, in collaborazione con Q Academy e con il supporto organizzativo di Maker Camp, rivolto a tutte le scuole. Previsti 9 PREMI finali per ogni ordine scolastico di buoni acquisto per materiali didattici/informatici. Il concorso intende sostenere e diffondere l’insegnamento dell’educazione civica e favorire riflessioni sulla Costituzione Italiana e la Cittadinanza Digitale nelle Scuole.</p>
 <p><b>UMANAMENTE TOTO POI IL COMICO</b></p> <p>OMAGGIO AL PRINCIPE          ANTONIO DE CURTIS, MASCHERA E POETA          INTERVERRANNO:          ANGELA PETRINCA D.S. ISIS V. CORRADO          LUICI PETRELLA SINDACO CITTÀ DI CASTEL VOLTURNO          ALBERTO DE MARCO IL PRESIDENTE          DELL'ASSOCIAZIONE AMICI DI TOTO A PRESCINDERE.          GIORNALISTA E SCRITTORE          DANIELA CENCIOTTI DIRETTORE FESTIVAL          DEL CINEMA DI CASTEL VOLTURNO          MARIO SENATORE POETA E SCRITTORE          M' RINO NAPOLITANO ARTISTA "LAZZARI E BRICANTI"</p> <p>VENERDÌ 11 MARZO 2022 - ORE 10.30          AULA MACNA VIA MAZZINI, 25 CASTEL VOLTURNO (CE)          WWW.ISISVINCENZOCORRADO.EDU.IT</p>	<p>Visione inedita del docufilm “Umanamente Totò, poi il comico” dedicato al principe della risata e della commedia dell’arte. Interverranno ospiti istituzionali, il presidente dell’associazione, il direttore del festival del cinema di Castel Volturno, artisti e poeti.</p>

**PER LA NOSTRA TERRA  
PER IL NOSTRO FUTURO**  
STUDENTI UNITI CONTRO LE CAMORRE

**SALUTI:**  
Ettore Azorra - Direttore Generale Ufficio Scolastico Regionale per la Campania  
Lucia Fortisi - Vicecapata Scuola, Politiche sociali, Politiche giovanili Regione Campania

**INTERVENTI:**  
Giovanni Tartaglia Poliziologo, Magistrato, Consigliere giuridico del Ministero degli affari esteri  
Martino Di Palma - Coordinatore regionale "Libera contro le mafie"  
Giuseppe Lilli - Coordinatore comitato "Resta-Vaio di Diano"  
Luigi Leonardi - Impresario sotto scorta

**MODERATORI:**  
Antonio Spasimo CPS Napoli  
Chiara Mariconda CPS Avellino  
Eugenio Schiavone CPS Caserta  
Giulia Condorelli CPS Salerno  
Claudio Ranzano CPS Benevento

**LINEE**  
112 / 115 / 119

**PIGA**  
Ciro Bricola  
Silvestro Irsina  
GABRIELE  
Marco Masone  
Anna Biondi  
Gabriel Solina  
Chiara Barozzo

**VENERDI' 10 MARZO 2022**  
**ORE 9:15**  
IN DIRETTA STREAMING SUL CANALE  
YOUTUBE DELLA CONSULTA DI AVERNO



Webinar dal titolo “Per la Nostra Terra, Per il Nostro Futuro – Studenti Uniti contro le Camorre”, organizzato dalle Consulte Provinciali degli Studenti della Campania. L’evento rappresenta, per le studentesse e gli studenti, un importante momento di formazione e riflessione sul tema dell’“Antimafia”. Si cercherà di raccontare l’Antimafia dei singoli e quella delle Associazioni, con particolare riferimento alla nostra regione, incentrando il focus della discussione sulle modalità con le quali operano le mafie, come si sviluppano e come contrastarle nel quotidiano. Nel corso del webinar verrà analizzato, inoltre, il rapporto mafia-giovani, attraverso l’analisi dei collegamenti, invisibili e non, con cui le Camorre possono arrivare ai giovani dei nostri territori.



**Giornata della Memoria - Binario 21, il memoriale della Shoah**

Per invitare gli studenti a riflettere sulle nefaste conseguenze della discriminazione razziale, etnica e dell’uso della violenza come strumento di dominio, affinché simili eventi non possano mai più accadere.

## 6.2 Attività specifiche di orientamento

 <p><b>INCIBUM</b> Scuola di Alta Formazione Gastronomica</p>	<p><b>IN Cibus</b> - Scuola di Alta Formazione Gastronomica</p>
 <p><b>V:orientiamo a distanza</b> giornate di orientamento on line io scelgo l'Università Vanvitelli</p> <p>4 &gt; 8 aprile 2022</p> <p>V:orientiamo a distanza è un'attività gratuita che ti offre la possibilità di conoscere i corsi di laurea, i servizi, le opportunità extrascolastiche e le agevolazioni per te.</p> <p>Prenota la tua partecipazione su <a href="http://www.vanvitelliorienta.it">www.vanvitelliorienta.it</a></p>	<p>La settimana di orientamento universitario dell'Università della Campania "L. Vanvitelli". Incontri pomeridiani a distanza con i docenti di tutti i Corsi di Laurea. Gli incontri si terranno da lunedì 4 a venerdì 8 aprile, alle ore 15:00, con docenti ed esperti di orientamento universitario che illustreranno e descriveranno nel dettaglio le caratteristiche di tutti i Corsi di Laurea dell'Ateneo e risponderanno in diretta alle domande di tutti gli studenti.</p>
 <p><b>ASSORIENTA</b> Associazione Orientatori Italiani</p> <p>ORIENTAMENTO CARRIERE IN DIVISA</p> <p><b>VIRTUAL MEETING</b></p> <p>31 MARZO 2022</p> <p><b>SCALETTA</b> INTRODUZIONE ALLE CARRIERE NELLE FORZE ARMATE E DI POLIZIA PROIEZIONI VIDEO SIMULAZIONE ESERCIZI DI LOGICA</p> <p><b>INTERVENTI</b> DOTT.SSA VALENTINA GALEMO-MELLUCCI DURATA: 60 MINUTI</p> <p>ASSOCIAZIONE ASSORIENTA</p>	<p>Orientamento sulle Carriere in Divisa, su piattaforma Zoom, un Virtual Meeting di approfondimento sia sulle materie concorsuali sia sull'attuale situazione geopolitica, con il supporto dell'intervento del Colonnello Stefano Di Fulvio dell'Esercito Italiano.</p>



**ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO con i docenti della Parthenope.** Scopo dell'incontro è presentare alcuni corsi di studio triennali e fugare ogni dubbio o perplessità sui test di ammissione, consigli e suggerimenti per tutti coloro che volessero proseguire gli studi



Orientamento in uscita Dipartimento di Agraria.  
**OPEN DAY del DIPARTIMENTO DI AGRARIA** dell'Università Federico II. L'Evento presso il Galoppatoio dei Musei della Reggia di Portici.



Orientamento formativo proposto dall' OSM-Edu in collaborazione con l'azienda "Due Torri – Agristor".



Università degli Studi di Napoli Federico II presentazione della nuova offerta formativa per l'Anno Accademico 2022-2023 per tutte le area didattiche dell'Ateneo: Agraria, Architettura, Medicina e Chirurgia, Veterinaria, Economia, Farmacia, Giurisprudenza, Studi Umanistici, Biotecnologie della salute, Scienze MM.FF.NN., Scienze Politiche, Scienze Sociali, Ingegneria.



Evento nazionale denominato **“WINE COCKTAIL COMPETITION”** alla sua sesta edizione, a Caserta presso la location “C’era Una Volta in America”.

## 7 INDICAZIONI SULLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

### 7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

«Competenza in materia di cittadinanza»

“La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell’evoluzione a livello globale e della sostenibilità”. Principi fondamentali della legge n. 92/19 L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, educazione finanziaria, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

La motivazione che ha spinto e spinge i docenti, oggi più che mai, a collaborare per lo sviluppo delle competenze di educazione civica, corrisponde all’obiettivo di promuovere negli studenti una crescita umana, sociale e culturale ma anche di favorire la formazione di cittadini aperti al dialogo, capaci di gestire conflittualità ed incertezze e di operare scelte mirate e consapevoli per un proficuo inserimento nel mondo del lavoro. I docenti hanno operato in modo sinergico, offrendo spunti di riflessione ed occasioni di dibattito. Pertanto, partendo dalle tematiche affrontate, da una parte coerenti con gli obiettivi educativi e formativi generali e dall’altra parte legate alla quotidianità e all’ambiente territoriale e culturale nel quale vivono gli studenti, l’attenzione è stata focalizzata sui seguenti argomenti:

- Tutela del patrimonio culturale in coerenza con quanto previsto in sede dipartimentale.
- Educazione alla legalità
- Diritto alla salute
- Educazione ambientale e sostenibilità
- Educazione digitale
- Sicurezza sul lavoro
- Normativa del made in Italy

Per le quinte è stato intrapreso un percorso di educazione civica: “Tuteliamo la bellezza” così come indicato nell’Uda scelta in sede dipartimentale ed approvata dal consiglio di classe. In coerenza con l’obiettivo 11.4 dell’Agenda 2030 l’obiettivo di questo percorso è stato volto a potenziare gli sforzi per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo la complessa realtà territoriale locale, non priva di aspetti critici, sia sul piano socioeconomico che ambientale, presenta anche un grande potenziale di risorse culturali, artistiche, paesaggistiche, artigianali, enogastronomiche, che i giovani raramente percepiscono nella sua globalità. Quest’Uda ha favorito negli allievi la conoscenza del proprio territorio, sensibilizzandoli sui temi della prevenzione dei rischi, stimolando l’adozione di atteggiamenti rispettosi della natura e dei beni culturali, intesi come patrimonio comune da rispettare e tutelare, sollecitando il senso di appartenenza, e in definitiva

favorendo la valorizzazione e la promozione del territorio per migliorare i livelli della qualità della vita e per accrescere il numero di visitatori interessati alle eccellenze locali.

Si è partiti dall'art. 9 della Costituzione, visionando il video in cui Roberto Benigni ne spiega il significato. In aula è stato prodotto un power point sul concetto di patrimonio culturale. Si è portata all'attenzione degli studenti la problematica relativa alle illegalità commesse a danno del nostro territorio. Per rendere l'argomento più accessibile agli studenti si è visto il docu-film "Biutiful cauntri" prodotto in collaborazione con il WWF ed Amnesty International, con un successivo dibattito sulle tematiche emergenti dal documento. In linea con questo percorso la classe è stata iscritta ad un Contest di educazione civica promosso da Cinecittà S.p.A. in collaborazione con Q Academy impresa sociale S.r.l. e con il supporto organizzativo di Maker Camp S.r.l.s.

In particolare, si è reso omaggio all'isola di Procida, capitale della cultura 2022. Attraverso il videogioco MineCraft è stata riprodotta l'isola e i discenti hanno riprodotto un ristorante nel rispetto degli obiettivi dell'Agenda 2030.

Nel corso del secondo quadrimestre l'attenzione si è spostata sul concetto di sostenibilità ambientale ed imprenditoriale. In particolare, si è studiato il caso Barilla: "Buono per te = Buono per il pianeta".

Abbiamo parlato di economia circolare e bilancio sostenibile studiando il caso Ferrarelle.

È stato affrontato il tema del made in Italy con particolare riferimento a quanto disposto dalla normativa nazionale.

Si è affrontato il tema sulla sicurezza sul lavoro e su quanto ancora c'è da fare a livello nazionale.

In ultimo, ma non per importanza, è stata portata l'attenzione degli studenti sul tema delle illegalità commesse nel mondo digitale.

È stata visionata in aula e messa a disposizione dei discenti una presentazione in power point su tutti i Goals dell'Agenda 2030.

La partecipazione degli studenti è stata attiva e propositiva.

Si ringrazia tutto il corpo docente per la proficua collaborazione manifestata ai fini del raggiungimento degli obiettivi prefissati.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA	
<p><b><u>MACROAREA 1</u></b></p> <p><b>LA CULTURA DELLA SICUREZZA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diritto alla salute e libertà personali</li> <li>2. Lavoro e sicurezza, utilizzate anche il video che ho caricato</li> <li>3. Tutela del consumatore</li> </ol>
<p><b><u>MACROAREA 2</u></b></p> <p><b>TERRITORIO E TRADIZIONI</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tragedia della terra dei fuochi facendo riferimento al docufilm che abbiamo visto ed utilizzate le slide: educazione alla legalità</li> <li>2. Il file uguaglianza, diversità e diritto</li> <li>3. Per la normativa sul made in Italy usate il file le quattro A del made in Italy</li> <li>4. Tutela del Patrimonio</li> </ol>

<b><u>MACROAREA 3</u></b> <b>IL BEL PAESE A TAVOLA: VIZI E VIRTU' DEGLI ITALIANI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ppt salute e benessere</li> <li>2. Il cibo come alimento e prodotto culturale: la geografia del gusto.</li> <li>3. La dieta mediterranea: patrimonio dell'Unesco</li> </ol>
<b><u>MACROAREA 4</u></b> <b>SOSTENIBILITA' E STILI DI VITA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. file sconfiggere la fame</li> <li>2. file città e comunità sostenibili</li> <li>3. file la sharing economy</li> </ol>

## 7.2 Attività pluridisciplinari (All.6)

Il Consiglio di classe in vista dell'Esame di Stato, ha approfondito con gli studenti la trattazione dei percorsi INTERDISCIPLINARI strutturati sulle macroaree relative al profilo in uscita che saranno oggetto del colloquio orale.

MACRO AREE	PERCORSI
<b>LA CULTURA DELLA SICUREZZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prevenzione del pericolo biologico</li> <li>• Qualità e sicurezza alimentare</li> <li>• Allergie ed etichette alimentari</li> </ul>
<b>TERRITORIO E TRADIZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'importanza del legame con le proprie radici</li> <li>• Viaggio tra abitudini e culture diverse</li> <li>• Promuovere il made in Italy</li> </ul>
<b>IL BEL PAESE A TAVOLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benessere e salute</li> <li>• Cibo e vino: un matrimonio di sapori</li> <li>• Mindful eating: come mangiare con consapevolezza</li> </ul>
<b>SOSTENIBILITA' E STILI DI VITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta mediterranea come esempio di sostenibilità</li> <li>• Sostenibilità e stili di vita. I rapporti tra uomo e ambiente</li> <li>• La sfida della Green Economy</li> </ul>

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (ALLEGATO 5)

Nella verifica e valutazione degli apprendimenti, il Consiglio di classe ha adottato i criteri di valutazione e attribuzione dei voti delle singole discipline e del voto di condotta tenendo conto della normativa vigente a tal proposito (D.L. 62/2017 – D.P.R. 122/2009 -O.M. 65/2022, art.3). I criteri di cui sopra, tengono conto dell’acquisizione e della comunicazione dei contenuti disciplinari delle abilità e delle competenze indicate nel curriculum formativo, nonché la capacità di trasformare in azione i contenuti acquisiti, la capacità di interagire e tradurre conoscenze e abilità in comportamenti razionali. Il Consiglio ha, inoltre, valutato le “competenze”, disciplinari e trasversali, che riguardano, accanto agli obiettivi cognitivi, anche quelli comportamentali, ossia il comportamento sociale, relazionale e le strategie di apprendimento e lavoro, utilizzando le griglie in allegato. (All. 5)

### 8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio prove scritte (All.7 tabelle di conversione)

Per il corrente anno scolastico la valutazione finale resta in centesimi. Al credito scolastico sarà attribuito fino ad un massimo di **50 punti**.

In virtù di quanto disposto dall’O.M. n.65/2022 per l’anno scolastico 2021/2022, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertire il predetto credito in cinquantiesimi, sulla base della tabella 1 di cui all’allegato C dell’O.M. In pratica l’attribuzione del credito avviene in due fasi:

1. Attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell’allegato A al D. Lgs 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
2. Conversione in cinquantiesimi, in base alla tabella allegata all’O.M., del credito attribuito in quarantesimi.

Per quanto riguarda le prove scritte, a quella di italiano saranno attribuiti fino a 15 punti, alla seconda prova fino a 10. Per entrambe le prove, la commissione provvederà all’elaborazione delle griglie (per le tre tipologie A, B, C della prima prova e per la seconda). Per entrambe le prove il punteggio espresso in ventesimi, come previsto dalle suddette griglie, sarà convertito in quindicesimi, sulla base delle tabelle 2 e 3 di cui all’allegato C dell’ordinanza ministeriale (All. 7)

**Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

### Conversione credito quarto anno

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

### Tabella di conversione del credito scolastico complessivo A.S. 2021-2022

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Tabella conversione del punteggio della prima prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella conversione del punteggio della seconda prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

## 8.2 Simulazione del colloquio

Tenuto conto delle disposizioni ministeriali e in relazione ai percorsi interdisciplinari di cui al **punto 7.2**, il Consiglio di classe ha deliberato di predisporre simulazioni delle prove di esame nell'ultima settimana di aprile e nell'ultima settimana di maggio

Il colloquio prenderà il via dall'analisi da parte dei candidati dei materiali predisposti dalla sottocommissione. Successivamente, attraverso i materiali predisposti dalla commissione (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi) si verificherà l'acquisizione dei nuclei fondanti delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale.

Il candidato esporrà successivamente le esperienze di PCTO con una breve relazione o un elaborato multimediale. Ulteriore spazio sarà dedicato alle conoscenze e alle competenze maturate nell'ambito delle attività di Educazione Civica.

## 8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co 4 del d.lgs. 62/2017, si svolgerà in forma scritta e avrà per oggetto la disciplina caratterizzante Scienza e cultura dell'alimentazione come individuato dall'allegato B/3 dell'ordinanza per gli Esami di Stato. La prova verrà, pertanto, predisposta secondo **LA TIPOLOGIA A**, ossia nella definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. La stessa sarà elaborata collegialmente dai docenti delle sottocommissioni dello stesso indirizzo entro il 22 giugno. Le tre proposte di tracce saranno stilate tenendo conto dei nuclei tematici fondamentali:

- Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
- Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie
- Tutela e sicurezza del cliente
- Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

Tra tali proposte verrà sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Il punteggio verrà attribuito alle prove scritte secondo le griglie di valutazione elaborate dalla sottocommissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21/11/2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. 769 del 2018, per la seconda prova (All.8).

## 8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale) e valutazione (All.8)

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti:

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato;
- la struttura e le varie fasi del colloquio:
  - analisi da parte del candidato del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'art. 22, comma 3 O.M. n.65 del 15/03/2022;
  - percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (relazione sull'esperienza e/o un elaborato multimediale);
  - percorsi di Educazione Civica, enucleate all'interno dei percorsi pluridisciplinari svolti durante l'anno scolastico.