



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.istitutosuperiorecastelvoturno.it



Prot. N° 3944
del 10/05/2022

**DOCUMENTO DEL
CONSIGLIO DI CLASSE
5 SEZ G ENOGASTRONOMIA
Servizi di 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. ^{ssa}
Salzillo Caterina

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. ^{ssa} Angela Petringa

Affisso all'albo in data

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
1.1 Breve descrizione del contesto	pag. 3
1.2 Presentazione Istituto	
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag. 6
2.2 Quadro orario settimanale	
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	
3.1 Composizione consiglio di classe	
3.2 Composizione Commissione Esami di Stato	
3.3 Continuità Docenti	pag. 8
3.4 Composizione e storia classe (all.1)	
4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	
4.1 Predisposizione documenti per alunni con bisogni educativi speciali (all. 2)	pag. 10
5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	
5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento	
5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) (all.3)	pag. 11
5.4 Ambienti di apprendimento	
6. ATTIVITA' E PROGETTI	
6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag. 13
6.2 Attività specifiche di orientamento	
7. INDICAZIONI SULLE UNITA' DI APPRENDIMENTO	
7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica (all. 4)	pag. 16
7.2 Attività pluridisciplinari (all.5)	
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (all 6)	
8.1 Criteri attribuzione crediti (tabelle di conversione) (all 7)	
8.2 Simulazione del colloquio in DAD/presenza	
8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20 (all.8)	pag. 22
8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale) e valutazione (all.9)	
ALLEGATO 1 – Elenco alunni	
ALLEGATO 2 – Relazione alunni bisogni educativi speciali	
ALLEGATO 3 – Riepilogo ore PCTO	
ALLEGATO 4 - Griglia di Educazione civica	
ALLEGATO 5 – Attività pluridisciplinari	
ALLEGATO 6 – Valutazione degli apprendimenti	
ALLEGATO 7 – Tabella di conversione credito e punteggio prove scritte	
ALLEGATO 8 – Griglie prove scritte	
ALLEGATO 9 – Griglia di valutazione colloquio interdisciplinare	

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 il 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

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.

1.2 Presentazione dell'istituto

Denominazione Istituzione Scolastica	ISIS CASTEL VOLTURNO		
Codice Meccanografico	CEIS014005		
Codice Meccanografico Liceo	CEPS01401G		
Codice Fiscale	93063510619		
Comune	 CASTEL VOLTURNO	Prov.	CE
Dirigente scolastico	dott.ssa ANGELA PETRINGA		
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	ceis014005@istruzione.it ceis014005@gmail.com		
PEC	ceis014005@pec.it		
Sito web	http://www.isisscastelvolturno.it		
	ISIS CASTEL VOLTURNO		

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 SUL 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.

Articolazione Enogastronomia - “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 raggiunte nella articolazione Enogastronomia - “Servizi di sala e di 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.

- 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

2.2 Quadro Settimanale

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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	9*	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA / ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1

- Le ore contrassegnate con asterisco indicano compresenza

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio Classe

Disciplina	Docente
Italiano e Storia	Salzillo Caterina
Lingua e Civiltà Inglese	Ciriello Melania Concetta
Lingua e Civiltà Francese	Pezzeria Lucia
Matematica	Tescione Gabriella
Economia	Ragozzino Enza
Scienze degli Alimenti	Fedele Angelina
Lab. di Cucina	Barattiero Massimiliano
Lab. di Sala e Vendita	Piccolo Daniele
Educazione Fisica	Damiano Sandra
Religione	Abbate Giammichele
Sostegno	Di Filippo Antonio

3.2 Composizione commissione Esame di Stato

DOCENTI	Materia
Salzillo Caterina	Italiano
Fedele Angelina	Scienze degli Alimenti
Piccolo Daniele	Sala e Vendita
Barattiero Massimiliano	Cucina
Pezzeria Lucia	Francese
Ragozzino Enza	Dtasr

3.3 Continuità Docenti nel triennio

MATERIA	DOCENTE	Continuità consiglio di classe					
		III		IV		V	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Salzillo Caterina	X		X		X	
LINGUA INGLESE	Ciriello Melania Concetta		X		X	X	
FRANCESE	Pezzerà Lucia	X		X		X	
STORIA	Salzillo Caterina	X		X		X	
MATEMATICA	Tescione Gabriella		X		X	X	
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Ragozzino Enza	X		X		X	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Fedele Angelina		X	X		X	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Barattiero Massimiliano			X		X	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	Piccolo Daniele	X		X		X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Damiano Sandra		X		X	X	
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA	Abbate Giammichele	X		X		X	
SOSTEGNO	Di Filippo Antonio		X		X	X	

3.4 Composizione e Storia Classe

Di seguito è riportato il numero degli iscritti durante il triennio. Per l'elenco della classe si rinvia all'Allegato 1

Anno Scolastico	Classe	Nuovi Iscritti	Totale Iscritti	Non promossi
2019-2020	III	0	21	7
2020-2021	IV	6	20	6
2021-2022	V	0	13	

Alla classe sono stati abbinati candidati esterni la cui ammissione è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'articolo 14, comma 2 del Dlgs 62/2017, per come disciplinati all'articolo 5 dell'ordinanza "Esami di Stato secondo ciclo 2021/22".

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione che definisce le modalità per l'utilizzo coordinato delle risorse, che dovranno essere finalizzate alla modifica dei contesti inabilitanti, all'individuazione dei facilitatori di contesto, alla progettazione e programmazione degli interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica. La presenza di alunni che necessitano di un'attenzione speciale a causa di uno svantaggio sociale/culturale o scolastico richiede la messa a punto di strategie complesse atte a offrire servizi stabili e punti di riferimento qualificati attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei percorsi formativi progettati e realizzati dai consigli di classe (piani didattici personalizzati). Il consiglio di classe ha predisposto le azioni di osservazione e di screening attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative). Ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale, prevedendo momenti di affiancamento tra pari (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

4.1 Predisposizione documenti per alunni con Bisogni educativi speciali

Nella classe è presente un alunno diversamente abile che segue la programmazione curricolare per obiettivi minimi, per cui i docenti, durante il Consiglio di classe tenuto in data 15/02/2022, come si evince dal verbale N°3, propongono la professoressa Di Filippo Antonio, in qualità di docente specializzato come componente della Commissione per gli esami di Stato. E' presente, inoltre, un'alunna per la quale il Consiglio di classe ha predisposto un PDP a inizio d'anno. Per la documentazione relativa ai suddetti alunni, si rimanda all'Allegato 2

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e 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 esercitazioni, 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. La pratica ha consentito agli studenti di approfondire la materia, di conoscere le materie prime e il loro utilizzo, ma ha anche insegnato loro la collaborazione, la condivisione e l'utilizzo dei materiali e degli spazi.

5.2 CLIL: Attività e modalità di insegnamento

In base a quanto indicato nella nota MIURAOODGOS prot. n. 4969 del 25 luglio 2014, art. 4.1, non essendo presente nel Consiglio di classe alcun docente di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche per l'insegnamento CLIL, non è stato sviluppato alcun progetto interdisciplinare in lingua straniera.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Per assicurare agli studenti, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro, il nostro istituto propone percorsi di Pcto 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.

Nell'arco del triennio le previste attività PCTO hanno subito notevoli condizionamenti e riduzioni a causa dell'emergenza Covid-19. Pertanto gli studenti non hanno potuto svolgere regolarmente

quanto programmato presso le aziende convenzionate con l'istituto. Ai sensi della nota del Garante del 21/03/2017, prot. 10719, la tabella ufficiale contenente schede PCTO per singolo alunno, e la relazione finale del percorso sono depositate agli atti della Segreteria. Si trova in allegato il quadro sinottico delle ore svolte dagli alunni (**Allegato 3**).

Ogni allievo 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.

5.4 Ambienti di apprendimento: metodi – mezzi – spazi – tempi

I docenti, come strumenti di lavoro hanno utilizzato prevalentemente i libri di testo, integrati ed arricchiti da testi di lettura integrata, di consultazione, dizionari, riviste, schede integrative in fotocopia, sussidi audiovisivi, materiali ed 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 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 ALTRE ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

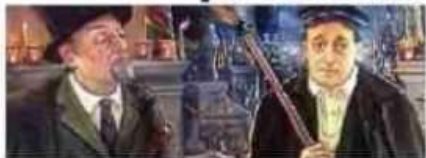
	<p>Stati generali dell'economia, cultura e turismo in Terra di Lavoro</p> <p>Convegno dedicato alla valorizzazione dei beni culturali, alla tutela dell'ambiente e alle sfide delle imprese e degli Enti locali</p>
	<p>Settimana dello Studente</p> <p>Attività con finalità educative e con valenza culturale che hanno coinvolto l'intera comunità scolastica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giornata dedicata alla sostenibilità • Giornata di riflessione sulla violenza • Giornata dedicata alla legalità • Giornata di riflessione sul bullismo/cyberbullismo • Giornata dedicata al benessere psicofisico



Interventi sulla prevenzione universale e selettiva del fenomeno addiction in adolescenza

Intervento di informazione e sensibilizzazione rivolto agli studenti e agli insegnanti, per stimolare la riflessione sulle nuove forme dipendenza

Umanamente Totò, poi il comico



“Umanamente Totò, poi il comico”.

Il nostro Istituto, in collaborazione con l’associazione <Amici di Totò a prescindere>, ha presentato un evento dedicato al principe Antonio De Curtis con l’obiettivo di promuovere la conoscenza del teatro universale delle maschere e dell’improvvisazione.



Bevi responsabilmente

Combattere l’abuso del consumo di bevande alcoliche, diffondere una cultura della legalità e promuovere la consapevolezza sui rischi di natura penale, amministrativa e sanitaria, che corrono i consumatori, soprattutto minorenni, e i gestori dei locali.



Funghi e Tartufi, risorse da valorizzare.

Nell’ambito di una campagna di sensibilizzazione e promozione sulla conoscenza di funghi e in particolare del tartufo come risorsa da valorizzare sul territorio, il nostro Istituto ha aderito all’iniziativa promossa dalla sezione provinciale di Caserta, della Direzione generale delle politiche agricole, alimentari e forestali della regione Campania



Safer Internet Day (SID)

La giornata mondiale per la sicurezza in Rete, con #Cuoriconnessi, progetto promosso dalla Polizia Postale in collaborazione con il MIUR. L’obiettivo dell’evento è stato quello di far riflettere gli studenti non solo sull’uso consapevole della rete, ma anche sul ruolo attivo e responsabile di ciascuno per rendere internet un luogo positivo e sicuro. Giornata dedicata alle attività di contrasto del bullismo e del cyberbullismo (L. n. 71/2017).



XVIII Giornata Nazionale del Risparmio Energetico e degli Stili di Vita Sostenibili “M’illumino di meno” - 11 marzo 2022.

Il tema del risparmio energetico e dell’educazione a corretti stili di vita rientra a pieno titolo nelle iniziative previste dal Piano “RiGenerazione Scuola”, promosso dal Ministero dell’Istruzione con l’obiettivo di

“rigenerare la funzione educativa della scuola per ricostruire il legame fra le diverse generazioni, per insegnare che lo sviluppo è sostenibile se risponde ai bisogni delle generazioni presenti e non compromette quelle future, per imparare ad abitare il mondo in modo nuovo”.

L’edizione di quest’anno di “M’illumino di meno” è finalizzata, oltre che ai consueti spegnimenti simbolici delle luci, a valorizzare il ruolo delle piante e della mobilità sostenibile nella riduzione dell’inquinamento atmosferico. Si mette al centro il ruolo propositivo e trasformativo della bicicletta e delle piante, perché entrambe hanno dimostrato di poter concretamente migliorare l’esistente.




“Per La Nostra Terra, Per Il Nostro Futuro - Studenti Uniti Contro Le Camorre”

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

	<p>Giorno della Memoria</p> <p>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.</p>
	<p>“Caffè letterario”– Incontro con l'autore</p> <p>Sette artisti e sette vite al limite, in perenne battaglia col proprio demone: vissero “romantici” e divennero leggende. Il libro racconta, in forma narrativa, le esperienze di questi spiriti inquieti, analizzando il senso del travaglio interiore e i meccanismi che originarono i loro capolavori.</p>
	<p>Plastic Free</p> <p>L'associazione Plastic Free Odv Onlus è impegnata nella tutela dell'ambiente con appuntamenti di pulizia di città, spiagge, parchi e fiumi, con lo scopo di informare e sensibilizzare più persone possibili sulla pericolosità della plastica, in particolare quella monouso, che inquina e uccide</p>

6.2 Attività specifiche di orientamento

	<p>Assorienta</p> <p>Virtual Meeting di approfondimento sia sulle materie concorsuali sia sull'attuale situazione geopolitica, con il supporto dell'intervento del Colonnello dell'Esercito Italiano.</p>
---	--

	<p>Orientamento in uscita Dipartimento di Agraria</p> <p>OPEN DAY del DIPARTIMENTO DI AGRARIA dell'Università Federico II.</p>
	<p>Orientamento on line Università Parthenope</p> <p>Presentazione di alcuni corsi di studio triennali e per fugare ogni dubbio o perplessità sui test di ammissione, consigli e suggerimenti per tutti coloro che volessero proseguire gli studi</p>
	<p>“Vanvitelli Orienta 2022”</p> <p>Il programma ha previsto la presentazione dei Corsi di Laurea dell'Ateneo attraverso vari incontri on line con la partecipazione di docenti pronti a rispondere alle domande degli studenti iscritti agli ultimi due anni delle Scuole Superiori.</p>

7 INDICAZIONI SULLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

L'Educazione civica è una materia di tipo trasversale che comprende la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

Lo scopo è quello di approfondire da un punto di vista contenutistico la materia, accrescere le competenze civiche, ma soprattutto favorire un atteggiamento critico al fine di rendere gli studenti e le studentesse cittadini consapevoli.

Il consiglio di classe ha deciso di trattare in due UDA dal titolo “ TuteliAmo la bellezza”, in modo trasversale in tutte le discipline, il tema della tutela del patrimonio ambientale e culturale, 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 socio-economico che ambientale, presenta anche un grande potenziale di risorse culturali, artistiche,

paesaggistiche, artigianali, enogastronomiche, che i giovani raramente percepiscono nella loro globalità.

Con il tema “ TuteliAmo la bellezza” s’intende favorire 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.

La scuola ISISS Vincenzo Corrado si trova a Castel Volturno in provincia di Caserta, cittadina situata sul litorale Domitio. L’attività che il consiglio ha svolgere parte proprio dal territorio circostante la scuola , iniziando con lo scoprire una riserva naturale nei pressi della foce del fiume Volturno “ L’Oasi dei Variconi”.

Fasi delle attività

1. Dopo aver visitato l’oasi gli alunni affascinati dalla natura circostante hanno deciso di rendersi cittadini attivi e di fare qualcosa per tutelare il territorio che circonda la scuola.
2. Grazie all’associazione Plastic Free gli studenti e le studentesse sono stati coinvolti in una giornata all’interno della riserva, per procedere alla pulizia del tratto di spiaggia circostante
3. La giornata inizia con il procurarsi sacchi, e guanti di protezione per poi proseguire in un tratto di spiaggia dove inizia la raccolta .
4. Al termine dell’iniziativa gli studenti e le studentesse sono soddisfatti del proprio lavoro , più consapevoli del proprio ruolo di tutela e salvaguardia del territorio ed anche promotori verso altri compagni di iniziative simili.

Un’altra tematica che il consiglio ha deciso di sviluppare è la salute ed il benessere dell’individuo e la sostenibilità ambientale

Con il termine sviluppo sostenibile si intende uno sviluppo in grado di assicurare «il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri».

Seguire un’alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire al Pianeta il benessere che merita. Una scelta consapevole, insomma, che riguarda il nostro modo di stare al mondo, e che parte da quello che portiamo sulla nostra tavola. La sostenibilità alimentare è fondamentale, inoltre, anche per la nostra salute: siamo quello che mangiamo e non lo dobbiamo dimenticare mai.

Scelte alimentari e di produzione sostenibili permettono un minor consumo di suolo, di acqua ed energia, limitando l’uso di pesticidi, la deforestazione, gli allevamenti intensivi e le emissioni di anidride carbonica in atmosfera.

Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile di vita alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze , abilità e competenze inerenti all’impatto che esso ha a livello personale , ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e

consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, equità, rispetto.

Altro argomento trattato è la sicurezza sul lavoro con lo scopo di porre l'attenzione degli studenti sugli aspetti legati alla sicurezza dei luoghi di lavoro, in particolare nelle attività ristorative, al fine di migliorare la loro consapevolezza e la loro autonomia a riguardo sin dall'inizio del percorso scolastico e trasferirle anche al percorso di alternanza scuola lavoro

Il Consiglio di classe ha definito l'azione degli studenti avendo come obiettivo un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essi fossero in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Per la valutazione, che assume una finalità formativa, si rinvia alla griglia di cui all'**Allegato 4**

7.2 Attività pluridisciplinari

Le conoscenze dei singoli insegnamenti (**All.5**) sono state inserite nei rispettivi percorsi afferenti alle macroaree, rispettando quanto indicato nel dlgs 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. La trattazione dei percorsi INTERDISCIPLINARI strutturati sulle macroaree relative al profilo in uscita saranno oggetto del colloquio orale

LA CULTURA DELLA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">➤ Qualità e sicurezza alimentare per la prevenzione del pericolo biologico➤ Allergie ed etichette alimentari
TERRITORIO E TRADIZIONI	<ul style="list-style-type: none">➤ L'importanza del legame con le proprie radici➤ Viaggio tra abitudini e culture diverse➤ Promuovere il made in italy
IL BEL PAESE A TAVOLA: VIZI E VIRTÙ DEGLI ITALIANI	<ul style="list-style-type: none">➤ Benessere e salute➤ Vecchie e nuove dipendenze➤ Cibo e vino: un matrimonio di sapori
SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA	<ul style="list-style-type: none">➤ La dieta mediterranea come esempio di sostenibilità➤ Sostenibilità e stili di vita. i rapporti tra uomo e ambiente
ESSERE DONNA	<ul style="list-style-type: none">➤ Le donne tra rivendicazioni e conquiste➤ La forza della fragilità

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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. 6**)

8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio delle prove scritte (tabelle di conversione)

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

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22, 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 cinquantesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:

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 cinquantesimi, in base alla tabella allegata all'OM, 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 (**Allegato 7**)

8.2 Simulazione del colloquio in DAD/presenza

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

Simulazioni del colloquio

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto 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 svolge in forma scritta, ed ha per oggetto la disciplina di scienza e cultura dell'alimentazione così come individuata 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 (**Allegato 8**)

8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale) e valutazione (Allegato 9)

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. ai sensi dell'articolo 22, comma 3 della 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.