



Istituto di Istruzione Superiore Faicchio

con sede coordinata di Castelvenero

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via Raffaele Delcogliano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 ~ Castelvenero - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: BNIS02300V - Cod. Univoco ufficio: UFQEG8

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenero.edu.it>

DIRIGENTE SCOLASTICO ELENA MAZZARELLI



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5 sez. C

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Il coordinatore

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Carmela Fazio

Dott.ssa Elena Mazzearelli

Approvato il 14/05/2021

Affisso all'Albo il 14/05/2021

Sommario

1	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
	Le caratteristiche del territorio e dell'utenza.....	4
2	LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
	Descrizione	5
	Sbocchi occupazionali	7
	Quadro orario.....	
3	DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE	8
	Composizione del Consiglio della Classe V – sez.	8
	Variazione triennale del Consiglio della Classe V sez.	9
	Composizione e caratteristiche della Classe	9
	Variazione del numero di alunni nel triennio	11
	3.1.1 Partecipazione delle famiglie.....	14
4	EMERGENZA SANITARIA E DIDATTICA A DISTANZA	14
	La didattica a distanza nel nostro Istituto	14
	La valutazione della didattica a distanza.....	15
5	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	15
	L'Inclusione a distanza.....	15
6	L'ATTIVITA' DIDATTICA	
	Indicazioni generali	
	L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro.....	
	I Percorsi di Educazione civica	18
	Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari	26
	Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe	28
	Le Metodologie e gli Strumenti didattici	28
	Metodologie	28
	Strumenti	29
	Le Verifiche.....	29
7	LA VALUTAZIONE	30
	Crediti scolastici e formativi: i criteri	30
	Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti	32
	Criteri di attribuzione del credito formativo.....	
8	Progetti ed altre Attività Extracurricolari (TRIENNIO 2018/2019- 2019/2020- 2020/2021).....	33
	Ampliamento dell'Offerta Formativa.....	33
	8.1.1 Attività Didattiche Consolidate.....	33
	Attività Integrative	34
	8.1.2 Altre attività.....	34
9	INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME	34
	9.1 Struttura dell'Elaborato	34
	10. Riferimenti Normativi.....	35

Allegati36

Firme dei Componenti del Consiglio di Classe della V37

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Le caratteristiche del territorio e dell'utenza

1.1 Dove siamo

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenero è situato al centro della Valle Telesina in una collocazione geografica che pone questa piccola realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche: il turismo termale ed il turismo enogastronomico.

1.2 Le caratteristiche del territorio e dell'utenza

Il clima e la fertilità del terreno fanno di Castelvenero uno dei più importanti centri agricoli della Valle Telesina per la produzione di uve da vino e oli extravergini. La realtà in cui opera la scuola è caratterizzata dalla presenza di fasce di popolazione a reddito medio- basso e da un alto tasso di disoccupazione soprattutto giovanile. Quasi tutti gli alunni risiedono nei paesi limitrofi; pochissimi vivono a Castelvenero o nella vicina Teleso Terme. La maggior parte degli allievi, pertanto, è soggetta ogni giorno ai disagi del pendolarismo, che il viaggio, seppur breve, impone. Va sottolineato, inoltre, che la maggior parte dei genitori degli studenti fa fatica a partecipare attivamente alla vita scolastica dei propri figli sia per impegni lavorativi, ma soprattutto perché delega alla scuola la responsabilità della loro educazione.

1.3 La sede coordinata di Castelvenero

L'Istituto è nato nell'A.S. 2000/2001 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento. In pochi anni il numero degli iscritti è aumentato notevolmente: tale incremento è testimonianza di un'accorta politica scolastica e dell'opportunità della decisione di collocare nel territorio della Valle Telesina una scuola collegata col mondo del lavoro e capace di offrire svariate opportunità occupazionali.

Nell'A.S. 2009/2010 l'Istituto viene associato all'ITT di Faicchio. Nel mese di maggio 2010 esso prende il nome di Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore"

La tipologia dell'indirizzo di studi "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, Scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti- come filo conduttore- in tutte le aree di indirizzo, declinate in tre distinte articolazioni:

- "Enogastronomia", con l'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"
- "Servizi di Sala e Vendita"
- "Accoglienza Turistica"

* L'IPSEO di Castelvenero a partire dall'A.S. 2019/2020 arricchisce la sua Offerta Formativa con l'attivazione dei seguenti percorsi: 1) Corso per la Formazione della Figura professionale, in orario diurno, di Operatore della Ristorazione- Preparazione Pasti- Cuoco Pizzaiolo (Corso IeFP di durata triennale/quadriennale); 2) Corso di Secondo livello (Ex corso serale) teso al conseguimento del

diploma di Tecnico dei Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera nei settori di Enogastronomia- Sala e Vendita- Accoglienza turistica.

Le classi dell'Istituto sono attualmente dislocate su tre plessi. La struttura ospitante principale, sita in Piazza San Barbato a Castelvenere, dispone di impianti e sistemi di sicurezza a norma che ne permettono l'accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone come punto di riferimento e traino per l'organizzazione e la gestione, all'interno della propria struttura, di meeting, convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro. L'Istituto dispone, inoltre, di un salone per le conferenze, utilizzato anche come Aula Magna, locale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa si fa promotrice. Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della Provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, questo Istituto si pone come punto di congiunzione fra il territorio e la richiesta di formazione qualificata e specializzata. Nell'A.S. 2012/2013 l'Istituto ha stipulato un Protocollo di Intesa con l'AIC Campania Onlus- Associazione Italiana Celiachia- affinché lo stesso potesse diventare un Centro di Formazione per docenti, alunni e Operatori della ristorazione presenti sul territorio di Benevento e provincia.

1.4 La sede centrale di Faicchio

L'Istituto Tecnico per il Turismo nasce, come sezione staccata dell'Istituto Tecnico per il Turismo "Flavio Gioia" di Amalfi, nel giugno del 1987. Nel 1990 l'Istituto viene aggregato all'I.T.C.G. di Cerreto Sannita, distante 7 km, ed è divenuto, al pari di importanti località turistiche della regione e del territorio nazionale, un centro di formazione del settore più importante dell'economia del nostro paese, così ricco di risorse naturali, e culturali in genere. Nell'anno 2000/2001 l'Istituto diviene autonomo.

2 LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Descrizione

IL PROFILO IN USCITA:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, alla pasticceria.

GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Per un idoneo inserimento sociale ed operativo nel mondo del lavoro, l'Istituto, in conformità con

quanto previsto dalla Carta dei servizi e dal Regolamento, ha individuato le seguenti priorità nel Piano dell'Offerta Formativa:

- Garantire un'attività scolastica ben organizzata, attraverso una didattica basata su un sistema di conoscenze, competenze, capacità e mirata alla crescita culturale e professionale nell'ambito di un percorso formativo attento ai reali bisogni dell'utenza e del territorio.
- Ampliare le attività didattiche attraverso:
 - Rapporti di collaborazione con altre scuole, agenzie formative e Università;
 - collegamenti col territorio;
 - momenti e spazi a valenza culturale e professionale;
 - attività di orientamento;
 - utilizzo di strategie e parametri del mondo del lavoro.
- Promuovere:
 - corsi di formazione professionali e stage aziendali;
 - esercitazioni speciali sotto forma di attività di lavoro in favore di enti pubblici o di privati.
- Disporre di locali e laboratori idonei, rispondenti alle ultime normative in fatto di sicurezza.

Il percorso formativo richiede capacità e competenze teoriche e pratiche: questo duplice livello di valutazione determina una consistente selezione del numero degli alunni.

L'I.P.S.E.O.A. persegue gli indirizzi specifici dell'istruzione professionale con le seguenti finalità:

- Far conseguire ai giovani un valido livello di istruzione e di formazione umana e civile;
- Far acquisire una professionalità adeguata alle esigenze del mondo del lavoro, nazionale ed europeo, nel settore turistico-alberghiero.

Il piano di studio degli indirizzi previsti dal nuovo ordinamento, “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, ha lo scopo di:

- Far acquisire competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- Sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici;
- Favorire l'uso e l'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;
- Sviluppare la capacità di progettare ed organizzare eventi per valorizzare il patrimonio artistico- culturale del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La recente Riforma dell'istruzione professionale prevede un corso di studi suddiviso in:

- un primo biennio comune,
- un secondo biennio di indirizzo
- un monoennio conclusivo.

Sbocchi occupazionali

I CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento per gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela e promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio

2.3.1 Il profilo professionale del tecnico di Accoglienza turistica

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'art. "Accoglienza turistica" acquisisce le seguenti competenze:

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

2.3.2 Sbocchi occupazionali e possibilità di carriera nell'indirizzo "Accoglienza turistica"

- Iscrizione a facoltà universitarie e ai corsi ITS (Ist. Tecnico Superiore);
- Impiegato di ricevimento d'albergo, impiegato di portineria o di segreteria;
- Addetto al booking e alle prenotazioni, primo segretario, night auditor;
- Capo ricevimento, governante (responsabile servizio ai piani) responsabile servizi amministrativi, capo economo, responsabile delle risorse umane;
- Responsabile servizi di alloggio (room division manager) resp. Marketing;
- Vice direttore, direttore d'albergo, general manager di catene alberghiere;
- Accompagnatore turistico, guida turistica, animatore turistico, impiegato di agenzia di viaggio, direttore tecnico di agenzia di viaggio, tour operator;
- Operatore congressuale, hostess e assistente congressuale, traduttore,
- Responsabile congressi, PCO (Professional Congress Organizer), Hostess/Steward di terra o di volo;

- Albergatore o proprietario di agenzie di viaggio.

Quadro orario settimanale dell'intero percorso di studi

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III anno	Ore annue	IV anno	Ore annue	V anno	Ore annue
AREA COMUNE						
Italiano	4	132	4	132	4	132
Storia	2	66	2	66	2	66
Lingua inglese	3	99	3	99	3	99
Matematica	3	99	3	99	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66	2	66	2	66
Religione	1	33	1	33	1	33
<i>Totale parziale</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>
AREA DI INDIRIZZO (Cucina)						
Seconda Lingua straniera (francese/tedesco)	3	99	3	99	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	132	3	99	3	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	132	5	165	5	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	6	198	4	132	4	132
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			2	66	2	66
<i>Totale parziale</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>
TOTALE	32	1.056	32	1.056	32	1.056

3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio della Classe V – sez.C

COGNOME e NOME	DISCIPLINA	N.ORE
De Vivo Mirko	IRC	1
Oropallo Pasqualina	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	4/2
Pietropaolo Teresa	Scienze e Cultura Dell'alimentazione	2
Inserra Sarah	LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)	3
Urbano Giuseppina Franca	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3
Picazio Laura	Matematica	3
Ferrucci Carmine	*Diritto e Tecniche Amministrative (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	5

Conti Patrizia	*Scienze Motorie e Sportive	2
Maturo Carlo	Lab. enogastronomia- cucina	4
Di Meo Pasquale	Lab. sala	2

*

Variazione triennale del Consiglio della Classe V sez.B

Discipline	2018-19	2019-2020	2020-2021
Italiano	Oropallo Pasqualina	Oropallo Pasqualina	Oropallo Pasqualina
Storia	Oropallo Pasqualina	Oropallo Pasqualina	Oropallo Pasqualina
Lingua Inglese	Sessa Sara	Sessa Sarah	Inserra Sara
Dir. e tecn. amministr. delle strutt. ricettive	Massaro Fiorenzo	Panza Gioia	Ferrucci Carmine
Lingua Francese	Urbano Giuseppina Franca	Urbano Giuseppina Franca	Urbano Giuseppina Franca
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Iannucci Serafina	Iannucci Serafina	Pietropaolo Teresa
Matematica	Guida Davide	Modugno Giovanni	Picazio Laura
Lab. Sala e Vendita	Coletta Claudio	Claudio Coletta	Di Meo Pasquale
Lab. Servizi Enogastr.-Cucina	Visco Stefano	Maturo Carlo	Maturo Carlo
Scienze motorie e sportive	Grande Renata	Grande Renata	Conti Patrizia
Religione	Paglione	De Vivo Mirko	De Vivo Mirko
<u>Sostegno</u>	Coletta Teresa	Canale Giuditta	Fazio Maria Carmela
<u>Sostegno</u>			

<u>Potenziamento</u>			Zenuni Bukuroshe (Inglese)
-----------------------------	--	--	----------------------------------

3.2 Composizione e caratteristiche della Classe

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE VC

ALUNNO		DATA E LUOGO DI NASCITA	ASSENZE
1	A.G.	*****	*
2	B.A.	*****	*
3	B.A.	*****	*
4	C.G.	*****	*
5	D.L.L.	*****	*
6	D.L.M.	*****	*
7	D.M.G.P.	*****	*
8	E.A.M.	*****	*
9	G.T.	*****	*
10	G.G.	*****	
11	G.G.	*****	*
12	I.D.	*****	*
13	M.E.	*****	*
14	M.G.	*****	*
15	M.MP.	*****	*
16	M.L.	*****	*
17	M.M	*****	*
18	P.F.	*****	*
19	P.A.	*****	*
20	T.A.	*****	*
21	T.MP.	*****	*

22	V.A.	*****	*
23	V.C.	*****	*

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, il Consiglio di Classe ritiene opportuno non inserire in questo Documento l'elenco dei nominativi degli alunni della classe. Questo elenco, con tutti i relativi dati, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà puntualmente consultabile sulla base della documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato. **(La tabella in chiaro è allegata al presente Documento, Allegato n.1):**

Caratteristiche della Classe

La classe V C è composta da 23 alunni , di cui 13 maschi ,uno ripetente e 10 femmine. Nella classe c'è un alunno H seguito per 9 ore dall'insegnante di sostegno *, per il quale è stato predisposto e realizzato un Piano Educativo Personalizzato, che ha svolto una programmazione curriculare con obiettivi differenziati (O.M. n. 90 del 21/05/01 art.15, comma 3), pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e un alunno dislessico che segue la stessa programmazione della classe con adeguati strumenti compensativi e dispensativi, per il quale è stato predisposto il Piano Didattico Personalizzato*. Nella Relazione finale, allegata al documento del 30 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame, affiancata dalla presenza del docente di sostegno.

Da un esame dei risultati delle prove d'ingresso effettuate all'inizio del percorso scolastico, nonché dalle informazioni emerse durante il continuo confronto con gli studenti e dallo svolgimento delle normali attività didattiche, e' stato ricavato il seguente quadro generale. Sotto il profilo comportamentale la classe non presenta particolari problemi o situazioni difficili. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e abbastanza sensibili ai richiami, anche se qualche alunno deve essere spesso sollecitato a mantenere l'attenzione. Riguardo l'area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche e sulla base dei risultati emersi dalla somministrazione delle prove d'ingresso, nella classe si possono evidenziare tre fasce di livello: alla prima appartengono pochi alunni che si distinguono per l'attenzione e la partecipazione al dialogo educativo, per l'impegno costante a scuola e a casa e per la buona preparazione di base.

* Si sottolinea, inoltre, che sono ratificati alla data odierna i PDP e i PEI, rivisti sulla base delle esigenze della DAD, con "Nota di Integrazione al PDP" a seguito delle disposizioni di cui al D. legge 23 Febbraio 2020, n. 6 recante "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID 19. I PEI relativi agli alunni sono ratificati attraverso il GLO ai sensi del D. lgs 77/2017 modificato dal D. lgs 86/2018.

In particolare circa il 35% degli alunni possiede un bagaglio di nozioni ben organizzato, mostrando padronanza nell'effettuare collegamenti.

La seconda fascia è formata dalla maggior parte degli alunni che hanno una preparazione di base accettabile, mostrano capacità e abilità sufficienti di collegamento tra le varie discipline, di analisi e sintesi di situazioni di apprendimento semplici, anche se l'impegno è discontinuo.

Alla terza fascia appartengono invece alcuni alunni che presentano delle incertezze nella preparazione di base da attribuire ad uno studio di tipo mnemonico e discontinuo. Il loro grado di attenzione non risulta costante e ciò si registra non solo durante lo svolgimento delle attività didattiche, ma anche nel metodo di studio che non consente di conseguire risultati soddisfacenti. Sin dall'inizio della DaD gli studenti vengono quotidianamente stimolati dai docenti, che li incitano a partecipare costantemente alle attività didattiche a distanza, cercando di supportarli in tutti i modi onde riuscire a superare quei gap legati all'interruzione del rapporto diretto e quotidiano che si era creato durante la didattica in presenza. Mentre alcuni di loro hanno mostrato una continuità non solo nell'impegno, ma anche nell'interesse nonostante la nuova modalità di svolgimento delle attività didattiche, altri invece incontrano difficoltà che si ripercuotono anche e soprattutto nell'attenzione, partecipazione e metodo didattico che non sono riusciti ad adeguare alla nuova didattica. Per la maggior parte di loro la frequenza delle lezioni in DaD risulta regolare, tranne pochi elementi della classe che invece registrano una partecipazione quasi nulla.

Tutti sono in possesso dell'attestato di qualifica di **"Operatore dei Servizi Enogastronomici"** conseguito presso l'IPSEOA di Castelvenero, conseguito presso l'IPSEOA di Castelvenero.

L'ambiente socio-economico da cui provengono è eterogeneo.

Gli insegnanti si sono adoperati al meglio nella cura dei rapporti con gli alunni e con le famiglie, obiettivo prioritario è stato quello di guidare gli alunni verso lo sviluppo del senso di responsabilità e verso l'acquisizione di una compiuta coscienza civile e di mettere i genitori a conoscenza di tutte le dinamiche, didattico-disciplinari, adoperate per riuscire nel migliore dei modi, a raggiungere gli obiettivi prefissati.

Nel corso dell'anno scolastico è stata effettuata una pausa didattica, come previste dal P.T.O.F., con interventi di recupero per gli alunni in difficoltà. L'intero Consiglio di classe si è attivato affinché tutti gli allievi, quali che fossero le condizioni di partenza nonché il livello di applicazione, avessero l'opportunità di compiere un percorso di arricchimento del loro bagaglio culturale, puntando sul miglioramento delle loro capacità al fine di promuovere lo sviluppo culturale e professionale. La preparazione della classe si differenzia, relativamente all'interesse dimostrato, alle abilità cognitive ed alla partecipazione, ma vanno opportunamente sottolineate le diverse condizioni di partenza, che hanno contribuito alla diversificazione dei singoli allievi.

In vista del rinnovato Esame di Stato, a causa dell'emergenza da Covid 19, si è cercato di

potenziare le loro abilità e competenze rafforzando le loro conoscenze in ogni disciplina. Nei vari percorsi didattico-formativi si è cercato di rispettare il rigore delle discipline senza dimenticare l'obiettivo di una preparazione improntata alla concretezza, così da motivare gli allievi e portarli al successo formativo. Gli alunni sono stati sempre al centro dell'azione formativa, ma ne hanno beneficiato in maniera diversa a seconda delle diverse condizioni di partenza, delle capacità e della continuità nell'impegno e nella partecipazione all'attività didattica e, soprattutto nella fase finale, a seconda della possibilità di accesso agli strumenti della didattica a distanza.

Per quanto riguarda le competenze professionali, la maggior parte degli alunni ha evidenziato una discreta padronanza delle competenze e delle capacità di base, anche se non sempre opportunamente supportate da conoscenze teoriche, confermate ampiamente dalle esperienze di stage che sono state positive e proficue per la maggior parte degli studenti con esiti buoni e talvolta ottimi.

Alla fine del percorso di studi si può affermare che il livello generale risulta eterogeneo relativamente al ritmo d'apprendimento, ai risultati conseguiti nelle varie discipline di studio ed alla partecipazione della classe alle attività complementari (congressi, PON, corsi pomeridiani ecc.) organizzate dalla scuola.

A seguito della Riforma degli Istituti professionali (art.8 comma 3 D.P.R. 15/03/2010 n.87) che ha sostituito la terza area con attività di PCTO e alla recente Legge 107, gli allievi hanno espletato attività di Stage presso aziende del territorio nazionale. Durante tale esperienza lavorativa tutti gli allievi hanno conseguito importanti competenze professionali, preziose per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Lo svolgimento delle attività didattiche nella prima parte dell'anno è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato, nella seconda parte è stato necessario una riformulazione delle metodologie in modo da renderle consistenti con la didattica a distanza e con le esigenze dei diversi alunni, in modo da potere minimizzare il divario digitale (allegato 8).

Gli alunni quest'anno sono stati esonerati dallo svolgimento delle prove INVALSI.

La frequenza è risultata, per la quasi totalità degli alunni, sempre regolare e costante e solo in rari casi hanno accumulato un congruo numero di assenze, dovuto, per lo più a comprovate esigenze familiari, inficiando in parte la qualità della loro preparazione ma dimostrando di aver maturato la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno che li attende a conclusione del ciclo di studi.

Variazione del numero di alunni nel triennio

Classe	III	IV	V
VC	28	27	23

3.1.1 Partecipazione delle famiglie

Le famiglie sono state convocate in modalità telematica per i colloqui pomeridiani con tutti i docenti nel mese di dicembre, mentre nel mese di ottobre ed aprile sono stati convocati solo dal docente coordinatore. Informazioni puntuali relative ai livelli di apprendimento e alle assenze sono state tempestivamente comunicate. Il coordinatore di classe è sempre stato in contatto con la rappresentanza dei genitori per monitorare l'andamento didattico degli studenti e delle studentesse, le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza nonché le problematiche legate ai devices e alla rete. E' stata, inoltre, offerta la possibilità ai genitori che ne facessero richiesta, tramite il coordinatore, di avere un colloquio con i docenti componenti il consiglio di classe, ogni qualvolta se ne ravvisasse la necessità.

4 EMERGENZA SANITARIA E DIDATTICA A DISTANZA

La didattica a distanza nel nostro Istituto

L'Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio-Castelvenere rispondendo al dettato normativo vigente, in particolare a quanto previsto dal "Piano scuola 2020-2021" allegato al DM 39/2020 e alle "Linee guida per la didattica digitale integrata" emanate con Decreto Ministeriale 7 agosto 2020 n. 89, ha elaborato nel mese di settembre 2020 il piano per DDI. In esso sono stati indicati criteri e modalità di erogazione dell'attività scolastica, in modo integrato tra la consueta attività didattica in presenza e le attività didattiche a distanza, anche attraverso l'utilizzo degli strumenti digitali. La modalità di didattica digitale nel periodo di emergenza ha permesso di integrare la tradizionale esperienza di scuola in presenza, ed ha rappresentato lo "spostamento" in modalità virtuale dell'ambiente di apprendimento.

Secondo le direttive del Collegio Docenti l'orario settimanale della didattica a distanza è stato fissato come di seguito riportato:

- Dal 18 ottobre 2020 al 31/01/2021 frazioni orarie da 60 minuti
- Dal 01/02/2021 frazioni orarie da 50 minuti.

La scuola ha utilizzato *G-Suite* per le attività di DDI. La suite si compone di diversi applicativi, tra cui *Google Classroom*, che risponde ai necessari requisiti di sicurezza dei dati a garanzia della privacy. All'interno di tale piattaforma gli studenti hanno avuto modo di partecipare alle lezioni anche in modalità videoconferenza, creare e condividere contenuti educativi, eseguire verifiche e svolgere compiti e lavori di gruppo. La piattaforma garantisce l'accessibilità da diversi dispositivi, quali pc, notebook, tablet e smartphone ed è disponibile una specifica app gratuitamente scaricabile da Google Play. La scuola ha provveduto all'attivazione degli account degli studenti, riconoscibili dal dominio @iisfaicchio-castelvenere.edu.it, al fine di garantire l'accesso gratuito alle funzionalità dell'applicativo. L'utilizzo della piattaforma è stato integrato dai software educativi scelti dai singoli docenti nel rispetto della libertà di insegnamento, garantita dall'articolo 33 della Costituzione e

normata dall'art. 1 del D. Lgs. 297/1994 e dall'art. 1 comma 2 del D.P.R. 275/1999 (Regolamento dell'autonomia scolastica).

La valutazione della didattica a distanza

La valutazione delle attività svolte in modalità di didattica digitale ha tenuto conto dei criteri individuati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa. La valutazione è stata costante e tempestivamente riportata sul registro elettronico al fine di garantire la tempestività dell'informazione alle famiglie circa l'andamento didattico-disciplinare degli studenti e di fornire un feedback utile a regolare il processo di insegnamento/apprendimento. La valutazione ha tenuto conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell'autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione. I docenti hanno annotato le evidenze empiriche osservabili e tutti gli elementi utili alla valutazione tramite opportune rubriche e diari di bordo. La valutazione, pur se condotta a distanza, ha continuato ad avere un carattere formativo e non sanzionatorio per l'alunno, in un'ottica di accrescimento consapevole delle conoscenze e delle competenze. Sono stati privilegiati i seguenti criteri:

- assiduità nella frequenza
- partecipazione attiva
- conoscenza e approfondimento dei contenuti disciplinari
- capacità di relazione a distanza
- gestione delle informazioni e puntuale consegna degli elaborati
- capacità comunicative
- pianificazione ed organizzazione
- capacità di problem solving
- spirito di iniziativa

5 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Inclusione a distanza

Alla luce dei decreti inerenti l'emergenza da Covid- 19, il nostro Istituto ha considerato prioritaria la necessità di portare avanti, anche in questa situazione, un progetto che mettesse al primo posto il benessere fisico e psicologico di ogni studente. Per gli alunni con BES il processo di inclusione, attraverso la Didattica a Distanza, non è stato interrotto garantendo la continuità scolastica grazie anche al supporto essenziale della famiglia. Quest'ultima rappresenta un punto di riferimento essenziale per la corretta inclusione scolastica dell'alunno con disabilità, sia come fonte di informazioni preziose, sia in quanto luogo in cui avviene la continuità fra educazione formale ed educazione informale. Pertanto le famiglie del ragazzo con BES sono state coinvolte direttamente nel processo educativo affinché, in accordo con le figure scolastiche preposte, venissero predisposte ed usate le strategie e le metodologie necessarie per consentire ai ragazzi di seguire con profitto le attività scolastiche, anche a distanza, in relazione alle specifiche necessità. La famiglia partecipa alla formulazione del PEI e del PDP, nonché alla loro integrazione ed è chiamata a formalizzare con la scuola un patto formativo.

6. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

6. 1 L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola- Lavoro) sono ridenominati così nella Legge di Bilancio 2019, con una rimodulazione della durata dei percorsi i quali sono attuati per una durata complessiva minima: non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali. Il MIUR ha pubblicato il decreto n. 774 del 4 settembre 2019 con il quale sono adottate le Linee Guida relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, applicabili alle scuole secondarie di secondo grado a partire dall'A.S. 2019/2020. Esse recepiscono le novità introdotte con la Legge di Bilancio 2019 che ne ha modificato sia la denominazione che la durata. I nuovi percorsi si fondano su due principali dimensioni: quella orientativa e quella delle competenze trasversali che devono essere acquisite (competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali). Tutti gli allievi hanno espletato i PCTO durante il secondo biennio e al quinto anno, sia in orario curricolare che extra-curricolare (come si evince dalla tabella riassuntiva allegata al presente documento). Detti percorsi rispondono alle diverse esigenze formative e orientative degli studenti legate al mondo del lavoro e necessarie a formare cittadini consapevoli, responsabili. Il nostro Istituto imposta l'orientamento formativo sin dalla fase di accoglienza dell'allievo attraverso l'attivazione di percorsi che lo avviano già ad una conoscenza di sé e del proprio progetto personale. Gli alunni contemporaneamente alle materie di studio sopra riportate sono impegnati in esperienze di approfondimento professionale, gestite in collaborazione con esperti del settore produttivo e con le aziende turistiche e della ristorazione, all'interno delle quali realizzano tirocini e stages aziendali. Gli allievi per un certo periodo di tempo vengono inseriti in un ambito lavorativo coerente con l'indirizzo di studio seguito. I PCTO, nella visione di una scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, danno la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento- apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono oltre agli alunni e ai docenti anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel corso delle attività. In tale percorso la progettazione, l'attuazione, la verifica e la valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende apposite convenzioni. Obiettivo del percorso è la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché l'azienda. Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio. L'intenzione è di introdurre nel curriculum degli allievi un momento di discontinuità: l'inserimento in un reale posto di lavoro prima che sia concluso l'iter scolastico. Si intende, quindi, fornire agli studenti un'esperienza nel mondo del lavoro che, lungi dall'avere un ruolo di addestramento, svolga una funzione il più possibile formativa, orientativa e professionalizzante.

La frequenza dell'area di specializzazione è obbligatoria

Finalità dei PCTO

- ✓ attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di autoprogettazione personale

- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- ✓ innalzare il numero dei giovani che conseguano il diploma
- ✓ creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- ✓ sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa
- ✓ approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- ✓ realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

Finalità educative trasversali

- ✓ rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- ✓ sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- ✓ favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- ✓ sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- ✓ promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- ✓ rafforzare il rispetto delle regole

Obiettivi formativi trasversali

- ✓ favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- ✓ perfezionare un già proficuo collegamento tra la scuola ed il mondo del lavoro
- ✓ sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- ✓ rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico
- ✓ acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando la capacità di ascolto e di relazione interpersonale
- ✓ acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona

Obiettivi professionalizzanti

Gli obiettivi da perseguire attraverso le attività da svolgere nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- ✓ conoscere l'organizzazione ristorativa
- ✓ essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale
- ✓ saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza in senso stretto
- ✓ applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme
- ✓ conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative
- ✓ saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con esperienze svolte in altre situazioni di alternanza
- ✓ conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

Le attività in dettaglio relative ai PCTO di ogni singolo allievo per gli anni scolastici 2017/2018-2018/2019- 2019/2020 sono riportate nell'**Allegato n. 3**

I Percorsi di Educazione civica

Materia : Cittadinanza e costituzione

Docente: Oropallo Pasqualina

Classe : V C A.S. 2020/21

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u>	Gli alunni sono in grado di: • Conoscere in modo consapevole e critico i principi, le norme e i valori fondanti della Costituzione italiana. • Esercitare e rispettare i diritti inderogabili della società di cui fanno parte. • Esercitare la democrazia nei limiti e nel rispetto delle regole comuni. • Assumere comportamenti responsabili, onesti, di opposizione alle ingiustizie, alle provocazioni e ad ogni forma di corruzione. • Comprendere il significato di ambiente e di sviluppo sostenibile.
--	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	La nascita della Costituzione italiana e lo spirito della Costituzione italiana. I principi fondamentali della Costituzione italiana. Parità di genere 27 gennaio :Giornata della memoria 21 marzo : Giornata in ricordo delle vittime innocenti delle mafie . Agenda 2030: cambiamenti climatici. Giornata mondiale della terra (22 Aprile).
METODOLOGIE (DAD)	Lecture di approfondimento, mappe concettuali, video. Posta elettronica o WhatsApp.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Video, giornali e social network.

DOCENTE: Mirko De Vivo

CLASSE V C - SERVIZI ENOGASTRONOMIA

An. Sc. 2020/2021

LIBRO DI TESTO:
Incontro all'altro
smart

Ed. Civica:La libertà di culto e la laicità dello Stato	1	Buono	1
---	---	-------	---

Materia : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Teresa Pietropaolo

Libro di testo: ALIMENTAZIONE OGGI di S. Rodato ed. Clitt

Modulo per Aree Integrate		
Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie	Acquisire il concetto di salute inteso come uno stato di completo benessere fisico, psichico, mentale e sociale , assumendo comportamenti maturi e responsabili	Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare

Materia : Cittadinanza e costituzione

Docente: Urbano Giuseppina Franca

Classe : V C A.S. 2020/21

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Gli alunni sono in grado di: • Effettuare un confronto globale tra il sistema politico francese e quello italiano
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Le système politique français, la Vème République, le Président de la République et le parlement : élection et durée en charge
<u>METODOLOGIE (DAD)</u>	È stata adottata la lezione sincrona, in quanto la classe, durante lo svolgimento di questo modulo, era in DaD al 100%.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Il materiale è stato fornito interamente dal docente, con supporto di video reperiti su internet

Materia : Educazione Civica

Docente: Ferrucci Carmine

Classe : V C A.S. 2020/21

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Riconoscere l'altro come persona diversa ma uguale nei diritti e nei doveri. Conoscere le strategie per decidere democraticamente. Riportare situazioni /bisogni individuali ad una dimensione collettiva. Sapersi rapportare con le tre dimensioni di cittadinanza: Italiana, Europea e Mondiale. Acquisire le competenze necessarie nel salvaguardare il benessere e la salute propria e altrui, nel contrastare le mafie e nel difendere la legalità e l'ambiente.
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Conoscere i concetti di diritto e dovere e riconoscere la funzione della regola nei vari ambienti di vita quotidiana. Riconoscere la diversità come valore e accettare, rispettare aiutare gli altri e i diversi da sé. Conoscere il concetto di: - Cittadini di un mondo globale. - Cittadini di un mondo digitale - Cittadinanza attiva. - Gli organismi internazionali: ONU- NATO ecc. e il diritto internazionale. - I documenti internazionali: Dichiarazione universale dei diritti umani- Carta Europea dei diritti Umani e Agenda 2030 - La storia dell'Unione Europea, le Istituzioni dell' Unione Europea; le fonti del diritto comunitario. - La Costituzione Italiana Principi fondamentali, diritti civili e ordinamento dello stato. - Cittadinanza digitale e cittadinanza attiva verso se stessi verso gli altri, verso l'ambiente e il territorio. Nella parte specifica relativa alla materia abbiamo trattato i seguenti argomenti: - Il Turismo sostenibile; - La Carta Europea del Turismo sostenibile - Codice del Turismo ed Educazione ambientale
<u>METODOLOGIE (DAD)</u>	Didattica a distanza (Lezioni sincrone e asincrone e video)
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	.Materiali, appunti, dispense e copie di libri fornite dal docente.

Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale.

Docente : Ferrucci Carmine

Classe: VC A.S. 2020/21

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Gli alunni sono in grado di: • Acquisire le competenze tese ad agire nel rispetto della libertà personale senza dimenticare le proprie responsabilità sociali, vigilando affinché sia mantenuta la normalità dello stato di diritto, ma essere pronti ad accettare eventuali restrizioni per senso di responsabilità e di solidarietà sociale come ad esempio l'uso della mascherina, la corretta igiene personale, il distanziamento sociale e le eventuali restrizioni personali se richieste.
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Conoscere il concetto di diritto alla salute in tutte le sue accezioni con particolare attenzione al Covid 19. Conoscere regole comportamentali in materia di salute. Conoscere i concetti legati alla libertà personale e responsabilità sociale. Conoscere gli strumenti operativi per facilitare la comunicazione a distanza
<u>METODOLOGIE (DAD)</u>	Didattica a distanza. (Lezioni sincrone e asincrone)
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Materiali e dispense fornite dal docente.

Materia : Scienze motorie e sportive

Docente: Conti Patrizia

Libro di testo: PIU' CHE SPORTIVO/ D'ANNA

Classe : V C A.S. 2020 /21

<u>MODULO PER AREE INTEGRATE</u> <u>Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale</u>	Recuperare il concetto del diritto alla salute, - inteso come valore da salvaguardare, soprattutto nell'epoca Covid-19; Comprendere la complessità e interdipendenza degli eventi che caratterizzano la nostra epoca, acquisendo la consapevolezza che attraverso l'azione, anche quotidiana, e l'impegno comune di tutti, si può promuovere la transizione verso un vivere più corretto e un maggiore benessere per tutti; Adottare conseguentemente scelte consapevoli nella vita quotidiana (uso della mascherina e dei guanti, corretta igiene personale, distanziamento sociale), che tengano conto delle ripercussioni delle scelte individuali e collettive sui diversi effetti della pandemia da Covid-19; Riscoprire il senso ed il dovere civico, mediante la partecipazione a dibattiti, conferenze, progetti extracurricolari, rispettando il proprio dovere di cittadino;
--	---

	Imparare a valutare criticamente i comportamenti, individuali e collettivi, e dunque a conoscere e apprezzare le esperienze virtuose provenienti da istituzioni, imprese, cittadini, dell'innovazione e della tecnologia; Conoscere nuovi strumenti operativi per facilitare la comunicazione a distanza, mediante app o software atti a migliorare il processo comunicativo in un'epoca così travagliata dal Corona Virus.
--	---

Materia: Laboratorio Enogastronomia-Cucina

Docente: Maturo Carlo

Ed. Civica: Articolo 1 della COSTITUZIONE: Il diritto al Lavoro.	Il benessere alimentare. Il diritto al lavoro.
--	---

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina INGLESE

Modulo per Aree Integrate

Docente: Sarah Inserra

<i>Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale</i>		
Conoscenze	Competenze	Abilità
How COVID-19 is changing society in the world Covid 19, vocabulary and expressions relating to Covid 19	-Imparare dagli eventi per adottare comportamenti responsabili in tutti i settori -ampliare il lessico	-Adottare scelte consapevoli nella vita quotidiana ed apprezzare le esperienze individuali e collettive.

Materia d'insegnamento: Sala e Vendita

Classe V C Servizi di Enogastronomia

<i>Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale</i>		
Conoscenze	Competenze	Abilità
La responsabilità di essere uomini, imparando nuove tecniche di promozione e vendita.	Costruire un'identità libera e responsabile, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Normativa di riferimento

La legge 92 del 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica. Tutte le Istituzioni scolastiche sono chiamate, pertanto, ad aggiornare i curricula di istituto e l'attività di programmazione didattica al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della L.92), nonché ad individuare, nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della L. 92). Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica il cui insegnamento implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione, comprese le attività di alternanza scuola-lavoro. I nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè quei contenuti ritenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi delle discipline. Per fare solo alcuni esempi, "l'educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari" e la stessa Agenda 2030, cui fa riferimento l'articolo 3, trovano una naturale interconnessione con le Scienze naturali e con la Geografia; l'educazione alla legalità e al contrasto delle mafie si innerva non solo della conoscenza del dettato e dei valori costituzionali, ma anche della consapevolezza dei diritti inalienabili dell'uomo e del cittadino, del loro progredire storico, del dibattito filosofico, religioso e letterario. Si tratta dunque di far emergere elementi latenti ma presenti nella attuale didattica e di rendere

consapevole la loro interconnessione, nel rispetto e in coerenza con i processi di crescita dei ragazzi. Le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE cui è dedicato l'intero articolo 5 della legge e intesa come la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali

Attività e tematiche svolte

TRIENNIO

NUCLEI TEMATICI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
COSTITUZIONE DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE) LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ	Conoscere le principali norme che regolano la convivenza civile e democratica Conoscere i principali obblighi e diritti del lavoratore	Saper cogliere la giusta dimensione di cittadino nel contesto territoriale, nazionale e globale Sapersi confrontare nel contesto lavorativo in un'ottica cooperativa e di produttività	Essere consapevoli della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale riconoscendo l'importanza della partecipazione di ciascun membro della comunità secondo le diverse identità Essere in grado di declinare i principi di legalità, di partecipazione e di solidarietà nel quotidiano privato, lavorativo e pubblico Partecipare ad azioni e ad eventi di contrasto ad ogni forma di illegalità e di ingiustizia sociale
SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO	Conoscere i rischi che compromettono il sano e corretto sviluppo dei territori Conoscere le principali norme di igiene e di sicurezza a tutela della propria salute e a protezione di quella altrui Conoscere i rischi e le misure di prevenzione di essi nei diversi contesti Conoscere i principi di protezione civile	Saper individuare comportamenti pubblici e privati improntati alla realizzazione di un modello di sviluppo sostenibile	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela

apprendimenti inter-pluridisciplinari, attraverso collegamenti tra le varie discipline, oltre che attraverso la trattazione del modulo sotto-indicato che avrà la seguente scansione e strutturazione

Argomento proposto	Discipline coinvolte
<i>Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale</i>	ITALIANO-DTA-INGLESE-MATEMATICA-FRANCESE- LAB. DI SALA- SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE-SCIENZE MOTORIE-RELIGIONE
<i>Ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie</i> <i>Attitude personelle et professionelle à l'heure de la COVID-19</i> <i>How COVID-19 is changing society in the world</i> <i>COVID-19 salute pubblica e libertà personale</i> <i>Modelli matematici alla prova di COVID-19</i> <i>La responsabilità di essere uomini. Bene e male, libertà e responsabilità nelle scelte</i> <i>La responsabilità di essere uomini, imparando nuove tecniche di promozione e vendita.</i>	

con la finalità di:

- Recuperare il concetto del diritto alla salute, - inteso come valore da salvaguardare, soprattutto nell'epoca Covid-19;
- Comprendere la complessità e interdipendenza degli eventi che caratterizzano la nostra epoca, acquisendo la consapevolezza che attraverso l'azione, anche quotidiana, e l'impegno comune di tutti, si può promuovere la transizione verso un vivere più corretto e un maggiore benessere per tutti;
- Adottare conseguentemente scelte consapevoli nella vita quotidiana (uso della mascherina e dei guanti, corretta igiene personale, distanziamento sociale), che tengano conto delle ripercussioni delle scelte individuali e collettive sui diversi effetti della pandemia da Covid-19;
- Riscoprire il senso ed il dovere civico, mediante la partecipazione a dibattiti, conferenze, progetti extracurricolari, rispettando il proprio dovere di cittadino;
- Imparare a valutare criticamente i comportamenti, individuali e collettivi, e dunque a conoscere e apprezzare le esperienze virtuose provenienti da istituzioni, imprese, cittadini, dell'innovazione e della tecnologia;
- Conoscere nuovi strumenti operativi per facilitare la comunicazione a distanza, mediante app o software atti a migliorare il processo comunicativo in un'epoca così travagliata dal Corona Virus.

Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe

Gli obiettivi generali dell'azione educativa e didattica, definiti dopo aver confrontato quelli delle singole discipline e, ove possibile anche in ambito interdisciplinare, sono:

- padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa, anche in una lingua straniera
- utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario e/o artistico.
- utilizzare e produrre testi multimediali, e tecniche e procedure di calcolo
- individuare e risolvere problemi
- analizzare i dati e interpretarli, sviluppando deduzione e ragionamenti.
- conoscere e comprendere gli eventi storici a livello locale, inserendoli nel contesto nazionale e internazionale.
- osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.

Le Metodologie e gli Strumenti didattici

Le metodologie didattiche hanno mirato non ad eliminare ma a ridurre al minimo i metodi tradizionali, come la lezione frontale l'apprendimento e la ripetizione di nozioni o regole memorizzate, la successione di spiegazione- studio- interrogazione mentre sono state privilegiate quelle basate sulla valorizzazione dei punti di forza di ciascun alunno, sull'uso di mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, immagini), sullo sviluppo di un'autentica motivazione ad apprendere.

Metodologie

- | | |
|---|---|
| • Lezione frontale, dialogata, cooperativa | • Brain- storming |
| • Attività laboratoriale | • Learning by doing |
| • Apprendimento cooperativo | • Metodo induttivo e deduttivo |
| • Stage aziendale (PCTO) | • Lavori di gruppo, esercitazioni individuali |
| • Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...) | • Apprendimento tramite tecnologie |
| • Flipped Classroom | • Didattica breve |
| • Immagini, mappe, schemi, sintesi, formulari | • Interviste |
| • Lezioni erogate in modalità sincrona e asincrona | • Analisi dei casi |
| • Utilizzo dell'indirizzo email per la consegna di esercizi | • Mappe concettuali realizzate tramite software specifici |

Strumenti

- Libri di testo, manuali, dizionari, riviste
- Appunti delle lezioni, dispense
- LIM
- Videoproiettore
- Personal computer
- Laboratori
- Materiale multimediale e interattivo
- Sussidi audiovisivi
- Dizionario monolingue
- Libri Erickson (disabilità)
- E-book

Le Verifiche

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli alunni sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere all'alunno i risultati raggiunti. Le verifiche, diversificate per tipologia, hanno previsto: prove orali (interrogazioni e sondaggi), stesura di testi scritti (relazioni, articoli di giornali, saggi brevi, analisi di testi letterari, prove strutturate e semi-strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposta aperta e chiusa), soluzione di problemi, prove pratiche (di laboratorio, di progetto), prove integrate (comprendenti più discipline che trattano lo stesso argomento), prove multidisciplinari.

STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI NELLE DISCIPLINE

[illegible]

6 LA VALUTAZIONE

La valutazione del processo formativo risponde alla finalità di far conoscere allo studente, in ogni momento, la sua posizione nei confronti delle mete prefissate e al Consiglio di classe, l'efficacia delle strategie adottate per adeguare metodi e contenuti di insegnamento. Essa è la parte centrale per seguire il processo di verifica di apprendimento compiuto dall'alunno sul piano formativo e per migliorare l'efficacia degli interventi didattico-educativi. L'alunno ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri. Si è potuto pertanto misurare: se i risultati attesi sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte; la validità della prestazione dell'alunno in confronto ai risultati dei compagni; quanto la prestazione dell'alunno si è avvicinata agli obiettivi; la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, il progresso dell'alunno rispetto alle condizioni di partenza, alle condizioni psicologiche, alla situazione socio-economica di provenienza, alle caratteristiche culturali dell'ambiente in cui vive agli stimoli che ne riceve; la presenza di "pensiero creativo".

Collegialmente condivisa, si è articolata in tre momenti salienti:

Valutazione iniziale	Prove d'ingresso oggettivamente presentate per verificare le conoscenze o contenuti acquisiti e le competenze
Valutazione formativa o in itinere	Prove di verifica sul percorso educativo-formativo seguito, al fine di correggerlo eventualmente con interventi compensativi (feedback, pause didattiche)
Valutazione finale o sommativa	Per certificare il grado di conoscenze, di competenze e di capacità acquisite

Per verificare

Conoscenze	L'insieme dei contenuti per lo svolgimento di determinate operazioni
Competenze	Saper fare – l'insieme di abilità concorrenti alla soluzione di una situazione problematica

Crediti scolastici e formativi: i criteri

Categoria	Modalità	Tipologia
Credito scolastico curricolare	Acquisito nell'ambito dell'ordinario corso di studio	• frequenza • partecipazione e interesse al lavoro scolastico • approfondimento disciplinare autonomo e/o guidato • omogeneità dell'impegno
Credito scolastico extracurricolare	Acquisito in orario extracurricolare	• corsi regionali svolti nella scuola
Credito formativo	Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato	• corsi di lingua • corsi di informatica • attività di formazione • attività di volontariato • sport

Il credito scolastico sarà attribuito tenendo conto delle tabelle di conversione previste dalla normativa vigente O.M. N.53 del 03/03/2021.

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

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

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

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto.

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito Classe quinta
$M < 6$	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 ≤ 10	21-22
------------	-------

Il Consiglio di Classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico. Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, curriculari ed extracurriculari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di PCTO (Ex- Alternanza Scuola- Lavoro)

Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti

All'alunno verrà attribuito il punteggio superiore nell'ambito della fascia di credito individuata dalla media dei voti, se il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, gli riconosce i seguenti indicatori:

- media dei voti superiore allo 0,50 (media > 6,50-7,50-8,50-9,50), a prescindere dal possesso di credito scolastico e/o formativo;
- media dei voti con decimale pari o inferiore a 50 (media ≤ 6,50-7,50-8,50-9,50) solo in presenza di credito scolastico e/o formativo superiore a 0,50/1,00 sommando i punti assegnati per i seguenti indicatori:
 - Per frequenza assidua punti 0,20;
 - Per interesse, impegno e partecipazione punti 0,20;
 - Per attività complementari organizzate dalla scuola punti 0,20;
 - Per attività formative extrascolastiche documentate punti 0,20; (l'esperienza a cui si fa riferimento nella documentazione sia avvenuta dopo il termine del precedente anno scolastico e/o nel corso dell'anno scolastico in corso con una frequenza pari ai 2/3 delle ore previste e che da essa derivino competenze coerenti con il tipo di indirizzo di studi frequentato. Potranno essere presentati massimo due attestati e saranno valutati 0.10 cadauno);
 - Per le valutazioni positive relative all'Alternanza Scuola Lavoro, stage e tirocini aziendali: sufficiente (0,05 punti), discreto (0.10 punti), buono (0.15 punti), ottimo/eccellente (0.20 punti). (La valutazione dei percorsi di Alternanza sarà effettuata dai Consigli di classe nello scrutinio del quinto anno per l'ammissione all'Esame di Stato).

Per la valutazione dei crediti formativi è necessario che gli alunni depositino la documentazione in segreteria didattica entro il 15 maggio.

Criteri di attribuzione del credito formativo

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro

approfondimento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle Commissioni d'esame.

Le esperienze che danno luogo all'attribuzione dei crediti formativi devono risultare acquisite in ambiti e settori della vita civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale, quali quelle relative ad attività culturali, artistiche, alla tutela dell'ambiente, al volontariato, alla cooperazione (O.M. 35 del 4/4/2003 sugli esami di Stato e D.M. 49/2000).

7 Progetti ed altre Attività Extracurricolari (TRIENNIO 2018/2019- 2019/2020- 2020/2021)

PCTO (EX ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO)

- Aziende del Territorio Nazionale
- Aziende del Territorio Regionale
- Tirocini aziendali

PROGETTI

CORSI PROFESSIONALIZZANTI

CONGRESSI/CONVEGNI/MANIFESTAZIONI

EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'/RISPETTO DELL'AMBIENTE

SETTIMANA DEL POTENZIAMENTO E DEL RECUPERO

Mesi	Giorni																
FEBBRAIO- MARZO 2021	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	01	02	03	04	05	06	

Ampliamento dell'Offerta Formativa

7.1.1 Attività Didattiche Consolidate

- **Sportello ascolto adolescenti** (uno spazio riservato per poter esprimere liberamente ad esperti del settore, emozioni, dubbi e curiosità). Rispetta la privacy e garantisce l'anonimato
- **Educazione alimentare e alla salute**
- **Attività di orientamento**
- **Educazione alla legalità**

Attività Integrative

7.1.2 Altre attività

Formazione e promozione culturale nelle scuole- SIAE- Bando 3 ed. 2018 – “Corto & Cotto: il cinefood tutto sannita” (aa.ss. 2019/20, 2020/21)

Corso di formazione per animatore (40 h – Marina di Ascea) – Gulliver viaggi (ASL L. 107/2015) – 2018

Attività di formazione FOSVITER “Torregusto” – Alta formazione enogastronomica – 2017

“Sua maestà il pane” – a.s. 2018/19

“Italiano...in corso” – 2018

“Italiano che Passione!” – 2018

“Tutti in scena!” – ed. 2018/ ed. 2019

Sportivamente – 2018

“English yes please!” – 2021

Fare scienza – a.s. 2020/21

Dal chicco alla pasta – inizio 2019 – fine 2021

8 INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME

In esecuzione all'O.M. N.53 del 03/03/2021 (Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021)art. 10 comma 1 lettera a)e b) circa l'argomento assegnato a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio e l'inserimento dei *testi oggetti di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale di cui all'articolo 18 comma 1 lett . b*, il Consiglio di Classe ha individuato i seguenti argomenti e i seguenti testi posti nei rispettivi allegati. (Allegato n.5)

Si allega inoltre la griglia di valutazione del colloquio orale predisposta dal MIUR come da allegato B della O.M. sopracitata. (Allegato n.7)

8.1 Struttura dell'Elaborato

L'elaborato concerne le discipline caratterizzanti e ha tipologia e forma coerente con tali discipline.

L'elaborato è integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi; nell'assegnazione dell'argomento il consiglio di classe tiene conto del percorso personale dello studente . I candidati potranno predisporre un testo di sintesi, o approfondito, una mappa o un documento in formato p.p. che analizzi e approfondisca l'argomento oggetto della prova, in una prospettiva interdisciplinare.

10. Riferimenti Normativi

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- ORDINANZA n. 79 del 15 ottobre 2020 recante: "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell' emergenza epidemiologica da COV ID-19". Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19.
- ORDINANZA n. 82 del 20 ottobre 2020 recante: "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COV ID-19". Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. Disposizioni in tema di attività didattiche- Limiti alla mobilità sul territorio regionale-Disposizioni concernenti il Comune di Arzano (NA).
- • ORDINANZA n. 85 del 26 ottobre 2020 recante: "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COV ID-19". Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n.19. Disposizioni in tema di esercizi commerciali, attività scolastica e limitazioni alla mobilità.
- DPCM del 24/11/2020 recante "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COV ID-19".
- DPCM del 03/12/2020 recante "Disposizioni urgenti per fronteggiare i rischi sanitari connessi alla diffusione del virus COV ID-19".
- DPCM del 14/01/2021 recante "Ulteriori disposizioni urgenti in materia di contenimento e prevenzione dell'emergenza epidemiologica da COV ID-19 e di svolgimento delle elezioni per l'anno 2021".
- ORDINANZA n. 2 del 16 gennaio 2021 recante : "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell' emergenza epidemiologica da COV ID-19". Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. Disposizioni concernenti l'attività didattica scolastica e universitaria sul territorio regionale.
- ORDINANZA n. 3 del 22 gennaio 2021 recante: "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell' emergenza epidemiologica da COV ID-19". Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. Disposizioni concernenti l'attività didattica scolastica e universitaria sul territorio regionale.
- Disposizioni concernenti l'attività didattica scolastica sul territorio regionale. Atto di raccomandazione e richiamo-Regione Campania.
- DPCM del 02/03/2021.
- O.M. n° 53 avente ad oggetto "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l' anno scolastico 2020/2021".
- •ORDINANZA n. 7 del 10 marzo 2021 recante: "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19". Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della

legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. Disposizioni urgenti in tema di attività mercatali e limitazioni alla mobilità.

- ORDINANZA n. 9 del 15 marzo 2021 recante: "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19". Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. Disposizioni urgenti in tema di lezioni e corsi di formazione, nonché in tema di mobilità e trasporti. Precisazioni in ordine alle attività mercatali.
- Nota 7116 del 2 aprile 2021 - Esame di Stato secondo ciclo di istruzione - Indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente.

Questo documento è rispondente alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali così come indicato nella nota del 21 marzo 2017, prot. N. 10719

Allegati

- ✓ Allegato 1 elenco alunni
- ✓ Allegato 2 Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- ✓ Allegato 3 Report PCTO
- ✓ Allegato 4 Classe V C Conversione del credito
- ✓ Allegato 5 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il V anno
- ✓ Allegato 6 Argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio
- ✓ Allegato 7 Griglie Di Valutazione del colloquio orale
- ✓ Allegato 8 Griglia per l'attribuzione del voto di condotta
- ✓ Documentazione studenti BES: Richiesta presenza di assistenza (Riservato alla Commissione)

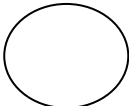
Firme dei Componenti del Consiglio di Classe della V C

A.S. 2020/2021

COGNOME E NOME	DISCIPLINE	Firma
Conti Patrizia	Scienze motorie	
De Vivo	Religione	
Di Meo Pasquale	Lab. sala	
Fazio Maria Carmela	Sostegno	
Ferrucci Carmine	DTA	
Inserra Sarah	Inglese	
Maturo Carlo	Lab. enogastronomia- cucina	
Oropallo Pasqualina	Italiano/Storia	
Picazio Laura	Matematica	
Pietropaolo Teresa	Scienze dell'alimentazione	
Urbano Giuseppina Franca	Francese	
Zenuni Bukuroshe	Potenziamento inglese	

Pubblicato all'albo dell'Istituto il giorno 14/05/2021

Pubblicazione sul sito: www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it

	IL DIRIGENTE SCOLASTICO Dott.ssa Elena Mazzearelli
---	--