



Istituto di Istruzione Superiore Faicchio

con sede coordinata di Castelvenere



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 ~ Castelvenere - 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-castelvenere.edu.it>

DIRIGENTE SCOLASTICO **ELENA MAZZARELLI**

Istituto Professionale / Tecnico

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5 sez. D

Tecnico dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera"

Settore: ENOGASTRONOMIA

Opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali"

Il coordinatore

Prof.ssa Maria Antonietta Votto

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Elena Mazzarelli

Approvato il 14/05/2021

Affisso all'Albo il 14/05/2021

Sommario

1	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
1.1	Dove siamo.....	4
1.2	Le caratteristiche del territorio e dell'utenza	4
1.3	La sede coordinata di Castelvenere	4
1.4	La sede centrale di Faicchio	5
2	LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO.....	5
2.1	Gli elementi caratterizzanti il Piano dell'Offerta Formativa.....	5
2.2	I caratteri specifici dell'Indirizzo di Studio.....	6
2.3	Il Profilo professionale di Tecnico dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"- settore "Enogastronomia"- opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"	6
2.4	Gli sbocchi occupazionali e le possibilità di carriera dell'indirizzo "Enogastronomia"- Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"	7
2.5	Le Materie dell'Area di Indirizzo.....	7
2.6	Quadro Orario Settimanale dell'intero percorso di studi.....	7
2.7	Monte ore per discipline.....	8
3	DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE	10
	Composizione del Consiglio della Classe V – sez. D.....	10
	Variazione triennale del Consiglio della Classe V sez. D.....	10
	Composizione e caratteristiche della Classe V sez. D	11
	Variazione del numero di alunni nel triennio	13
3.1.1	Partecipazione delle famiglie.....	13
4	EMERGENZA SANITARIA E DIDATTICA A DISTANZA	13
	La didattica a distanza nel nostro Istituto	13
	La valutazione della didattica a distanza.....	13
5	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	14
	L'Inclusione a distanza.....	14
6	L'ATTIVITA' DIDATTICA	14
	Indicazioni generali	14
	L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro.....	16
	I Percorsi di Educazione civica	16
	Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari	20
	Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe	20
	Le Metodologie e gli Strumenti didattici	20
	Metodologie	21
	Strumenti	21
	Le Verifiche.....	21
7	LA VALUTAZIONE	22

Crediti scolastici e formativi: i criteri	23
Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti	24
Criteri di attribuzione del credito formativo.....	25
8 Progetti ed altre Attività Extracurricolari (TRIENNIO 2018/2019- 2019/2020- 2020/2021).....	25
Ampliamento dell'Offerta Formativa.....	26
8.1.1 Attività Didattiche Consolidate.....	26
Attività Integrative	26
8.1.2 Altre attività.....	26
9 INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME	26
9.1 Struttura dell'Elaborato	27
10. Riferimenti Normativi.....	27
Allegati.....	28
Firme dei Componenti del Consiglio di Classe della V D	29

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Dove siamo

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" si colloca a Castelvenere, piccola realtà al centro della Valle Telesina, in un contesto geografico caratterizzato da diverse filiere turistiche (paesaggistico/naturalistiche, archeologiche...), accanto alle quali emergono, per importanza, quelle (più antiche) del turismo termale ed enogastronomico.

1.2 Le caratteristiche del territorio e dell'utenza

Il clima e la fertilità del terreno fanno di Castelvenere uno dei più importanti centri agricoli della Valle Telesina per la produzione di uve da vino e olii extravergini (è di questi giorni uno studio dell'Università del Sannio che colloca Castelvenere tra i Comuni più 'vitati' – rapporto tra superficie coltivata con vitigni e superficie totale - d'Italia e il più 'vitato' del Centro-Sud). La realtà in cui opera la scuola può dunque ritenersi rurale, caratterizzata da fasce di popolazione prevalentemente a reddito medio- basso, e da un alto tasso di disoccupazione (soprattutto giovanile). Quasi tutti gli alunni risiedono in paesi limitrofi, pertanto vivono quotidianamente il disagio del pendolarismo. Inoltre, 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 Castelvenere

L'Istituto è nato nell' a.s. 2000/01 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento. In pochi anni il numero degli iscritti è cresciuto costantemente, a 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. 2009/10 l'Istituto è associato all'ITT di Faicchio, ed a maggio 2010 assume 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'IPSEOA di Castelvenere, a partire dall'a.s. 2019/20, arricchisce la propria Offerta Formativa con l'attivazione di ulteriori percorsi:

- Corso per la Formazione della Figura professionale, in orario diurno, di Operatore della Ristorazione - Preparazione Pasti - Cuoco Pizzaiolo (Corso IeFP di durata triennale/quadriennale)
- Corso di Secondo livello (Ex corso serale) per il 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, e la struttura ospitante principale, sita in Piazza San Barbato, dispone di impianti e sistemi di sicurezza che permettono l'accesso ai portatori di handicap. 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. La scuola si pone come punto di riferimento e traino per l'organizzazione e la gestione, all'interno della propria struttura, di meetings, convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro. 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, 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'a.s. 2000/01 l'Istituto diviene autonomo.

2 LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 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 professionale e stages 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'IPSEOA 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.

2.2 I caratteri specifici dell'Indirizzo di Studio

Gli alunni della classe V D, dopo il superamento degli Esami di Stato, conseguiranno il Diploma di Scuola Media Superiore di Tecnico dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"- settore "Enogastronomia"- opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali". Il Diploma di Scuola Media Superiore consente:

- l'iscrizione ai corsi universitari di laurea
- l'ammissione ai corsi di specializzazione regionali di più alto livello
- la frequenza di ulteriori corsi post- secondari
- l'accesso al mondo del lavoro o ad ulteriori corsi di specializzazione

2.3 Il Profilo professionale di Tecnico dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"- settore "Enogastronomia"- opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

Il Diplomato di Istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' pertanto in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione, di ospitalità
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione nell'ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- comunicare in almeno due lingue straniere
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio.

L'Indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", con l'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", "Servizi di Sala e vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" consegue i seguenti risultati di apprendimento:

- controlla i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico

- adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- Applica le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attua strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.4 Gli sbocchi occupazionali e le possibilità di carriera dell'indirizzo "Enogastronomia"- Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore)
- Commis di pasticceria, addetto alle produzioni dolciarie artigianali
- Pasticciere capo partita
- Responsabile dei servizi di ristorazione (food & beverage manager, banqueting manager)
- Responsabile dei servizi di pasticceria nella grande distribuzione
- Gestore di aziende di produzione dolciaria industriale e artigianale

2.5 Le Materie dell'Area di Indirizzo

* Seconda lingua straniera (Francese)

* DTA (Diritto e Tecniche Amministrative)

* Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

* Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

* Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Pasticceria

* Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

2.6 Quadro Orario Settimanale dell'intero percorso di studi

MATERIA	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2	--	--	--
Fisica	2	--	--	--	--
Scienze della terra	2	--	--	--	--
Biologia	--	2	--	--	--
Chimica	--	2	--	--	--
DTA (Diritto e Tecniche Amministrative)	--	--	--	2	2
Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3

Scienza degli alimenti	2	2	--	--	--
Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	--	--	3	3	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	--	--	2	3	4
Matematica	4	4	3	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	--	--	--	3	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina	2**	2**	--	--	--
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Sala e vendita	2**	2**	--	--	--
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Pasticceria	--	--	9	3	3
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2	2	--	--	--
Laboratorio Chimico	--	--	1*	2*	1*
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione (IRC)	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

2.7 Monte ore per discipline

MATERIA	I	II	III	IV	V	TOTALE ORE
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132	660
Storia	66	66	66	66	66	330
Diritto ed economia	66	66	//	//	//	132
Fisica	66	//	//	//	//	66
Scienze della terra	66	//	//	//	//	66
Biologia	//	66	//	//	//	66
Chimica	//	66	//	//	//	66
DTA (Diritto e Tecniche Amministrative)	//	//	//	66	66	132
Lingua e cultura straniera (Inglese)	99	99	99	99	99	495
Seconda lingua straniera (Francese)	66	66	99	99	99	429
Scienza degli alimenti	66	66	//	//	//	132
Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	//	//	99	99	99	297

Tecniche di organizzazione. e gestione dei processi produttivi	//	//	66	99	132	297
Matematica	132	132	99	99	99	561
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	//	//	//	99	66	165
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina	66**	66**	//	//	//	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Sala e vendita	66**	66**	//	//	//	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Pasticceria	//	//	297	99	99	495
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	66	66	//	//	//	132
Laboratorio Chimico	//	//	33*	66*	33*	132*
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66	330
Religione (IRC)	33	33	33	33	33	165
TOTALE	1056	1056	1056	1056	1056	5280

3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio della Classe V – sez. D

	COGNOME E NOME	DISCIPLINA	ORE
1	SANTOMASSIMO MANUELA *	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	6
2	FERRUCCI CARMINE	ED. CIVICA (compresenza)	1 (C)
3	SENESE GIULIANA * (sostituisce PERRONE GINA)	LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)	3
4	ZENUNI BUKUROSHE	LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)- POTENZIAMENTO (compresenza)	(1 C)
5	ORSINI MARIA	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3
6	ONOFRIO ANGELA	MATEMATICA	3
7	ROTONDI IRENE * (sostituisce IANNUCCI SERAFINA)	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3
8	MODUGNO GIOVANNI	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	4
9	FILIPPELLI ABELE PASQUALE *	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE PASTICCERIA	3
10	LAVORGNA DARIO *	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2
11	CAMERLENGO GERARDINA	LABORATORIO DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (compresenza)	(1 C)
12	VOTTO MARIA ANTONIETTA	DTA (DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)	2
13	CONTI PATRIZIA *	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
14	DE VIVO MIRKO	RELIGIONE CATTOLICA (IRC)	1
15	FAZIO MARIA CARMELA	SOSTEGNO (AD03)	9
16	D'ORSI MASSIMO MARIO	SOSTEGNO (AD02)	18
	*Commissari d'esame		

Variazione triennale del Consiglio della Classe V sez. D

Materia	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA /STORIA	D'AIELLO M. L.	SANTAMARIA D.	SANTOMASSIMO Manuela
ED. CIVICA (compresenza)	----	----	FERRUCCI Carmine
LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)	PERRONE G.	PERRONE G.	SENESE Giuliana

LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)- POTENZIAMENTO (compresenza)	-----	-----	ZENUNI Bukurushi
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	ORSINI M.	ORSINI M.	ORSINI Maria
MATEMATICA	CORRADO M.	MODUGNO G.	ONOFRIO Angela
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GRAUSO F.	IANNUCCI S.	ROTONDI Irene (sostituisce CARETTI V. / sostituisce IANNUCCI S.)
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	MODUGNO G.	FUCCI L.	MODUGNO Giovanni
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA	MATURO C.	CUNTI D.	FILIPPELLI Abele Pasquale
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	----	FORMATO A.	LAVORGNA Dario
LAB. DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	ORESTE S.M. S.	ORESTE S. M. S.	CAMERLENGO Gerardina
DTA (DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)	---	VOTTO M. A.	VOTTO M.Antonietta
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CONTI P.	GRANDE R.	CONTI Patrizia
RELIGIONE CATTOLICA (IRC)	DE VIVO M.	DE VIVO M.	DE VIVO Mirko
SOSTEGNO (AD03)	LETIZIA M.	FAZIO M.C.	FAZIO M.Carmela
SOSTEGNO (AD02)	D'ORSI M.M.	D'ORSI M.M.	D'ORSI Massimo Mario

Composizione e caratteristiche della Classe V sez. D

COGNOME E NOME		LUOGO E DATA DI NASCITA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

OMISSIS (Nota prot. N. 10719 del 21/03/2017 del GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI in tema di diffusione dei dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del "documento del 15 maggio").

La tabella in chiaro è allegata al presente Documento (Allegato 1)

La classe V sez. D indirizzo Enogastronomia - opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali - è composta da dieci alunni in elenco. Nella classe sono inseriti due alunni con disabilità certificata (L.104/92), nei cui confronti, i compagni hanno da sempre un atteggiamento affettuoso e disponibile, inclusivo. Essi usufruiscono della presenza di docenti specializzati: uno dei due segue una Programmazione E.I. con obiettivi didattici formativi non riconducibili ai programmi ministeriali (Art. 15, comma 5, O.M. n. 90 del 21/05/01) ed è affiancato da un insegnante specializzato per 18 ore settimanali, mentre l'altra segue una Programmazione E.I. riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (Art. 15, comma 3, O. M. n. 90 del 21/05/01), ed è affiancata per 9 ore settimanali da una docente specializzata. Si sottolinea che risultano ratificati, alla data odierna, i PEI e i PDP, con "Nota di Integrazione al PDP" a seguito delle disposizioni di cui al D.Leg. 23/2/2020, 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. Leg. 77/2017 modificato dal D. Leg. 86/2018. * Gli alunni sono in possesso dell'attestato di qualifica professionale di "operatore dei Servizi Enogastronomici- settore Prodotti dolciari artigianali e industriali" conseguito presso questo Istituto nell'a.s. 2018/2019 (terzo anno), tranne un'allieva, il cui attestato di qualifica professionale è di "operatore di Sala". L'ambiente socio - economico da cui provengono gli allievi è eterogeneo, l'estrazione culturale è, nel complesso, medio-bassa e gli ambienti familiari, modesti, non forniscono sufficienti stimoli e motivazioni. Obiettivo prioritario dell'azione didattica è stato allora quello di guidare gli alunni verso l'acquisizione di un'adeguata coscienza civile, in collaborazione con le famiglie, tenute costantemente al corrente delle attività e di tutte le dinamiche scolastiche al fine di favorire e promuovere un inserimento consapevole e responsabile nella realtà sociale del Paese. La classe ha visto avvicinarsi vari docenti in diverse discipline, con le prevedibili conseguenze di disorientamento ed adattamento a metodi differenti, tuttavia le attività didattiche sono proseguite in un clima sereno e collaborativo; i docenti del consiglio di classe hanno sempre sostenuto gli studenti e perseguito un clima di apprendimento accogliente, con interventi mirati al recupero delle conoscenze di base, al raggiungimento degli obiettivi disciplinari, alla massima autonomia ed interdisciplinarietà. A livello educativo, la classe, pur nelle diversità delle specificità individuali e dei diversi ritmi di apprendimento, ha maturato comportamenti responsabili, mostrandosi sufficientemente rispettosa delle regole di convivenza civile. La frequenza degli alunni è stata mediamente abbastanza assidua, fatta eccezione per alcuni che hanno invece mostrato una forte discontinuità, in specie nelle fasi di Dad. Dal punto di vista didattico- cognitivo, spiccano allieve per partecipazione, impegno, abilità ben sviluppate, conoscenza degli argomenti trattati, capacità logiche e di rielaborazione. La restante parte di alunni, ha alternato periodi di attenzione e partecipazione ad incostanza e scarso impegno, necessitando di maggiore assistenza per gestire in maniera positiva i cali di attenzione e di interesse. Il consiglio di classe si è costantemente attivato per tentare di motivare tali allievi attraverso interventi e percorsi personalizzati, corsi di recupero in itinere, studio assistito, gruppi di lavoro, verifiche più ravvicinate, un impegno costante che pare abbia favorito una maggiore sensibilità agli stimoli e ai numerosi interventi messi in atto, una più attiva partecipazione al dialogo formativo, il possesso sufficiente dei concetti e delle competenze essenziali delle discipline. Il consiglio di classe, sulla base delle specificità e delle caratteristiche della classe, si è attivato con strategie diversificate, interventi individualizzati, attività di recupero e potenziamento (pause didattiche previste dal PTOF) per consentire ad ognuno il raggiungimento degli obiettivi specifici di ogni disciplina e per l'acquisizione di una formazione professionale rispondente alle diverse esigenze della realtà socio- lavorativa odierna.

* Le relazioni finali degli alunni con BES, allegate (Allegati riservati alla Commissione d'Esame) al presente documento, forniscono indicazioni dettagliate per delineare un profilo chiaro della situazione di ogni allievo ai fini di una conduzione serena degli Esami di Stato.

Variazione del numero di alunni nel triennio

Classe	III	IV	V
V D	18	22	10

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. È stato predisposto uno sportello psicologico a supporto di eventuali criticità emerse durante il periodo scolastico.

6 L'ATTIVITA' DIDATTICA

Indicazioni generali

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

- Formare persone e cittadini responsabili con una propria identità, aperti alle trasformazioni del mondo culturale, economico, sociale e sensibili alla tutela ambientale;

- Formare persone e cittadini inclini alla cultura della pace, della solidarietà, dell'accoglienza;
- Formare persone e cittadini capaci nelle relazioni interpersonali e nell'esercizio della rappresentanza;
- Promuovere l'autostima, l'autonomia, la coscienza critica, la creatività, l'autenticità;
- Contribuire a promuovere l'acquisizione di competenze culturali, professionali, relazionali che consentano una collocazione lavorativa di elevato livello e un adeguato inserimento nella vita sociale;
- Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti (progettare);
- Padroneggiare la comunicazione e comprendere messaggi di diverso genere e complessità, utilizzando linguaggi e supporti diversi (comunicare);
- Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri (collaborare e partecipare);
- Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni, utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline (risolvere problemi);
- Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni fra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo (individuare collegamenti e relazioni);
- Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni (acquisire ed interpretare l'informazione).

Al fine di tradurli su un piano più concreto e articolato, sono stati conseguiti con gradualità, compatibilmente con le diverse situazioni di partenza dei discenti, continuità didattica dei docenti, competenze, capacità e impegno di studio.

Per raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno lavorato sui seguenti livelli:

- Acquisizione degli obiettivi minimi per ogni disciplina;
- Acquisizione della terminologia e del linguaggio base delle singole discipline;
- Sviluppo e rafforzamento delle capacità di attenzione, concentrazione e osservazione.
- Acquisizione della capacità di eseguire i lavori assegnati con continuità e puntualità.
- Acquisizione di competenze comunicative nelle varie discipline.

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 avrebbero dovuto espletare i PCTO durante il secondo biennio e al quinto anno, sia in orario curricolare che extra-curricolare: tuttavia, come si evince dalla tabella riassuntiva allegata al presente documento, se nel corso del 3° anno gli studenti, come è uso per il nostro Istituto, sono stati 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 realizzare tirocini e stages aziendali, ed inoltre, per un certo periodo di tempo, sono stati 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 incontrano e ospitano gli studenti nel corso delle attività), il percorso è stato interrotto nel corso del 4° anno, a causa della pandemia da Covid 19, che ha continuato a produrre i propri effetti deleteri lungo tutto il corso del 5° anno. I percorsi comunque condotti (in presenza/Dad) sono riportati in allegato (n. 3) per ciascuno studente.

I Percorsi di Educazione civica

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
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 Saper individuare le	Partecipare ad azioni e ad eventi di contrasto ad ogni forma di illegalità e di ingiustizia sociale Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più

<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p>Conoscere le tecnologie digitali appropriate per condividere dati, informazioni e contenuti digitali. Conoscere i modi per proteggere la reputazione online Conoscere le modalità per proteggere i dispositivi e i contenuti digitali</p>	<p>risorse del proprio territorio per una loro corretta e sostenibile valorizzazione</p> <p>Saper scegliere le misure di sicurezza, e le modalità per tenere conto dell'affidabilità e della privacy Riconoscere gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo</p>	<p>adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo. Adottare e promuovere corretti stili di vita per il benessere e la salute propria e degli altri</p> <p>Governare responsabilmente i mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali Saper gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali Saper utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali</p> <p>Utilizzare creativamente le tecnologie, nel rispetto degli altri utenti della rete, della loro privacy e della reputazione acquisita.</p>
-------------------------------------	--	--	---

Nelle schede disciplinari riepilogative allegate, il dettaglio degli aspetti dell'insegnamento dell'Ed. civica affrontati.

Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari

In relazione alle recenti disposizioni normative (legge 13 luglio 2015, n. 107) riguardanti la destinazione negli istituti di formazione professionale di una percentuale dell'orario curricolare alla cosiddetta flessibilità, il Consiglio di classe ha stabilito di destinare tale quota alla realizzazione di un *modulo pluridisciplinare* con il coinvolgimento di tutte le discipline, al fine, anche, di dare una visione unitaria e non parcellizzata del sapere. In tale ottica, sono stati particolarmente privilegiati 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

Titolo: Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale	
Argomento proposto	Discipline coinvolte
<p>Il diritto alla salute come valore da salvaguardare</p> <p>La salute e le regole da seguire nell'era Covid: il valore dei comportamenti personali e collettivi</p> <p>Le regole di base nella vita quotidiana: uso della mascherina, corretta igiene personale, distanziamento sociale.</p> <p>Le ripercussioni delle scelte individuali e collettive sui diversi effetti della pandemia da Covid-19.</p> <p>Il senso ed il dovere civico: il valore dell'informazione mediante la partecipazione a dibattiti, conferenze, progetti extracurricolari, rispettando i propri doveri di cittadini.</p> <p>Le esperienze virtuose provenienti da istituzioni, imprese, cittadini, dell'innovazione e della tecnologia</p> <p>Dalla conoscenza all'uso consapevole degli strumenti operativi che facilitano la comunicazione a distanza, mediante app o software per migliorare il processo comunicativo nell'era Covid.</p>	<p>DTA, Scienze dell'Alimentazione, Tecnologia dei Processi Produttivi, Italiano, Storia, Lab. di enogastronomia, Analisi Chimica, Scienze Motorie</p>

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.

Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Analisi testo	X												
Sviluppo modulare di un argomento	X		X			X	X	X	X	X			
Tema	X												
Relazione	X	X	X			X	X	X	X			X	
Saggio breve/articolo di giornale	X												
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prove semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Trattamento sintetico	X		X										
Prove pratiche				X	X	X						X	

7 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 e 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 curriculare	Acquisito nell'ambito dell'ordinario corso di studio	<ul style="list-style-type: none"> • frequenza • partecipazione e interesse al lavoro scolastico • approfondimento disciplinare autonomo e/o guidato • omogeneità dell'impegno
Credito scolastico extracurricolare	Acquisito in orario extracurricolare	<ul style="list-style-type: none"> • corsi regionali svolti nella scuola
Credito formativo	Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato	<ul style="list-style-type: none"> • 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
$9 < M \leq 10$	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, curricolari ed extracurricolari
- 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).

8 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	21	22	23	24	25	26	27	01	02	03	04	05	06			

Ampliamento dell'Offerta Formativa

8.1.1 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

Gli studenti hanno partecipato a molte iniziative messe in campo dall'Istituzione scolastica, di concerto con altre Istituzioni e partners, tra i quali:

8.1.2 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

Spotivamente – 2018

“Englishm yes please!” – 2021

Fare scienza – a.s. 2020/21

Dal chicco alla pasta – inizio 2019 – fine 2021

9 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 gli argomenti e i testi posti nei rispettivi allegati. (Allegato n. 6-5)

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

9.1 Struttura dell'Elaborato

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-1 9". 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 I D-1 9". 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.
- DPC M del 24/11/2020 recante "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COV I D-1 9".
- DPC M del 03/12// 2020 recante "Disposizioni urgenti per fronteggiare i rischi sanitari connessi alla diffusione del virus COV ID-1 9".
- DPCM del 14/01/2021 recante "Ulteriori disposizioni urgenti in materia di contenimento e prevenzione dell'emergenza epidemiologica da COV I D-1 9 e di svolgimento delle elezioni per l'anno 2021".
- ORDINANZA n. 2 del 16 del gennaio 2021 recante : "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell' emergenza epidemiologica da COV I D-1 9". 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 del gennaio 2021 recante: "Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell' emergenza epidemiologica da COV I D-1 9" . 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-1 9". 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 COV ID-1 9". 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

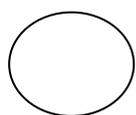
- ✓ Allegato 1 elenco alunni
- ✓ Allegato 2 Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- ✓ Allegato 3 Report PCTO
- ✓ Allegato 4 Classe V Conversione del credito
- ✓ Allegato 5 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il V anno
- ✓ Allegato 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 comportamento
- ✓ Documentazione studenti BES: Richiesta presenza di assistenza (Riservato alla Commissione)

A.S. 2020/2021

COGNOME E NOME	DISCIPLINE	Firma
SANTOMASSIMO MANUELA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA	
FERRUCCI CARMINE	ED. CIVICA	
SENESE GIULIANA	LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)	
ZENUNI BUKUROSHE	LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)- POTENZIAMENTO	
ORSINI MARIA	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	
ONOFRIO ANGELA	MATEMATICA	
ROTONDI IRENE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
MODUGNO GIOVANNI	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	
FILIPPELLI ABELE PASQUALE	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA	
LAVORGNA DARIO	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
CAMERLENGO GERARDINA	LAB. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
VOTTO MARIA ANTONIETTA	DTA (DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)	
CONTI PATRIZIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DE VIVO MIRKO	RELIGIONE CATTOLICA (IRC)	
FAZIO MARIA CARMELA	SOSTEGNO (AD03)	
D'ORSI MASSIMO MARIO	SOSTEGNO (AD02)	

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

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



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Elena Mazzealli