



# 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](mailto:bnis02300v@istruzione.it) - [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)

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

DIRIGENTE SCOLASTICO **ELENA MAZZARELLI**

**Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera corso serale per adulti**

**Castelvenere**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**TERZO PERIODO**

**Indirizzi: Enogastronomia-Sala e Vendita-Accoglienza T.**

**Il coordinatore**

Prof.ssa Giuseppina Norelli

**Il Dirigente Scolastico**

*Dott.ssa Elena Mazzarelli*

**Approvato il 14/05/2021**

**Affisso all'Albo il 14 /05/2021**



## Sommario

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b> .....   | <b>5</b>  |
|          | Le caratteristiche del territorio e dell'utenza .....  | 5         |
|          | Dove siamo .....   | 5         |
|          | L'Istituto ed il territorio Castelvenere .....   | 5         |
|          | La sede centrale dell'Istituto: Faicchio.....  | 6         |
|          | I caratteri specifici dell'indirizzo di studio .....   | 6         |
| <b>2</b> | <b>LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b> .....   | <b>6</b>  |
|          | Descrizione.....   | 6         |
|          | Profilo professionale del diplomato professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" .....         | 6         |
|          | Profilo professionale del tecnico dei servizi enogastronomici.....   | 7         |
|          | Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia:.....  | 7         |
|          | Profilo professionale del tecnico dei servizi ristorativi settore Sala e Vendita.....  | 8         |
|          | Quadro orario .....  | 9         |
| <b>3</b> | <b>DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE</b> .....   | <b>11</b> |
|          | Composizione del Consiglio di classe del TERZO PERIODO serale IPSEOA CASTELVENERE.....   | 11        |
|          | Variazione del Consiglio della Classe Terzo Periodo Serale .....   | 12        |
|          | Composizione e caratteristiche della Classe.....   | 12        |
|          | Profilo generale della classe .....  | 14        |
|          | Variazione del numero di alunni .....  | 15        |
| <b>4</b> | <b>EMERGENZA SANITARIA E DIDATTICA A DISTANZA</b> .....  | <b>15</b> |
|          | La didattica a distanza nel nostro Istituto.....   | 15        |
|          | La valutazione della didattica a distanza .....  | 16        |
| <b>5</b> | <b>INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b> .....  | <b>16</b> |
|          | L'Inclusione a distanza .....  | 16        |
| <b>6</b> | <b>L'ATTIVITA' DIDATTICA</b> .....   | <b>17</b> |
|          | Indicazioni generali.....  | 17        |
|          | L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro ..... | 17        |
|          | I Percorsi di Educazione civica.....   | 18        |
|          | Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari .....  | 20        |
|          | Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe.....  | 22        |
|          | Le Metodologie e gli Strumenti didattici.....  | 24        |
|          | Metodologie.....   | 24        |
|          | Strumenti.....   | 25        |
|          | Le Verifiche .....   | 25        |
| <b>7</b> | <b>LA VALUTAZIONE</b> .....  | <b>26</b> |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
|          | Crediti scolastici e formativi: i criteri.....  | 27        |
|          | Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti | 30        |
|          | Criteri di attribuzione del credito formativo .....   | 30        |
| <b>8</b> | <b>Progetti ed altre Attività Extracurricolari (2019/2020- 2020/2021) .....</b>                           | <b>31</b> |
|          | Attività Didattiche Consolidate.....  | 31        |
| <b>9</b> | <b>INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME .....</b>  | <b>31</b> |
|          | 10. Riferimenti Normativi .....   | 32        |
|          | Allegati .....  | 33        |
|          | Firme dei Componenti del Consiglio di Classe TERZO PERIODO.....   | 34        |

# 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

## *Le caratteristiche del territorio e dell'utenza*

### *Dove siamo*

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere è situato al centro della Valle Telesina. La collocazione geografica del paese pone questa realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche: il turismo termale ed il turismo enogastronomico. 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 di oli extravergini. La realtà in cui opera la scuola è una realtà sociale ed economica caratterizzata dalla presenza di fasce di popolazione a reddito medio-basso e da un alto tasso di disoccupazione, soprattutto giovanile. Quasi tutti i corsisti risiedono nei paesi limitrofi a Castelvenere, appartenenti alla comunità montana del Titerno, del Taburno ma anche alla valle Caudina, pochissimi risiedono in paese o nella vicina Telese. La maggior parte degli allievi, pertanto, è soggetta ai disagi del pendolarismo che il viaggio, seppur breve, comporta.

### *L'Istituto ed il territorio 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 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. 2009/10 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 di vendita" e
- "Accoglienza turistica".

Le classi dell'Istituto sono, attualmente, dislocate su tre plessi. La struttura ospitante, sita nella piazza principale di Castelvenere, dispone di impianti e sistemi di sicurezza a norma che 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 convegni, cene di gala,

manifestazioni locali ed altro. L'Istituto dispone, inoltre, di una sala per le conferenze, utilizzata anche come aula magna, locale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa può farsi promotrice. Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale forte, questa scuola si pone così come perno 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 l'Istituto diventi un Centro di Formazione per docenti, alunni e Operatori della Ristorazione presenti sul territorio di Benevento e Provincia.

Nell'anno scolastico 2019-2020, all'offerta formativa dell'IPSEOA, si è aggiunto anche il PERCORSO DI ISTRUZIONE per gli ADULTI di SECONDO LIVELLO: IPSEOA CORSO SERALE per ADULTI, articolazioni ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA.

### *La sede centrale dell'Istituto: 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 in poco tempo è divenuto, al pari degli Istituti presenti nelle più importanti località turistiche della regione e del territorio nazionale, un importante centro di formazione del settore. Nell'anno 2000/2001 l'Istituto diviene autonomo.

### *I caratteri specifici dell'indirizzo di studio*

I corsisti del Terzo Periodo serale appartengono ad una classe articolata, composta da iscritti ai tre indirizzi: Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, 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, Settore Sala e Vendita, Settore Accoglienza Turistica.

Il Diploma di Scuola Media Superiore consente: l'iscrizione ai corsi universitari di laurea, l'ammissione a 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 LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### *Descrizione*

### *Profilo professionale del diplomato professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*

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. È pertanto in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in 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 eno-gastronomici;
- 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", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

### *Profilo professionale del tecnico dei servizi enogastronomici*

Il tecnico dei servizi enogastronomici è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ed operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in "Enogastronomia" acquisisce le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### *Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia:*

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore);
- Commis di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense;
- Pizzaiolo, panificatore;
- Capo cuoco partita, cuoco unico, sottocapo cuoco;
- Capo cuoco, executive chef;
- Responsabile dei servizi di ristorazione (food & bevande manager, banqueting manager);
- Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e catering;
- Gestore di aziende ristorative (self-service, gastronomie da asporto e pasta fresca, tavola calda);
- Ristoratore;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina privati, presentazione di nuovi prodotti alimentari, dimostrazione di nuove attrezzature di cucina.

### *Profilo professionale del tecnico dei servizi ristorativi settore Sala e Vendita*

Il tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera settore sala e vendita, al termine del corso, sarà in grado di:

- saper gestire una struttura ricettiva, sapersi destreggiare nella organizzazione nonché nella conduzione del servizio in sala;
- saper offrire alla clientela un servizio bar in linea con le più attuali esigenze espresse dal mercato;
- evidenziare i prodotti tipici, valorizzare le produzioni locali, soprattutto quelle vinicole, prodotti di eccellenza del territorio;
- conoscere due lingue straniere e sapere utilizzare le tecniche di comunicazione;
- programmare ed ideare eventi per valorizzare i servizi enogastronomici del territorio;
- utilizzare i computer ed i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi.

### *Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Sala e Vendita*

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore);
- Ristorazione commerciale: sala d'albergo, ristorante, trattoria, osteria, pizzeria, pub, bistrot, ristorazione d'asporto;
- Ristorazione industriale: ristorazione su aerei, navi e treni;
- Organizzazione e preparazione banchetti, gestione di ville per ricevimenti;
- Consulenze: industrie alimentari, industrie di attrezzature, food and beverage manager, alberghi e ristoranti;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina privati, presentazione di nuovi prodotti alimentari, dimostrazione di nuove attrezzature di sala.

### *Profilo professionale del Tecnico di Accoglienza Turistica*

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "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.

### *Sbocchi occupazionali dell'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;
- Vicedirettore, direttore d'albergo, general manager di catene alberghiere;
- Accompagnatore turistico, guida turistica, animatore turistico, impiegato di agenzia d 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;
- Alberatore o proprietario di agenzie di viaggio;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento, presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale.

### Quadro orario

| ASSI CULTURALI                 | Cl. Conc.      | DISCIPLINE  | Ore                     |    |             |                           |    |                         |            |
|--------------------------------|----------------|---|-------------------------|----|-------------|---------------------------|----|-------------------------|------------|
|                                |                |   | Primo periodo didattico |    |             | Secondo periodo didattico |    | Terzo periodo didattico |            |
|                                |                |   | I                       | II |             | III                       | IV |                         |            |
| ASSE DEI LINGUAGGI             | 50/A           | Lingua e letteratura italiana                         | 99                      | 99 | 198         | 99                        | 99 | 198                     | 99         |
|                                | 346/A          | Lingua inglese  | 66                      | 66 | 132         | 66                        | 66 | 132                     | 66         |
| ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO | 50/A           | Storia  |                         | 99 | 99          | 66                        | 66 | 132                     | 66         |
|                                | 19/A           | Diritto ed Economia                                   | 66                      |    | 66          |                           |    |                         |            |
| ASSE MATEMATICO                | 47/A-48/A-49/A | Matematica  | 99                      | 99 | 198         | 99                        | 99 | 198                     | 99         |
| ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO   | 60/A           | Scienze integrate                                     | 99                      |    | 99          |                           |    |                         |            |
|                                |                | Religione Cattolica o attività alternative            |                         |    | 33          |                           |    | 33                      | 33         |
|                                |                | <b>Totale ore di attività e insegnamenti generali</b> |                         |    | <b>825</b>  |                           |    | <b>693</b>              | <b>363</b> |
|                                |                | Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo    |                         |    | <b>693</b>  |                           |    | <b>825</b>              | <b>396</b> |
|                                |                | <b>Totale complessivo ore</b>                         |                         |    | <b>1518</b> |                           |    | <b>1518</b>             | <b>759</b> |

| Cl. Conc.  | DISCIPLINE  | Ore                     |    |            |                           |     |                         |
|--|---|-------------------------|----|------------|---------------------------|-----|-------------------------|
|  |   | Primo periodo didattico |    |            | Secondo periodo didattico |     | Terzo periodo didattico |
|  |   | I                       | II |            | III                       | IV  |                         |
| 38/A-12/A-13/A                                       | Scienze integrate (Fisica/Chimica)  | 99                      |    | 99         |                           |     |                         |
| 57/A   | Scienza degli alimenti  |                         | 99 | 99         |                           |     |                         |
| 50/C   | Laboratorio di servizi ** (°)<br>enogastronomici – settore cucina         | 66                      | 66 | 132        |                           |     |                         |
| 51/C   | Laboratorio di servizi ** (°)<br>enogastronomici – settore sala e vendita | 66                      | 66 | 132        |                           |     |                         |
| 15/C-52/C  | Laboratorio di servizi **<br>di accoglienza turistica                     | 66                      | 66 | 132        |                           |     |                         |
| 46/A   | Seconda lingua straniera  |                         | 99 | 99         | 99                        | 66  | 165                     |
|  | <b>Totale ore di indirizzo</b>  |                         |    | <b>693</b> |                           |     |                         |
| <b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>               |   |                         |    |            |                           |     |                         |
| 57/A   | Scienza e cultura dell'alimentazione                                      |                         |    |            | 66                        | 99  | 165                     |
| 50/C   | <i>* di cui in compresenza</i>  |                         |    |            |                           |     | 33                      |
| 17/A   | Diritto e tecniche amministrative della<br>struttura ricettiva            |                         |    |            | 99                        | 99  | 198                     |
| 50/C   | Laboratorio di servizi **<br>enogastronomici - settore cucina             |                         |    |            | 132                       | 99  | 231                     |
| 51/C   | Laboratorio di servizi **<br>enogastronomici – settore sala e vendita     |                         |    |            |                           | 66  | 66                      |
| <b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"</b> |   |                         |    |            |                           |     |                         |
| 57/A   | Scienza e cultura dell'alimentazione                                      |                         |    |            | 66                        | 99  | 165                     |
| 51/C   | <i>* di cui in compresenza</i>  |                         |    |            |                           |     | 33                      |
| 17/A   | Diritto e tecniche amministrative della<br>struttura ricettiva            |                         |    |            | 99                        | 99  | 198                     |
| 50/C   | Laboratorio di servizi **<br>enogastronomici - settore cucina             |                         |    |            | 66                        |     | 66                      |
| 51/C   | Laboratorio di servizi **<br>enogastronomici – settore sala e vendita     |                         |    |            | 99                        | 132 | 231                     |
| <b>ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>        |   |                         |    |            |                           |     |                         |
| 57/A   | Scienza e cultura dell'alimentazione                                      |                         |    |            | 66                        | 99  | 165                     |
| 15/C-52/C  | <i>* di cui in compresenza</i>  |                         |    |            |                           |     | 33                      |
| 17/A   | Diritto e tecniche amministrative della<br>struttura ricettiva            |                         |    |            | 132                       | 99  | 231                     |
| 36/A   | Tecniche di comunicazione   |                         |    |            |                           | 66  | 66                      |
| 15/C-52/C  | Laboratorio di servizi di accoglienza **<br>turistica                     |                         |    |            | 99                        | 99  | 198                     |
|  | <b>Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo</b>                 |                         |    | <b>693</b> |                           |     | <b>825</b>              |
|  |   |                         |    |            |                           |     | <b>396</b>              |

### 3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di classe del TERZO PERIODO serale IPSEOA CASTELVENERE

|    | COGNOME E NOME        | DISCIPLINA  | ORE |
|----|-----------------------|---|-----|
| 1  | DE VIVO MIRKO         | RELIGIONE   | 33  |
| 2  | NORELLI GIUSEPPINA    | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA   | 99  |
| 3  | NORELLI GIUSEPPINA    | STORIA  | 66  |
| 4  | SEBASTIANELLI GIANNA  | LINGUA INGLESE  | 66  |
| 5  | RISPOLI FRANCESCA     | LINGUA FRANCESE   | 66  |
| 6  | VESCE MARIAGRAZIA     | MATEMATICA  | 99  |
| 7  | DE VITA ROSSANA       | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                                     | 99  |
| 8  | MATERA GRAZIA         | TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE  | 66  |
| 9  | FARESE ANNALaura      | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                                  | 66  |
| 10 | MEROLA LUISANA        | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI                               | 99  |
| 11 | TAMMARO MARIA ROSARIA | LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA                   | 99  |
| 12 | BALDINO ROSARIO       | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA         | 99  |
| 13 | FALZARANO DOMENICO    | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (Docente con contratto Covid) | 76  |

*Variazione del Consiglio della Classe Terzo Periodo Serale*

| Materia   | Secondo Periodo       | Terzo Periodo         |
|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>RELIGIONE</b>  |                       | DE VIVO MIRKO         |
| <b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>                                  | CALICCHIO CELESTE     | NORELLI GIUSEPPINA    |
| <b>STORIA</b>   | CALICCHIO CELESTE     | NORELLI GIUSEPPINA    |
| <b>LINGUA INGLESE</b>   | SEBASTIANELLI GIANNA  | SEBASTIANELLI GIANNA  |
| <b>LINGUA FRANCESE</b>  | PALMIERI MARGHERITA   | RISPOLI FRANCESCA     |
| <b>MATEMATICA</b>   | TRUGLIA GIOACCHINO    | VESCE MARIAGRAZIA     |
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>                              | FERRUCCI CARMINE      | DE VITA ROSSANA       |
| <b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>                                   |                       | MATERA GRAZIA         |
| <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>                           | FARESE ANNALaura      | FARESE ANNALaura      |
| <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b>                        | MEROLA LUISANA        | MEROLA LUISANA        |
| <b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA</b>            | TAMMARO MARIA ROSARIA | TAMMARO MARIA ROSARIA |
| <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA</b> | BALDINO ROSARIO       | BALDINO ROSARIO       |
| <b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE ALBERGHIERA</b>                       | TAMMARO MARIA ROSARIA |                       |

*Composizione e caratteristiche della Classe*

| N.                             | COGNOME | NOME | DATA DI NASCITA |
|--------------------------------|---------|------|-----------------|
| <b>ISCRITTI ENOGASTRONOMIA</b> |         |      |                 |
| 1                              | C.      | R.   | xx/xx/xxxx      |
| 2                              | C.      | F.   | xx/xx/xxxx      |
| 3                              | D. N.   | G.   | xx/xx/xxxx      |
| 4                              | D'O.    | A.   | xx/xx/xxxx      |
| 5                              | F.      | A.   | xx/xx/xxxx      |

|                                       |       |       |            |
|---------------------------------------|-------|-------|------------|
| 6                                     | F.    | F.    | xx/xx/xxxx |
| 7                                     | F.    | T.    | xx/xx/xxxx |
| 8                                     | I.    | U.    | xx/xx/xxxx |
| 9                                     | M.    | B.    | xx/xx/xxxx |
| 10                                    | M.    | T.    | xx/xx/xxxx |
| 11                                    | M.    | D.    | xx/xx/xxxx |
| 12                                    | P.    | S.    | xx/xx/xxxx |
| 13                                    | P.    | A.    | xx/xx/xxxx |
| 14                                    | P.    | M.    | xx/xx/xxxx |
| 15                                    | R.    | P.    | xx/xx/xxxx |
| 16                                    | R.    | R.    | xx/xx/xxxx |
| 17                                    | R.    | G.    | xx/xx/xxxx |
| 18                                    | S.    | L.    | xx/xx/xxxx |
| 19                                    | T.    | S. A. | xx/xx/xxxx |
| 20                                    | W.    | N. C. | xx/xx/xxxx |
| 21                                    | Z.    | D.    | xx/xx/xxxx |
| <b>ISCRITTI SALA E VENDITA</b>        |       |       |            |
| 22                                    | A.    | A.    | xx/xx/xxxx |
| 23                                    | D. B. | A.    | xx/xx/xxxx |
| 24                                    | D. C. | D.    | xx/xx/xxxx |
| 25                                    | D. C. | A.    | xx/xx/xxxx |
| 26                                    | D. F. | A.    | xx/xx/xxxx |
| 27                                    | D. L. | G.    | xx/xx/xxxx |
| 28                                    | D'O.  | E.    | xx/xx/xxxx |
| 29                                    | F.    | G.    | xx/xx/xxxx |
| 30                                    | F.    | P.    | xx/xx/xxxx |
| 31                                    | M.    | S. R. | xx/xx/xxxx |
| 32                                    | R.    | A.    | xx/xx/xxxx |
| 33                                    | R.    | S.    | xx/xx/xxxx |
| 34                                    | S.    | R.    | xx/xx/xxxx |
| 35                                    | T.    | A. R. | xx/xx/xxxx |
| 36                                    | V.    | E.    | xx/xx/xxxx |
| <b>ISCRITTI ACCOGLIENZA TURISTICA</b> |       |       |            |
| 37                                    | C.    | A.    | xx/xx/xxxx |
| 38                                    | D. P. | A.    | xx/xx/xxxx |
| 39                                    | F.    | A.    | xx/xx/xxxx |
| 40                                    | P.    | A.    | xx/xx/xxxx |
| 41                                    | P.    | V.    | xx/xx/xxxx |
| 42                                    | S.    | A.    | xx/xx/xxxx |
| 43                                    | V.    | A.    | xx/xx/xxxx |

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

## Profilo generale della classe

Il terzo periodo del corso serale IPSEO di Castelvenero è una classe articolata ed è composta da 43 corsisti, di cui 21 iscritti all'indirizzo Enogastronomia, 15 all'indirizzo Sala e Vendita e 7 all'indirizzo Accoglienza Turistica. Dei 43 corsisti 18 sono femmine e 25 maschi. La maggior parte degli iscritti proviene da Castelvenero e dai paesi limitrofi. Il gruppo classe è costituito da corsisti adulti di diverse età ed esperienze, infatti, se il loro ambiente socio-economico di origine risulta abbastanza omogeneo, la loro preparazione culturale di base risulta più eterogenea, in quanto diverso è il loro percorso scolastico pregresso. Tra di loro, infatti, diversi sono già in possesso di un diploma o di una qualifica professionale e una corsista è laureata. Alcuni corsisti avevano lasciato gli studi da molti anni, mentre altri, di più giovane età, erano in condizione di maggiore continuità formativa. Tale situazione, tipica dei corsi serali, è stata affrontata dai docenti tramite azioni mirate a risolvere le disparità e a livellare la formazione dei corsisti. Il lavoro dei docenti è stato facilitato dal fatto che gran parte dei corsisti ha iniziato il percorso scolastico lo scorso anno, pertanto tra loro si era già avviata una dinamica relazionale e di apprendimento in cui le differenze erano diventate risorsa, opportunità di stimolo e di confronto reciproco, durante le lezioni. Questo atteggiamento ha, inoltre, facilitato l'inserimento dei tre nuovi corsisti che si sono aggiunti, alla classe, all'inizio dell'anno scolastico. Gran parte della classe si è dimostrata partecipe, interessata ed attenta alle lezioni, mentre solo una piccola parte, per motivi di lavoro ed impegni familiari, non è riuscita a frequentare con regolarità. Il gruppo, che ha seguito con regolarità, anche se eterogeneo per età, esperienze di lavoro, percorsi e relativi titoli di studio, ha evidenziato e consolidato, nel corso dell'anno, buon affiatamento e forti motivazioni nella partecipazione al processo di apprendimento. Se a questo si aggiunge che tutti gli alunni si sono sempre distinti per assoluta correttezza nei comportamenti e, buona parte di essi, per maturità nella partecipazione alle lezioni, è facile comprendere come l'attività didattica, sia in presenza che in DAD, si sia sviluppata, anche per i docenti, nelle migliori condizioni possibili.

La frequenza delle lezioni, d'altra parte, nell'ambito delle particolari caratteristiche di un corso serale, è stata garantita al prezzo di notevoli sacrifici, in quanto legata ad impegni e turni di lavoro non sempre compatibili con l'orario scolastico e con le varie problematiche familiari.

Si può, dunque, affermare che l'esperienza vissuta dagli alunni sia stata abbastanza proficua, non solo in termini di apprendimento scolastico e professionale, ma anche, ed è doveroso rilevarlo, sotto l'aspetto umano e culturale. Le stesse differenze anagrafiche e socio-culturali di cui si è detto hanno costituito, in questo senso, un'autentica risorsa per le opportunità di confronto.

A partire dal 19 ottobre, in risposta alla sospensione delle attività didattiche in presenza, a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19, è stata attivata la DaD, una didattica a cui, la classe, si è prontamente adattata facendo registrare una partecipazione ancora più attiva e regolare. Grazie alle videolezioni, alla possibilità di trasmissione del materiale didattico tramite l'uso della piattaforma digitale Classroom, all'utilizzo di video, libri e test digitali, l'attività didattica, così come previsto dalla DID (didattica integrata) programmata ad inizio anno, è continuata senza interruzioni fino al termine dell'anno scolastico.

Dal punto di vista strettamente didattico il Consiglio di classe rileva, alla conclusione del percorso scolastico, che le iniziative e gli obiettivi predisposti in sede di programmazione sono stati raggiunti

da quasi tutti gli alunni, naturalmente, con differenti livelli nelle singole discipline; permangono, in qualche caso, lievi carenze e difficoltà in ambito linguistico-espressivo e logico-matematico, ma, per tutti, sono stati tangibili i progressi maturati rispetto alla situazione di partenza.

Dal punto di vista della preparazione culturale, i corsisti hanno evidenziato differenti capacità di approccio allo studio delle discipline e un diverso grado di ricezione dei contenuti. Nella classe, infatti, si individua un gruppo che ha evidenziato un livello culturale alto; un gruppo, più numeroso, che ha evidenziato un livello culturale medio-alto; un ultimo gruppo, più esiguo, che ha evidenziato un livello culturale discreto. Alcuni corsisti evidenziano una maggiore preparazione nelle materie d'indirizzo, in quanto lavorano già nel settore della ristorazione. Essi hanno rappresentato un valore aggiunto all'interno della classe, in quanto, attraverso la consapevolezza di essere riusciti, tramite lo studio, a migliorare la propria professionalità, hanno stimolato gli altri corsisti a cogliere l'opportunità, che si offre loro, di apprendere una professione di sicuro sbocco lavorativo. Questi stessi corsisti hanno partecipato con entusiasmo agli eventi organizzati dalla scuola nei periodi non interessati dalle restrizioni più severe per il controllo della pandemia da Covid-19.

### *Variazione del numero di alunni*

| CLASSE               | SECONDO PERIODO | TERZO PERIODO |
|----------------------|-----------------|---------------|
| TERZO PERIODO SERALE | 38              | 43            |

## **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*

L'accoglienza è una modalità strutturale insita nella vita scolastica di ogni giorno dell'Istituzione Scolastica. Il punto centrale delle azioni è stato il diritto dell'alunno a trovare spazi di accoglienza, ascolto, comunicazione, facilitazione e/o piena espressione delle proprie potenzialità nel processo di inserimento scolastico e nel territorio di appartenenza. Sono stati attivati percorsi

inclusivi che hanno tenuto conto della vasta gamma di diversità sempre più presenti nel suo contesto, intese sia come specificità nell'apprendimento, sia come differenze a livello anagrafico, culturale, linguistico, socio-economico e relazionale. Sono stati, inoltre, predisposti spazi e momenti destinati allo sviluppo di una cultura inclusiva, connotata dal dialogo, dal rispetto, dall'attribuire valore ad ogni persona, dal trovare modi e occasioni per favorire la partecipazione e l'apprendimento di tutti.

La classe, con tutto ciò che essa comporta a livello educativo e metodologico-didattico, anche quella virtuale in DaD, è stata, pertanto, per il gruppo classe il luogo privilegiato e paradigmatico dell'accoglienza e dell'inclusione.

## 6 L'ATTIVITA' DIDATTICA

### *Indicazioni generali*

I docenti, nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 ottobre 2010 n. 211, hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente, attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa: lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica, diacronica e sincronica; la pratica dei metodi d'indagine propri dei diversi ambiti disciplinari; l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari, storici, filosofici, pedagogici, scientifici, saggistici e d'interpretazione di opere d'arte; l'uso del laboratorio per l'insegnamento delle materie di indirizzo; la pratica dell'argomentazione e del confronto critico e dialogico; la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale; l'uso di strumenti informatici e multimediali a supporto dello studio e della ricerca, che hanno permesso, in tempo di pandemia, la continuità dell'attività didattica. Nel rispetto delle indicazioni nazionali, il C.d.C. si è mosso in direzione di una didattica per competenze intese come comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Considerato che ogni disciplina del curriculum "concorre ad integrare un percorso di acquisizione di conoscenze e competenze molteplici, la cui consistenza e coerenza è garantita proprio dalla salvaguardia degli statuti epistemici dei singoli domini disciplinari", ma nello stesso tempo deve garantire i risultati di apprendimento comuni, divisi nelle cinque aree (metodologica, logico argomentativa, linguistica e comunicativa, storico-umanistica, matematica e tecnologica), i docenti hanno messo a punto un modello didattico volto a favorire negli alunni lo sviluppo di competenze.

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

Relativamente a tale punto l'Ordinanza Ministeriale 3 marzo 2021 all'art. 18 comma 4 recita: "Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti (.....), per i candidati che non hanno svolto i PCTO,

l'elaborato valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

### *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  |
|--|--|--|---|
| <p><b>COSTITUZIONE</b></p> <p><b>DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE)</b></p> <p><b>LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ</b></p>                       | <p>Conoscere le principali norme che regolano la convivenza civile e democratica</p> <p>Conoscere i principali obblighi e diritti del lavoratore</p>   | <p>Saper cogliere la giusta dimensione di cittadino nel contesto territoriale, nazionale e globale</p> <p>Sapersi confrontare nel contesto lavorativo in un'ottica cooperativa e di produttività</p> | <p>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</p> <p>Essere in grado di declinare i principi di legalità, di partecipazione e di solidarietà nel quotidiano privato, lavorativo e pubblico</p> <p>Partecipare ad azioni e ad eventi di contrasto ad ogni forma di illegalità e di ingiustizia sociale</p> |
| <p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p> <p><b>EDUCAZIONE AMBIENTALE</b></p> <p><b>CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO</b></p> | <p>Conoscere i rischi che compromettono il sano e corretto sviluppo dei territori</p> <p>Conoscere le principali norme di igiene e di sicurezza a tutela della propria salute e a protezione di quella altrui</p> <p>Conoscere i rischi e le misure di prevenzione di essi nei diversi contesti</p> <p>Conoscere i principi di protezione civile</p> | <p>Saper individuare comportamenti pubblici e privati improntati alla realizzazione di un modello di sviluppo sostenibile</p>  | <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.</p>   |
| <p><b>CITTADINANZA DIGITALE</b></p>  | <p>Conoscere le tecnologie digitali appropriate per condividere dati, informazioni e contenuti digitali.</p> <p>Conoscere i modi per proteggere la reputazione online</p>  | <p>Saper individuare le risorse del proprio territorio per una loro corretta e sostenibile valorizzazione</p>  |   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>Conoscere le modalità per proteggere i dispositivi e i contenuti digitali</p> | <p>Saper scegliere le misure di sicurezza, e le modalità per tenere conto dell'affidabilità e della privacy<br/> Riconoscere gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo</p> | <p>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<br/> Saper gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali<br/> 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> |
|--|--|---|---|

### *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

| <b>Titolo: Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale</b>   |   |
|--|---|
| <b>Argomento proposto</b>  | <b>Discipline coinvolte</b>   |
| <b>“IO LAVORO: CONOSCERE PER DECIDERE”</b><br>"Senza lavoro rimane incompiuto il diritto di cittadinanza"(Presidente della Repubblica S. Mattarella)   | DTA - Italiano – Storia – Enogastronomia-Alimentazione – Sala e Vendita           |
| <b>“LIBERTA’ COSTITUZIONALI E DIRITTO ALLA SALUTE IN TEMPO DI PANDEMIA DA COVID 19”</b><br>ART. 32 della Costituzione  | Storia – Italiano – DTA – Accoglienza Turistica – Enogastronomia – Sala e Vendita |
| <b>Emergenza epidemiologica da COVID-19 Regione Campania ex Decreto P.G.R.C. n. 51 del 20.03.2020 - ALLEGATO 02 - PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2 SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR</b> | Sala e Vendita – Accoglienza Turistica – Enogastronomia - DTA                     |
| <b>LE AUTONOMIE LOCALI E IL LORO RUOLO NELLA CONOSCENZA, LO SVILUPPO E LA TUTELA DEL TERRITORIO</b>  | Tecniche della comunicazione – DTA – Accoglienza Turistica-                       |

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:

#### Finalità

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere, si propone il compito di formare, sia sul piano umano che culturale e professionale, operatori qualificati nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto anche delle attività economiche del territorio. Nella prospettiva di formare operatori in grado di contribuire alla crescita complessiva del comparto turistico e della ristorazione, l'I.P.S.E.O.A. assume un ruolo determinante e deve, pertanto, necessariamente mirare ad obiettivi di alta qualità. Anche per i corsisti adulti del serale, dunque, i punti nodali dell'azione formativa e didattica che costituiscono le linee guida di riferimento sono:

- Contribuire alla formazione del cittadino in prospettiva europea
- Lotta alla dispersione
- Realizzazione dello status di lavoratori attraverso la formazione continua
- Raccordo con il territorio

#### Obiettivi formativi

- Educare alla legalità, attraverso il rispetto:
  - ~ delle regole della convivenza civile;
  - ~ di sé stessi e degli altri componenti della comunità scolastica;
  - ~ dei beni personali e di quelli della collettività
  - ~ degli orari, del regolamento, degli adempimenti formali;
- Educare alla solidarietà, attraverso la partecipazione attiva a tutte le forme di collaborazione sia interne che esterne messe in atto dall'Istituto.
- Educare alla cooperazione, apprendendo a lavorare in equipe senza trascurare il valore e la dignità del singolo.

### *Percorsi interdisciplinari*

Sulla base delle schede disciplinari approntate dai singoli docenti, il Consiglio di classe rende noto il percorso formativo seguito dagli alunni, esplicitando i percorsi interdisciplinari, secondo lo specifico ambito dell'area tecnico-pratica, scientifica, nonché dell'area umanistica:

| Aree disciplinari/materie  | Contenuti/percorsi   |
|--|--|
| Inglese<br>Lab. Accoglienza T.<br><br>Italiano<br><br>Alimentazione<br>D.T.A.  | <p style="text-align: center;"><b>“Turismo sostenibile”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sustainable tourism and promotion of our territory</li> <li>- Turismo sostenibile: un modo diverso per scoprire e vivere l’atmosfera di un luogo.</li> <li>- “La pioggia nel pineto”: la “villeggiatura” intesa come momento per ritemperarsi.</li> <li>- Sostenibilità nella filiera agroalimentare.</li> <li>- Turismo sostenibile e responsabile.</li> </ul>   |
| Alimentazione<br><br>Inglese<br>Lab. Enogastronomia<br>Lab. Sala e Vendita<br><br>Italiano<br><br>D.T.A. e Accoglienza Turistica | <p style="text-align: center;"><b>“Made in Italy e Dieta Mediterranea”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta mediterranea: un’alimentazione sana, ricca e varia.</li> <li>- Mediterranean diet.</li> <li>- I marchi di qualità e le certificazioni ISO.</li> <li>- Le degustazioni di eccellenze olearie nazionali che rappresentano l’italianità nel mondo.</li> <li>- ITALO Svevo: l’Italia e la sua cultura come scelta identitaria.</li> <li>- Prodotti tipici e sviluppo del territorio; marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari.</li> </ul> |
| Lab. Di Sala e Vendita<br>Inglese<br>Lab. Enogastronomia<br>Alimentazione<br>D.T.A. e Accoglienza Turistica                      | <p style="text-align: center;"><b>“Sicurezza alimentare e sostenibilità”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il vino e il valore del claim BIO in etichetta.</li> <li>- HACCP.</li> <li>- Processi di cotture e conservazione.</li> <li>- Igiene nei processi produttivi.</li> <li>- Qualità, sostenibilità e strategie di marketing.</li> </ul>  |
| Alimentazione<br>Italiano<br><br>Lab. Accoglienza T.<br><br>Scienze della comunicazione  | <p style="text-align: center;"><b>“Valorizzazione del territorio”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualità alimentare e qualità tipica.</li> <li>- Pascoli: l’amore per la campagna, la natura come rifugio dell’anima.</li> <li>- Ben...essere: vivere in un mondo sostenibile e senza sprechi</li> <li>- Sannio Crock</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
| Storia<br>Inglese<br>Lab. Enogastronomia<br><br>Lab. Sala e Vendita<br><br>D.T.A. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Seconda Guerra Mondiale e la devastazione del territorio.</li> <li>- 0 km food – Organic food</li> <li>- Tracciabilità e rintracciabilità, la filiera corta e la qualità totale.</li> <li>- I principali riconoscimenti di qualità per i prodotti enogastronomici delle Regioni italiane: il concetto di terroir.</li> <li>- La destinazione turistica: prodotto e sistema.</li> </ul>                |
| Alimentazione<br>Lab. Sala e Vendita<br>Italiano<br>Storia<br>Inglese<br>D.T.A.   | <p style="text-align: center;"><b>“Alcool e salute”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli effetti dell’alcool sulla salute.</li> <li>- I mocktail: la moda del momento.</li> <li>- I poeti “maledetti”: eccessi e ribellione.</li> <li>- Il proibizionismo.</li> <li>- Wine, beer, cocktail.</li> <li>- La segmentazione della domanda turistica, segmentazione psicografica: stili di vita alla ricerca del benessere.</li> </ul> |

### *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
- Attività laboratoriale
- Apprendimento cooperativo
- Stage aziendale (PCTO)
- Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...)
- Flipped Classroom
- Brain- storming
- Learning by doing
- Metodo induttivo e deduttivo
- Lavori di gruppo, esercitazioni individuali
- Apprendimento tramite tecnologie
- Didattica breve
- Interviste

- Immagini, mappe, schemi, sintesi, formulari
- Lezioni erogate in modalità sincrona e asincrona
- Utilizzo dell'indirizzo email per la consegna di esercizi
- Analisi dei casi
- 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

| Modalità                          | ITA | STO | SC.<br>ALIM. | ING | FRA | DTA | TEC.<br>COM. | MAT | LAB.<br>ACC. | LAB.<br>ENO. | LAB.<br>S.eV. | REL. |
|-----------------------------------|-----|-----|--------------|-----|-----|-----|--------------|-----|--------------|--------------|---------------|------|
| Interrogazioni                    | X   | X   | X            | X   | X   | X   | X            | X   | X            | X            | X             | X    |
| Compiti individuali               | X   | X   | X            | X   | X   | X   | X            | X   | X            | X            | X             | X    |
| Discussione guidata               | X   | 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   | X            | X            | X             | X    |
| Tema                              | X   |     |              | X   | X   |     |              |     |              |              |               |      |
| Relazione                         | X   | X   | 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 semistruzzate               | X   | X   | X            | X   | X   | X   | X            | X   | X            | X            | X             | X    |
| Trattamento sintetico             | X   | X   | X            | X   | X   | X   | X            | X   | X            | 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*

| <b>Categoria</b>                           | <b>Modalità</b>  | <b>Tipologia</b>   |
|--|--|--|
| <b>Credito scolastico curricolare</b>      | Acquisito nell'ambito dell'ordinario corso di studio                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza</li> <li>• partecipazione e interesse al lavoro scolastico</li> <li>• approfondimento disciplinare autonomo e/o guidato</li> <li>• omogeneità dell'impegno</li> </ul> |
| <b>Credito scolastico extracurricolare</b> | Acquisito in orario extracurricolare                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• corsi regionali svolti nella scuola</li> </ul>  |
| <b>Credito formativo</b>                   | Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato | <ul style="list-style-type: none"> <li>• corsi di lingua</li> <li>• corsi di informatica</li> <li>• attività di formazione</li> <li>• attività di volontariato</li> </ul>  |

| Categoria | Modalità | Tipologia |
|-----------|----------|-----------|
|           |          | • sport   |

Il credito scolastico sarà attribuito tenendo conto delle tabelle di conversione previste dalla normativa vigente O.M. N.53 del 03/03/2021, in particolare considerando l'articolo 11 comma 6, specifico per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti:

“Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, il credito scolastico è attribuito con le seguenti modalità:

- a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico;
- b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e delle correlate fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla tabella B dell'Allegato A della presente ordinanza; a tal fine, il credito è convertito moltiplicando per tre il punteggio attribuito sulla base della seconda colonna della suddetta tabella e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 38 punti.
- c) il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A alla presente ordinanza, in misura non superiore a 22 punti.”

**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**

| <b>Media dei voti</b> | <b>Fasce di credito classe quinta</b> |
|-----------------------|---------------------------------------|
| $M < 6$               | 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, curriculari ed extracurriculari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di PCTO (Ex- Alternanza Scuola- Lavoro)

### *Criteria 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.

### *Criteria 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 (2019/2020-2020/2021)

Tutte le attività e progetti programmati per il periodo 2019/2020-2020/2021 sono stati parzialmente svolti, nel periodo pre-lockdown, e nei brevi periodi di riaperture parziali. Gran parte degli eventi programmati, tuttavia, sono stati sospesi per il riaccutizzarsi della pandemia da Covid-19.

I corsisti, comunque, hanno preso parte, con entusiasmo e partecipazione, ad eventi quali:

- SEMINARIO: IPSEOA Castelvenere “Una mela al giorno...tecnologia, innovazione e didattica” (12 novembre 2019)
- CONVEGNO: “La mia terra: natura, storia, cultura e arte” (12-12-2019).
- PRESENTAZIONE DEL CALENDARIO 2020 DELL’IPSEOA: “Il tempo del gusto: l’alberghiero nel cuore antico. (19-12-2019).
- CORTOMETRAGGIO “CORTO E COTTO IL CINEFOOD TUTTO SANNITA”. (2019 – 2021)
- OPEN DAY (11/25-01-2020).
- CONVEGNO: “Castelvenere- Città di vite...e non solo” (08 maggio 2021).

### 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**

## 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 i seguenti argomenti e i seguenti testi posti nei rispettivi allegati. (Allegato n.4)

Si allega inoltre la griglia di valutazione del colloquio orale predisposta dal MIUR come da allegato B della O.M. sopraccitata. (Allegato n.6)

## 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 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.
- ORDINANZA n. 82 del 20 ottobre 2020 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 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 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 in tema di esercizi commerciali, attività scolastica e limitazioni alla mobilità.

- DPC M del 24/10/2020 recante "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19".
- DPC M del 03/12/2020 recante "Disposizioni urgenti per fronteggiare i rischi sanitari connessi alla diffusione del virus COVID-19".
- DPCM del 14/01/2021 recante "Ulteriori disposizioni urgenti in materia di contenimento e prevenzione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 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 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 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 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 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, Classe Terzo Periodo Serale, Conversione del credito
- ✓ Allegato 4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il V anno
- ✓ Allegato 5 Argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio
- ✓ Allegato 6 Griglia Di Valutazione del colloquio orale

*Firme dei Componenti del Consiglio di Classe TERZO PERIODO*

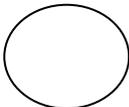
**A.S. 2020/2021**

| <b>COGNOME E NOME</b>            | <b>DISCIPLINE</b>   | <b>Firma</b> |
|----------------------------------|---|--------------|
| <b>DE VIVO MIRKO</b>             | RELIGIONE   |              |
| <b>NORELLI GIUSEPPINA</b>        | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA<br>STORIA                                     |              |
| <b>SEBASTIANELLI GIANNA</b>      | LINGUA INGLESE  |              |
| <b>RISPOLI FRANCESCA</b>         | LINGUA FRANCESE   |              |
| <b>VESCE MARIAGRAZIA</b>         | MATEMATICA  |              |
| <b>DE VITA ROSSANA</b>           | DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE  |              |
| <b>MATERA GRAZIA</b>             | TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE  |              |
| <b>FARESE ANNALaura</b>          | SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE                                     |              |
| <b>MEROLA LUISANA</b>            | LABORATORIO DEI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI                                  |              |
| <b>TAMMARO MARIA<br/>ROSARIA</b> | LABORATORIO DEI SERVIZI DI<br>RICETTIVITA' ALBERGHIERA                      |              |
| <b>BALDINO ROSARIO</b>           | LABORATORIO DEI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI SETTORE<br>SALA E VENDITA        |              |
| <b>FALZARANO<br/>DOMENICO</b>    | LABORATORIO DEI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI (DOCENTE<br>CON CONTRATTO COVID) |              |

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

**Consegnata copia agli studenti della classe Terzo Periodo Serale il giorno 18/05/2021**

**Pubblicazione sul sito: [www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it](http://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it)**

|   |  |
|---|--|
|  | <b>IL DIRIGENTE SCOLASTICO</b><br>Dott.ssa Elena Mazzearelli |
|---|--|

