

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI  
Prot. 0005660 del 13/05/2021  
04 (Uscita)



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO  
STATALE  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE

**GIUSTINO  
FORTUNATO**

*"L'impegno di oggi per  
l'attività di domani"*

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

**TURISMO**

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

**ALBERGHIERA**

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

CORSI SERALI

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**ESAMI DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

**CLASSE QUINTA Sez. D**

*INDIRIZZO : SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*ART. "Servizi di sala e di vendita"*

## Indice

### **1. Presentazione dell'Istituto**

- 1.1 L'Istituto
- 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
- 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto
- 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

### **2. Indirizzi di studio**

- 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto
- 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali
  - 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi
- 2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### **3. Il Consiglio di classe**

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

### **4. Composizione della Classe**

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

### **5. Programmazione del C. d. C.**

- 5.1 Obiettivi educativo-didattici trasversali
- 5.2 Metodologia e strumenti didattici
- 5.3 Attività di recupero

### **6. Indicazioni generali attività didattica**

- 6.1 Schede informative su singole discipline
- 6.2 Percorsi interdisciplinari
- 6.3 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio
- 6.4 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale
- 6.5 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
- 6.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

### **7. Valutazione**

- 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
- 7.2 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.
- 7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

#### **Allegati:**

- Schede individuali per disciplina
- Griglia di valutazione della prova orale (Allegato B- O.M n. 53 ESAME DI STATO)
- Relazione docenti di sostegno per gli alunni con disabilità

## 1. Presentazione dell'Istituto

### 1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angri quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angri (anno di nascita 2007) dell'IPSSAR "Pittoni" di Pagani sono stati uniti, in seguito al piano di ridimensionamento scolastico che ha cambiato l'assetto delle scuole presenti sul territorio, per dar vita ad una nuova istituzione scolastica: l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giustino Fortunato".

L'Istituto attualmente consta di 47 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate, S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Angri.

### 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da un'indagine ampia, approfondita della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto emerge:

- Un gruppo di studenti è soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale è prevalentemente operaia e, in misura minore, impiegatizia (settore terziario).
- La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente.

### 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

#### *Finalità educative:*

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilità per un adeguato inserimento professionale e sociale.
- Edificare, in concorso con la famiglia e con le altre agenzie educative, una coscienza critica e tollerante.
- Sviluppare il senso di solidarietà e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalità ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilità, alla fattività ed all'imprenditoria personale.

#### *Obiettivi formativi*

- Comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera.
- Conoscere, comprendere e usare linguaggi diversi (scientifico, tecnico, economico, letterario, informatico).
- Porsi correttamente problemi e prospettare soluzioni.
- Maturare e sviluppare capacità logico-deduttive.
- Saper operare autonomamente in gruppo.
- Sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.
- Riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari in sintonia con la realtà locale.
- Dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.

## Priorità didattiche

L' impegno di tutti i docenti che operano nell'Istituto è quello di :

- Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate, culturali e professionali;
- Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;
- Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- Valorizzare la cultura tecnico- professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

### 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia -obiettivi della DAD

L'eccezionale situazione vissuta al fine di contrastare e contenere la diffusione del Coronavirus ha messo sotto i riflettori l'urgenza di attivare modalità di didattica a distanza.

La sospensione forzata ha interrotto bruscamente la rete quotidiana di rapporti in presenza ed è stato attivato un ambiente di insegnamento-apprendimento a distanza, garantendo il diritto allo studio e la continuità della didattica

Si è mantenuta viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, per combattere il rischio di isolamento e di demotivazione.

La nostra comunità educante ha risposto in maniera salda, solidale e coesa, dimostrando senso di responsabilità e di appartenenza e disponibilità a riorganizzarsi repentinamente, in modo tale che la lontananza fisica non si è trasformata in abbandono per nessuno.

L'ISIS " G. Fortunato " si è prefisso di mantenere il dialogo educativo attraverso strumenti e modalità di didattica a distanza, o meglio "didattica di avvicinamento", consentendo principalmente di assicurare forme di interazione in tempo reale tra i docenti e gli studenti, funzionali a sostenere, per quanto possibile, i percorsi di apprendimento e ad affrontare insieme, come comunità educante, il difficile momento sociale e psicologico che stiamo attraversando.

In questo senso, si è inteso:

**Privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze**, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente.

**Valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività di didattica a distanza**, osservando con continuità il processo di apprendimento e fornendo l'opportuno feedback.

**Valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche** degli studenti che possono emergere nelle attività di didattica a distanza.

**Continuare a garantire l'informazione alle famiglie** sulle attività svolte attraverso la Bachecca del registro elettronico.

## 2. Indirizzi di studio

2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto sono:

### A. Istituto Tecnico

- Settore Economico:

1. Amministrazione, finanza e marketing

**articolazione:** Sistemi Informativi aziendali -

2. Turismo

- Settore Tecnologico:

1. Agraria, agroalimentare e agroindustria  
**art. Gestione dell'Ambiente e del Territorio**  
B. Istituto Professionale - Settore servizi

Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni:

- Enogastronomia
  - Enogastronomia - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"
  - Servizi di sala e di vendita
  - Accoglienza turistica.
- Corso serale- ind. Enogastronomia

## 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

### 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
  - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

### 2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	
Lingua inglese	3	3	3	3	
Matematica	4	4	3	3	
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	
Educazione civica ( 33 ore)					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina				2	
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita			6	4	
Ore totali settimanali	32		32	32	

### 3. Docenti del Consiglio di classe

#### 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
Calabrese Concetta	Lingua e letteratura italiana	Calabrese Concetta	Calabrese Concetta	Calabrese Concetta
Calabrese Concetta	Storia	Contaldo	Calabrese Concetta	Calabrese Concetta
Lingua inglese	Cappello Gabriella	Fasolino Assunta	Gaeta Erminia	Cappello Gabriella
Matematica	Mangino Patrizia	Galasso Gerardo	Mangino Patrizia	Mangino Patrizia
Seconda lingua straniera Francese	Volpe Mariantonia	Volpe Mariantonia	Volpe Mariantonia	Volpe Mariantonia
Sc. e cultura dell'alimentazione	Fabbricatore Rosanna	Fabbricatore Rosanna	Fabbricatore Rosanna	Fabbricatore Rosanna
Dir. e Tec. Ammin. della struttura ricett.	Sicignano Vincenzo	Sicignano Vincenzo	Sicignano Vincenzo	Sicignano Vincenzo
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	Nozzolino Alfonso	_____	Nozzolino Alfonso	Nozzolino Alfonso
Religione catt. o attività alternativa	Farina Lucia	Farina Lucia	Farina Lucia	Farina Lucia
Scienze motorie e sportive	Amitrano Ornella	Amitrano Ornella	Amitrano Ornella	Amitrano Ornella
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	Vastola Generoso	Catapano Roberto	Giamundo Nunzio	Vastola Generoso
Ranieri Oriana	Sostegno	_____	_____	Ranieri Oriana
Serafino Assunta	Sostegno	_____	_____	Serafino Assunta
Vitolo Annalisa	Sostegno	_____	_____	Vitolo Annalisa
Bianchi Daniela	Sostegno	_____	_____	Bianchi Daniela

## 4. Composizione della Classe

### 4.1 Profilo della Classe

La classe è costituita da tredici elementi – 5 ragazze e 8 ragazzi - effettivamente frequentanti e provenienti da Angri e dai comuni limitrofi dell'area vesuviana e dell'Agro Nocerino-Sarnese. Inizialmente gli iscritti erano 15, ma due studentesse si sono trasferite, prima che cominciasse la scuola. Nella classe è presente un alunno straniero che si è inserito al terzo anno.

Per l'anno scolastico in corso la classe ha accolto due alunni entrambi provenienti da un'altra sezione del nostro stesso Istituto.

Gli alunni hanno sempre seguito una programmazione differenziata, ai sensi dell'art. 15 comma 5 dell'O.M. n.90 del 21/05/2001.

La Programmazione Educativa Individualizzata, ha sempre riguardato tutti gli aspetti della personalità degli alunni al fine di favorirne i processi di apprendimento ma soprattutto di socializzazione ed inclusione nel contesto scolastico. Tutto ciò è stato realizzato grazie ad una costante sinergia tra tutti i docenti del consiglio di classe.

La frequenza dei due alunni è stata assidua soprattutto nel periodo pre-pandemia, mostrando un forte interesse per le varie attività didattiche proposte. Il loro impegno è stato costante anche durante la DID, dove in modalità asincrona, hanno lavorato, con il supporto delle docenti specializzate, sui materiali didattici via via proposti.

Il gruppo classe ha fruito di una sostanziale continuità didattica ad eccezione di qualche disciplina - matematica, Inglese, Lab. di serv. En. Set. Sala-bar – sulle quali nel corso degli anni si sono succeduti docenti diversi.

Generalmente la classe ha acquisito un soddisfacente grado di coesione interna e la capacità di affrontare con senso di responsabilità gli impegni derivanti dalla vita scolastica e dalla vita sociale. Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, la classe ha tenuto un comportamento globalmente corretto. I docenti hanno instaurato e mantenuto con gli allievi un rapporto basato sulla fiducia e sulla disponibilità. Correttezza e rispetto delle regole hanno anche contrassegnato le diverse attività di PCTO.

All'interno della classe alcune individualità - dotate di più evidenti, curati e motivati interessi, supportate da una distinta e adeguata formazione culturale e preparazione linguistica e logico-critica - convivono con studenti bisognosi di maggiori sollecitazioni per il conseguimento di risultati adeguati alla loro crescita umana e culturale, premessa indispensabile per una serena prova di esame. Gli alunni diversamente abili sono stati regolarmente seguiti dagli insegnanti e la cui relazione è allegata al fascicolo personale riservato.

La scolaresca, nel complesso, ha maturato nel corso del triennio una crescita culturale progressiva e un soddisfacente livello di preparazione culturale.

Relativamente al profitto , all'interno della classe si possono individuare tre fasce di livello : la prima è costituita da alcuni allievi che si distinguono per buone o ottime potenzialità, per rigore, per continuità di impegno, per capacità di rielaborazione critica e di approfondimento e di conseguenza, sono pervenuti a ottimi risultati.

La seconda fascia presenta un livello discreto di crescita culturale per senso di responsabilità e capacità logico-linguistiche e raggiunge un livello quasi buono di conoscenze ; c'è infine una terza fascia di alunni che assolve al dovere scolastico con una frequenza alterna, con una partecipazione non sempre adeguatamente motivata , ma che può, comunque essere in grado di sostenere le prove di esame con il possesso delle fondamentali condizioni conoscitive, metodologiche e intellettive.

Per colmare le carenze nelle singole discipline gli studenti hanno svolto il recupero in itinere.

**COORDINATORE: prof.ssa Volpe Mariantonia**

#### 4.2 Prospetto dati della classe

<i>CLASSE 3<sup>a</sup> 2018/20219</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4<sup>a</sup> 2019/2020</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5<sup>a</sup> 2020/2021</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	16	ISCRITTI	15	ISCRITTI	13
AMMESSI	13	AMMESSI	13	AMMESSI	13
NON AMMESSI	3	NON AMMESSI	2	NON AMMESSI	—

### 5. La programmazione del Consiglio di classe

La programmazione del Consiglio di classe definita ad inizio anno scolastico è stata modificata a causa dell'interruzione dell'attività didattica in presenza e, pertanto, ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti del Consiglio di classe, tenuto conto anche delle attività a distanza svolte nei periodi di sospensione dell'attività didattica e di chiusura della scuola per emergenza epidemiologica, hanno realizzato un progetto educativo e formativo inteso come sviluppo di conoscenze, competenze,

capacità segnate da puntualità, essenzialità cognitiva, disponibilità al cambiamento, ordine logico, creatività, capacità, problem solving e finalizzate, nell'ottica di un'istruzione che sceglie e persegue obiettivi formativi in funzione della realizzazione e formazione dell'uomo, del cittadino, del professionista.

### 5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
<b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	
d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	
<b>Costruzione del sé</b>	
a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	
c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.	
f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	
g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	

### 5.2 Metodologia e strumenti didattici

Il Consiglio di classe ha cercato di coinvolgere il più possibile gli studenti attraverso: il dialogo quotidiano, l'attenzione agli aspetti motivazionali, l'ascolto, l'attivazione di strategie di prevenzione e riduzione delle situazioni di disagio; l'esplicitazione dei percorsi; la chiarezza nella comunicazione; la trasparenza nelle procedure; esercitazioni in classe e lavori di gruppo mirati al recupero e al consolidamento delle conoscenze basilari dei programmi svolti.

Dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19 è stata attivata la Didattica a distanza.

L'I.S.I.S " G. Fortunato " ha provveduto a rimodulare gli insegnamenti, implementando la piattaforma di Google Suite for Education, che ha consentito alle scuola di attivare account personali per i docenti ed alunni, classi virtuali, video-lezioni.

Le lezioni sono state tenute tramite gli strumenti della GSUITE, in particolare Meet per le lezioni sincrone e CLASSROOM per la consegna dei compiti e del materiale di studio durante le lezioni asincrone.

Nella DAD i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

- videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet"
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico;

• WhatsApp per contattare e comunicare con i ragazzi, ricevere ed inviare correzione degli esercizi  
I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files, video e audio, per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, spesso, alleggerito, esonerando gli alunni dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dalla non disponibilità della strumentazione digitale.

### 5.3 Attività di recupero

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti progressi.

## 6. Indicazioni generali attività didattica

### 6.1 Schede informative su singole discipline

<b>Disciplina</b>	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<b>Docente</b>	Fabbricatore Rosanna
<b>Libro</b>	Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- Clitt

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO	Gli alunni sono in grado di leggere i LARN e suggerire corretti stili alimentari nelle varie fasce di età e per prevenire o combattere malattie. In ambito professionale sono in grado di guidare il cliente allergico e/o intollerante nella scelta dei cibi. Sono in grado di utilizzare comportamenti igienici corretti al fine di ridurre la soglia di rischio fisico, chimico e biologico nella filiera produttiva. Sono in grado di utilizzare il lessico tecnico-professionale
--	---

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>1) Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti;                  2) Sistema HACCP e qualità degli alimenti                  3) Alimentazione equilibrata e LARN                  4) Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.                  5) Dieta in particolari condizioni patologiche                  6) I nuovi prodotti alimentari                  *Si allega programma.</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>Conosce i bisogni nutrizionali nelle varie età , nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche                  Sa interpretare i LARN. Conosce svariate tipologie dietetiche.                  Conosce le norme di sicurezza igienica da adottare nei servizi di ristorazione e il sistema HACCP.                  Conosce le cause delle tossinfezioni alimentari e le malattie più comuni trasmesse dall'utilizzo di alimenti contaminati biologicamente.                  Conosce i nuovi prodotti alimentari ed è in grado di leggere un'etichetta alimentare.                  Sa utilizzare il linguaggio tecnico-specifico</p>
<p>METODOLOGIE                  TESTI E MATERIALI/STRUMENTI                  ADOTTATI</p>	<p>Metodologie                  Lezione frontale; Conversazioni guidate,; Attività laboratoriali,; Lavori di gruppo.                  Strumenti Libro di testo: Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- Clitt /Altri sussidi didattici: Altri testi, appunti, dispense, interne, libri di testo digitali.                  Strumenti digitali: didattica digitale integrata con utilizzo piattaforma meet di Gsuite/classroom;                  Comunicazioni utilizzate in DDI: piattaforma Argo, mail docente, whatsapp.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Verifiche scritte ed orali, nella valutazione si è tenuto conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno</p>

**Disciplina** Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina  
**Docente** Nozzolino Alfonso  
**Libro** MASTERLAB - SETTORE CUCINA

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.                      Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.                      Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.                      Criteri di elaborazione di menu e carte.</p> <p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell’ambiente nel luogo di lavoro.                      Software di settore.                      Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p>ABILITA’</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia.                      Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.                      Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.                      Organizzare degustazioni di prodotti.                      Riconoscere il ruolo del menu.                      Rispettare le regole per l’elaborazione dei menu .                      Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.                      Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.                      Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.                      Simulare nuove forme di ristorazione con l’offerta di prodotti food and drink e fingerfood.                      Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.                      Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.                      Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento.                      In particolare si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l’intera classe e interventi da posto</p>

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante
--	--

**Disciplina** Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita  
**Docente** Vastola Generoso  
**Libro** TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA, BAR E SOMMELLERIE

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><b>MODULO 1: LA RISTORAZIONE</b>                      - Le aziende della ristorazione                      - La sicurezza alimentare                      - La sicurezza sul lavoro  <b>MODULO 2: LA COMUNICAZIONE</b>                      - Comunicare con il cliente                      - Il ciclo cliente  <b>MODULO 3: DALLA VITE AL VINO</b>                      - La produzione vitivinicola                      - La normativa del settore vitivinicolo                      - Il sommelier                      - Gli strumenti di lavoro                      - Il servizio del vino  <b>MODULO 4: IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO</b>                      - La produzione vitivinicola delle regioni italiane                      - La produzione vitivinicola in Europa                      - La produzione vitivinicola extraeuropea  <b>MODULO 5: ANALISI SENSORIALE</b>                      - L'analisi sensoriale                      - La degustazione dei cibi                      - La sommellerie                      - L'analisi organolettica del vino                      - L'abbinamento tra cibo e vino  <b>MODULO 6: IL CATERING E BANQUETING</b>                      - Il catering                      - Il banqueting                      - La preparazione di un evento speciale  <b>MODULO 7: L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b>                      - La pianificazione dell'offerta enogastronomica:                      il marketing                      - Il menu                      - Le Tipologie di menu                      - Le fasi della costruzione del menu</p>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Food cost and beverage cost</li><li>- Comunicare attraverso il menu</li></ul> <p><b>MODULO 8: LA GESTIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le forme di gestione delle aziende turistico-ristorative e nuove tendenze</li><li>- La gestione degli acquisti</li><li>- Le tecnologie informatiche</li><li>- I vantaggi per le aziende enogastronomiche</li><li>- I software per il settore ristorativo</li></ul> <p><b>MODULO 9: LA QUALITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere la qualità</li><li>- I diversi aspetti della qualità</li><li>- Classificazione dei riconoscimenti di qualità</li></ul> <p><b>MODULO 10: LE ABITUDINI ALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le abitudini alimentari</li><li>- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</li></ul> <p><b>MODULO 11: IL SERVIZIO DI SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La mise en place della sala</li><li>- Il servizio in sala</li></ul>
--	---

**Disciplina** DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE  
**Docente** Sicignano Vincenzo  
**Libro** GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP \_ Tramontana

Macroargomenti svolti nell'anno	ABILITA'	METODOLOGIE	CRITERI DI VALUTAZIONE
IL MERCATO TURISTICO  IL MARKETING  PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE  LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO	Acquisizione dei contenuti disciplinari; interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa; utilizzo di un corretto linguaggio tecnico; capacità di applicare concretamente quanto appreso.	Lezione frontale ; analisi di documenti originari; lettura di testi e quotidiani a carattere economico; ricerche attraverso internet; Videolezioni; Apprendimento cooperativo	Le valutazioni effettuate al fine di verificare il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi, sono state effettuate tenendo conto dei seguenti elementi: Conoscenza degli argomenti completa e/o approfondita. Esatta interpretazione. Applicazione corretta delle conoscenze minime. Sufficiente valutazione. Analisi e sintesi corretta.

<b>Disciplina</b>	Lingua Francese
<b>Docente</b>	Volpe Mariantonia
<b>Libro</b>	Gourmet Service - Eli

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Module 1: La sécurité et l'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'HACCP et ses principes</li> <li>• Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires</li> <li>• Les risques et les mesures préventive contre la contamination des aliments</li> <li>• Les aliments bons pour la santé</li> <li>• Les macronutriments et les micronutriments</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le régime méditerranéen</li> <li>• les allergies et les intolérances alimentaires</li> <li>• Les troubles du comportement alimentaire</li> <li>• L'alimentation du sportif</li> <li>• L'alimentation de l'adolescent</li> <li>• Les régimes alternatifs</li> </ul> <p>Module 2: Postuler à un emploi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les métiers de la restauration</li> <li>• Trouver un travail</li> </ul>
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e comprendere in modo globale ed analitico testi di vario genere</li> <li>• Saper riferire, riassumere e comunicare quanto letto</li> <li>• Saper argomentare e conversare adeguatamente sulle tematiche trattate</li> <li>• Produrre testi corretti, coerenti e aderenti alla traccia data</li> <li>• Riassumere testi di varia tipologia</li> <li>• Saper affrontare situazioni problematiche inerenti la sfera lavorativa esprimendosi in lingua</li> </ul>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Approccio funzionale, apprendimento attivo, mappe concettuali, didattica laboratoriale, cooperative learning, problem solving, peer education, Role play, pair work, group work, brain storming</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Per la valutazione si terrà in considerazione, la conoscenza degli argomenti trattati, l'ordine logico dell'esposizione, la coerenza, la capacità di operare collegamenti e confronti, di</p>

	individuare le idee essenziali e secondarie, la correttezza grammaticale e sintattica, ortografica o fonetica, la ricchezza lessicale, la pertinenza tematica e linguistica, nonché l'impegno e la costanza durante le attività didattiche
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo - Video in lingua – dispense – questionari - Per la DAD si è adottata la call-conference con l'ausilio di Meet

**Disciplina**      Lingua Inglese  
**Docente**        Cappello Gabriella  
**Libro**             WINE&DINE CLUB UP

CONTENUTI TRATTATI	<p>HACCP and Types of Hazards;</p> <p>HACCP Principles;</p> <p>Food Transmitted Infections and Food Poisoning;</p> <p>Food Contamination;</p> <p>Procedures to Combat Food Contamination</p> <p>Mediterranean Diet;</p> <p>The Eatwell Plate;</p> <p>Organic Food and GMOs;</p> <p>Eating Disorders;</p> <p>Food Allergies and Intolerances.</p>
ABILITA'	<p>Interagire in brevi conversazioni</p> <p>Distinguere ed utilizzare le principali tipologie testuali anche tecnico professionali</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti sfera personale nonché lavoro o settore di indirizzo</p> <p>Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti con lessico appropriato</p>

METODOLOGIE	Approccio funzionale, apprendimento attivo, mappe concettuali, cooperative learning, problem solving, pair work, group work
-------------	---

**Disciplina**           Matematica  
**Docente**             Mangino Patrizia  
**Libro**                 LINEAMENTI DI MATEMATICA - EDIZIONE BASE -  
                               Autori RE FRASCHINI MARZIA / GRAZZI - GABRIELLA   ed. ATLAS

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>  <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>➤FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno.</li> <li>• Prime proprietà delle funzioni reali di variabile reale: funzione crescente e funzione decrescente.</li> <li>• Definizione di diagramma o grafico di una funzione.</li> </ul> <p>➤ PREVISIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventi aleatori</li> <li>• Definizione classica di probabilità.</li> <li>• Probabilità dell'evento contrario.</li> <li>• Eventi indipendenti e dipendenti .</li> <li>• Probabilità totale : eventi incompatibili e compatibili.</li> </ul> <p>➤STATISTICA E DATI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta, organizzazione e rappresentare graficamente un insieme di dati.</li> <li>• Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.</li> </ul>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper             <ul style="list-style-type: none"> <li>-determinare il dominio e il segno di una funzione</li> <li>- rappresentare le corrispondenti zone di esclusione nel grafico cartesiano</li> <li>-condurre un'indagine preliminare sulle caratteristiche di una funzione e saperne tracciare un grafico probabile</li> <li>- individuare gli intervalli in cui una funzione cresce o decresce</li> <li>- costruire il grafico di una semplice funzione (razionale fratta o intera).</li> </ul> </li> <li>• Saper calcolare la probabilità di eventi elementari.</li> <li>• Saper :             <ul style="list-style-type: none"> <li>-spogliare i dati di una rilevazione,</li> <li>-rappresentare distribuzioni di frequenza con tabelle e grafici;</li> <li>- calcolare i principali indici statistici.</li> </ul> </li> </ul>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale e coinvolgimento degli alunni nella spiegazione degli argomenti e nella risoluzione dei problemi proposti.</li> <li>• Esercizi in classe.</li> <li>• Correzione delle prove di verifica e del lavoro svolto a casa.</li> <li>• Apprendimento collaborativo.</li> <li>• Rimessa di report ed esercizi mandati su piattaforma.</li> </ul>

<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>➤ CONOSCENZA Conoscenza degli elementi essenziali, completa ma non approfondita</p> <p>➤ COMPrensIONE Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici</p> <p>➤ APPLICAZIONE Applicazione corretta delle conoscenze minime</p> <p>➤ ANALISI-SINTESI Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti</p> <p>➤ In modalità DAD si è proceduto con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• colloqui e verifiche orali in videoconferenza</li> <li>• test a tempo anche attraverso piattaforma</li> <li>• regolarità e rispetto delle scadenze;</li> <li>• impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati</li> </ul>
<p><b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p>➤ Libro di testo</p> <p>➤ Appunti delle lezioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per la DAD si è adottata la call-conference con l'ausilio di Meet</li> </ul>

**Disciplina**           Lingua Italiana  
**Docente**             Calabrese Concetta  
**Libro**                 "Letteraturamondo" vol. 3 edizione azzurra.

<p><b>CONOSCENZE E CONTENUTI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><u>U.D. 1</u> Il Romanticismo: quadro storico-culturale  Il romanzo in Italia e in Europa  Alessandro Manzoni: la vita, la cultura e le idee, lo stile e le forme, le opere poetiche, il capolavoro: I promessi sposi  Lecture: Don Abbondio e i bravi – La notte di Lucia e dell' Inno-  minato – La madre di Cecilia.  La poesia nel Romanticismo in Italia.  Giacomo Leopardi: la vita e le opere, la cultura e le idee, la poetica,  lo stile e le forme, lo Zibaldone, i Canti: A Silvia – Il sabato del  villaggio – Il passero solitario.</p> <p><u>U.D. 2</u> Tra Ottocento e Novecento: Il Naturalismo  Quadro storico-culturale in Italia e in Europa.  Il Naturalismo francese e il Verismo italiano  G. Verga: la vita e le opere, le idee e i temi, lo stile e le forme.  Lecture: Rosso Malpelo – L'addio di n'Toni – La roba.</p> <p><u>U.D. 3</u> Giosuè Carducci: la vita e le opere – Poesia: San Martino</p> <p><u>U.D. 4</u> Giovanni Pascoli: la vita e le opere, le idee e la cultura, la  poetica, lo stile e le forme – Poesie : X Agosto – La mia sera.</p> <p><u>U.D. 5</u> Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere. le idee e la cultura, la  poetica, lo stile e le forme, dai Primi racconti a Il Piacere.  Lecture: Andrea Sperelli – Il ritratto di un esteta – Il programma del  superuomo – La pioggia nel Pineto.</p> <p><u>U.D. 6</u> Luigi Pirandello: la vita e le opere, le idee, le poetiche:  dall'umorismo al surrealismo, i romanzi siciliani e umoristici.</p>
--	--

	<p>Lecture: <i>Ciàula scopre la luna – C'è qualcuno che ride – Sei personaggi in cerca d'autore.</i></p> <p><u>U.D. 7</u> Italo Svevo: la vita e le opere, la cultura di Svevo, la poetica e il modernismo italiano, una vita e senilità, il capolavoro di Svevo: <i>La coscienza di Zeno</i>, l'attualità – Lecture: <i>L'ultimo appuntamento con Angiolina – Lo schiaffo del padre – La vita è una malattia.</i></p> <p><u>U.D. 8</u> Giuseppe Ungaretti: la vita e le opere, la poetica, le forme e lo stile, tra Avanguardia e Simbolismo – Poesie: <i>San Martino del Carso – Soldati – Veglia</i></p> <p><u>U. D. 9</u> Il nuovo romanzo borghese. Alberto Moravia e il romanzo dopo il 1929: la vita e le opere, l'alienazione borghese, l'estraneità dalla società Lettura: <i>Una cena borghese.</i></p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- di analisi e di sintesi;</li> <li>- logico-riflessive;</li> <li>- espositive;</li> <li>- di formulare autonomi giudizi critici;</li> <li>- di operare collegamenti in ambito disciplinare ed interdisciplinare;</li> <li>- di utilizzare le conoscenze del passato per interpretare il presente</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Il conseguimento delle predette finalità didattiche si è ottenuto attraverso lo svolgimento di un programma di impianto modulare. I nuclei programmati sono stati trattati mediante lezioni frontali accompagnate da letture di testi, uso di manuali, fotocopie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale per introdurre ed impostare gli argomenti</li> <li>• Lettura e analisi dei testi sia per il rinforzo delle abilità linguistiche che per lo sviluppo e il potenziamento di quelle relative alla comprensione e alla produzione</li> <li>• Attività individualizzate e di gruppo sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo classe sia per sviluppare le capacità di gestione individuale dello studio dello studente</li> <li>• Attività di recupero, nel corso dell'anno scolastico, per gli studenti in difficoltà</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione si è basata sulla riproduzione di un testo coerente con le strutture sintattiche e lessicali della lingua italiana, sulla correttezza dell'espressione dal punto di vista lessicale e linguistico e sulla conoscenza di base degli autori e delle opere studiate.</p> <p>Si è, inoltre, tenuto conto di fattori che possono interferire sull'andamento del processo di apprendimento, quali la provenienza socio-culturale, l'ambiente, lo sviluppo psicologico, il livello di partenza, lo stile di apprendimento.</p> <p>Grande importanza, inoltre, è stata affidata nell'ultima fase all'impegno e alla costanza impiegata.</p>

<b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Manuale: "Letteraturamondo" vol. 3 edizione azzurra. fotocopie, schemi, sintesi,questionari.
--	---

**Disciplina** Storia  
**Docente** Calabrese Concetta  
**Libro** Storia e progetto vol. 3

<b>CONOSCENZE O CONTENUTI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)	<p style="text-align: center;"><b>MODULO 1</b> <u>L'EUROPA AGLI ESORDI DEL XX SECOLO</u></p> <p>U.D. 1 <b>L'EUROPA DEI NAZIONALISMI</b> L'Italia industrializzata e imperialista L'Europa verso la guerra</p> <p>U.D. 2 <b>L'ITALIA GIOLITTIANA</b> La stagione delle riforme.</p> <p>U.D. 2 <b>LO SCOPPIO DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE</b> Un conflitto annunciato. Le prime fasi della guerra.</p> <p>U.D. 3 <b>DALLA GUERRA ALLA PACE INSTABILE</b> La svolta del 1917. La Rivoluzione russa. La fine della guerra.</p> <p style="text-align: center;"><b>MODULO 2</b> <u>FRA LE DUE GUERRE</u></p> <p>U.D. 1 <b>GLI ANNI DEL DOPOGUERRA</b> Una crisi di portata mondiale. La crisi del 1929 in America. L'Italia del dopoguerra.</p> <p>U.D. 2 <b>L'ITALIA FASCISTA</b> La nascita della dittatura La società italiana. Le leggi razziali in Italia.</p> <p>U.D. 3 <b>LA GERMANIA NAZISTA</b> L'ascesa di Hitler. La dittatura nazista. Razzismo e "grande Germania".</p> <p>U.D. 4 <b>LA PRIMA CRISI GLOBALE</b> La guerra ha arricchito gli Stati Uniti</p>
---	---

	<p>IL Nazismo Nasce il terzo Reich La notte dei cristalli Le leggi di Norimberga</p> <p style="text-align: center;"><b>MODULO 3</b> <u>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</u></p> <p><b>U.D. 1 I PRIMI ANNI DI GUERRA</b> L'avanzata della Germania. L'Olocausto La carta Atlantica La svolta nelle sorti della guerra Il crollo del terzo Reich La resa del Giappone La bomba atomica L'Italia e gli Stati Uniti in guerra.</p> <p><b>U.D. 2 LA SCONFITTA DELL'ASSE E LA FINE DELLA GUERRA</b> La nascita delle due superpotenze L'Europa viene divisa in due blocchi Il piano Marshall.</p> <p style="text-align: center;"><b>MODULO 4</b> <u>IL MONDO DIVISO</u></p> <p><b>U.D. 1 TRA GUERRA FREDDA E DISTENSIONE</b> La divisione dell'Europa Le due superpotenze a confronto.</p> <p><b>U.D. 2 LA RINASCITA DELL'EUROPA</b> L'Italia repubblicana. Il Referendum e l'Assemblea costituente Nasce la Repubblica Italiana Dalla ricostruzione al miracolo economico Sviluppo squilibrato ed emigrazione interna</p> <p style="text-align: center;"><b>MODULO 5</b> <u>CITTADINANZA E COSTITUZIONE 1</u></p> <p><b>U.D. 1 Riflessioni su forma di governo</b> Lo statuto Albertino La nascita della Repubblica Italiana Discussioni su forme repubblicane La Costituzione del 1948.</p> <p><b>U.D. 2 art. 3 e art. 17 della Costituzione</b> Le libertà L'inviolabilità della libertà personale e di domicilio Uguaglianza formale e sostanziale I requisiti per essere elettori Il servizio pubblico sanitario La libertà di circolazione in tempo di pandemia</p> <p style="text-align: center;"><b>Modulo 6</b> <u>CITTADINANZA E COSTITUZIONE 2</u></p> <p>Il giorno della memoria per non dimenticare Nuovi squilibri mondiali nell'era della geo-energia</p>
--	--

	<p>Poesia " Inno alla pace "</p> <p>Gandhi e la teoria della non violenza</p>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere, analizzare e valutare gli usi sociali e politici delle conoscenze storiche e della memoria collettiva.</li> <li>• Operare con le strutture del pensiero spazio-temporali proprie della storiografia.</li> <li>• Comprendere la dimensione storica delle differenze di sviluppo dei paesi attuali.</li> <li>• Scoprire e comprendere il rapporto tra la dimensione storica del presente e le plausibili previsioni di tendenze future.</li> <li>• Consolidare la tendenza a problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti.</li> <li>• Affinare la capacità di individuare le differenze e le analogie nel tempo e nello spazio tra storie del medesimo settore di attività umane.</li> <li>• Analizzare i rapporti tra conoscenza del presente e conoscenze del passato e viceversa e sviluppare le capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Il conseguimento delle predette finalità didattiche si è ottenuto attraverso lo svolgimento di un programma di impianto modulare. Ciascun modulo corrisponde ad un itinerario di apprendimento e alle tematiche attinenti alle vicende storiche che hanno caratterizzato il XX secolo. I molteplici approfondimenti sono stati ricavati da documenti inseriti nel testo o tratti da altri per consentire una maggiore comprensione di argomenti di particolare spessore storico. Oltre alla lezione frontale, intesa come sistemazione di conoscenze per la comprensione del modulo, si è dato largo spazio alla visione di filmati e documentari su personaggi e fatti significativi del periodo storico esaminato.</p> <p>Saranno dunque analizzati i testi proposti, come anche carte geografiche, grafici e tabelle. Sono stati, inoltre, prodotti testi che riassumano e analizzino i contenuti di ciascun modulo.</p> <p>Sono state avviate attività individualizzate e di gruppo sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo classe sia per sviluppare le capacità di gestione individuale dello studio dello studente.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione si è basata sulla comprensione degli argomenti di maggiore rilievo storico; conoscenza dei nessi di causalità e capacità di collegare tra loro fatti non immediatamente collegabili nello spazio e nel tempo; conoscenza dei contesti storici in cui sono maturati i principali avvenimenti del Novecento; capacità di sintesi degli argomenti; uso di un linguaggio specifico.</p> <p>Si è, inoltre, tenuto conto di fattori che possono interferire sull'andamento del processo di apprendimento, quali la provenienza socio-culturale, l'ambiente, lo sviluppo psicologico, il livello di partenza, lo stile di apprendimento.</p> <p>Grande importanza, inoltre, è stata affidata nell'ultima fase all'impegno e alla costanza impiegata.</p>
<b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Manuale "Storia e progetto" vol. 3</p> <p>fotocopie, schemi, sintesi,</p>

**Disciplina** Religione  
**Docente** Farina Lucia  
**Libro** DOMANDA DELL'UOMO (LA) EDIZIONE AZZURRA

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:	I valori che difendono la diversità Pena di morte ed etica religiosa Razzismo Il dramma della Shoah Antisemitismo e Antigiudaismo Eutanasia : pro e contro Il Decalogo : ieri e oggi I valori cristiani e scelte di vita
ABILITA' :	Lo studente : -motiva le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo; -individua sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; -rivela in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale ;
METODOLOGIE:	Partendo dalle esperienze di vita, gli alunni si avvicinano all'universalità/molteplicità del fatto religioso ed alla specificità del cristianesimo cattolico mediante la discussione, la riflessione e la memorizzazione. Aggiunte a queste vi sono attività che prevedono l'utilizzo mediato delle fonti in particolar modo del documento biblico corredato da elementi minimi di analisi del testo e di ricerca;
CRITERI DI VALUTAZIONE:	-Comprensione ed acquisizione dei contenuti; -Essere in grado di operare dei collegamenti tra le tematiche esposte in classe;
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:	-Libro di testo; -Sussidi audiovisivi e multimediali, strumenti e piattaforme digitali;

<b>Disciplina</b>	Scienze Motorie
<b>Docente</b>	Amitrano Ornella
<b>Libro</b>	A 360° conoscersi e proteggersi– Giorgetti Giovanna – Ed. A.Mondadori Scuola

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali)</li> <li>- Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative)</li> <li>- Acquisizione delle capacità operative e sportive.</li> <li>- L'alimentazione dello Sportivo</li> <li>- Il Doping</li> <li>- Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I.</li> <li>- Enti di promozione sportiva.</li> <li>- Associazioni sportive : aspetti civili e fiscali.</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto.</li> <li>- Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto.</li> <li>- Miglioramento della capacità di resistenza organica.</li> <li>- Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione aitudini personali e allo sport in oggetto.</li> <li>- Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace</li> <li>- Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate</li> <li>- Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo</li> <li>- Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo</li> <li>- Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi</li> <li>- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive.</li> <li>- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute</li> </ul>
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo.</li> <li>- Studio in autonomia</li> <li>- Video chiamate</li> <li>- Inserimento nella bacheca del registro elettronico di filmati - link relativi alla disciplina selezionati da youtube</li> <li>- Materiale prodotto dai docenti (slide).</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservazione e verifica sul campo.</li> <li>- Esercitazioni pratiche.</li> <li>- Test e questionari</li> <li>- Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati</li> <li>- Restituzione elaborati posta elettronica</li> </ul>

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice</li> <li>- Materiale prodotto dal docente (slide)</li> <li>- Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina</li> <li>- Link di video selezionati</li> </ul>
--	---

6.2 Argomento assegnato agli alunni per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio

L'argomento dell'elaborato è stato assegnato a ciascun candidato il 16/04/2021 dal Consiglio di classe. Gli studenti avranno la possibilità di curarlo col supporto di un docente che lo accompagnerà durante questo percorso, aiutandolo a valorizzare quanto appreso.

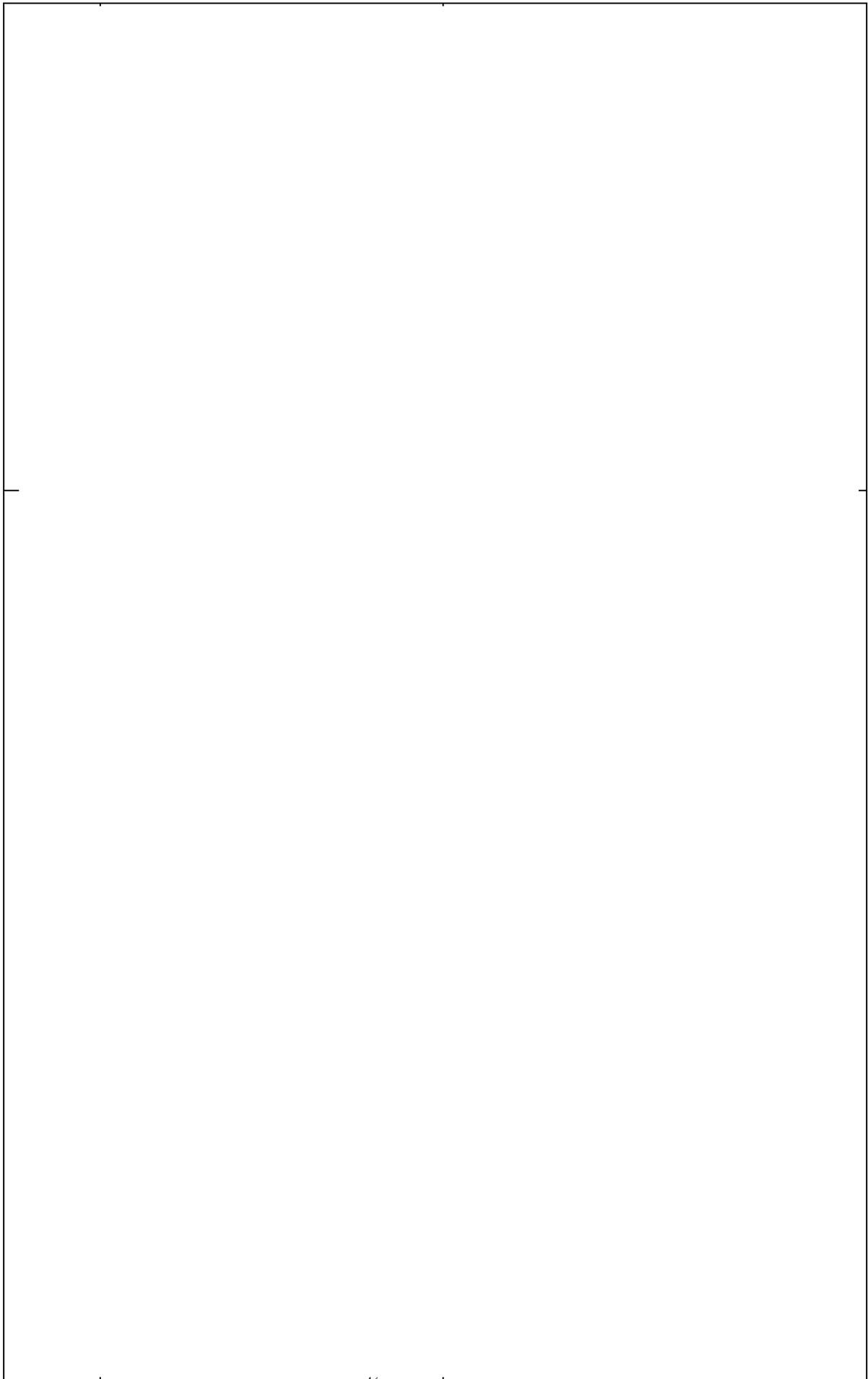
I docenti di classe, dalla data di assegnazione della tematica e fino alla consegna dell'elaborato, sono a disposizione per il supporto e la realizzazione degli elaborati stessi, guidando e consigliandoli.

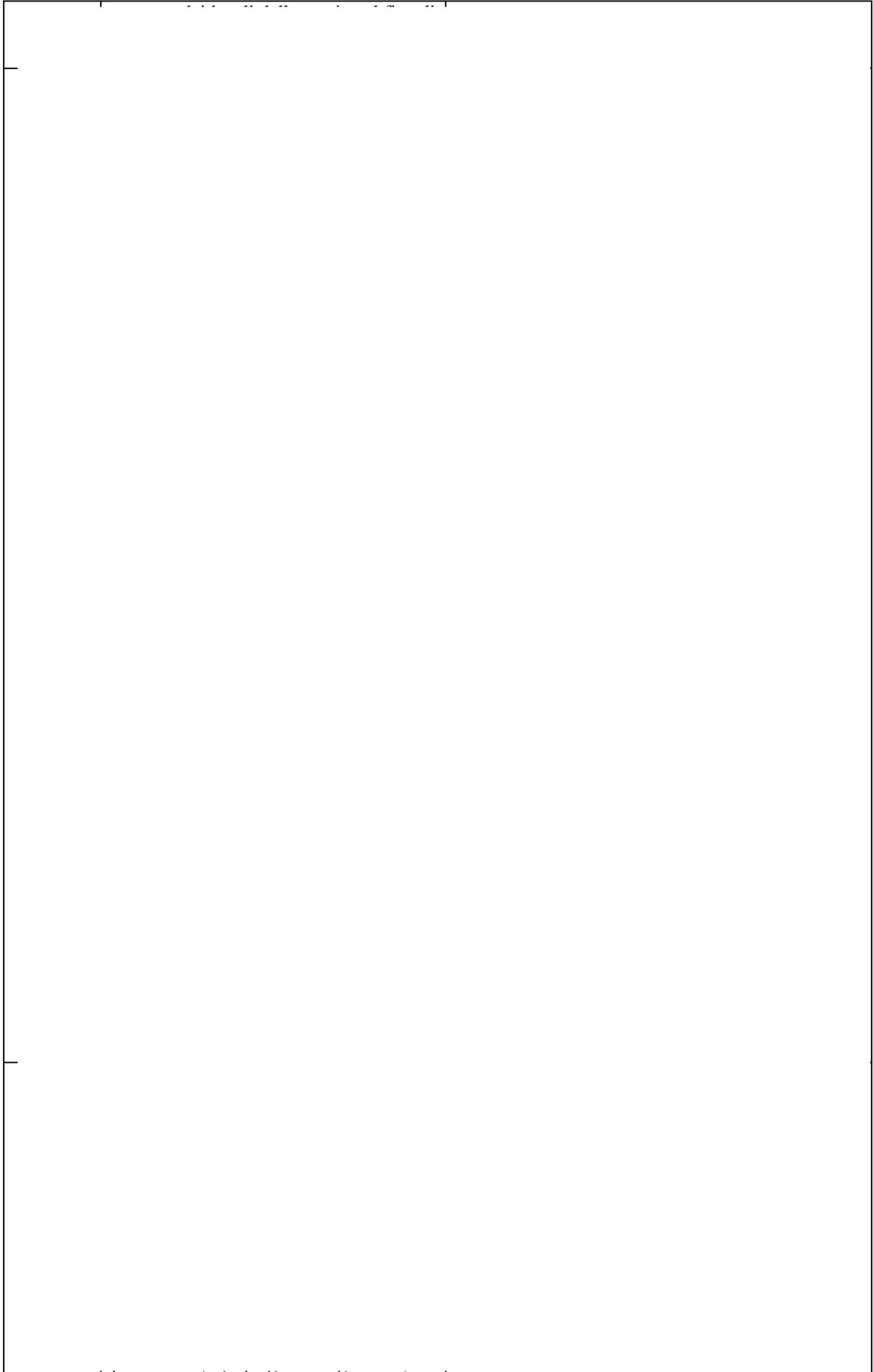
**Le discipline caratterizzanti:**

- LABORATORIO SERV.ZI ENOGASTRON.CI- SALA E VENDITA
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

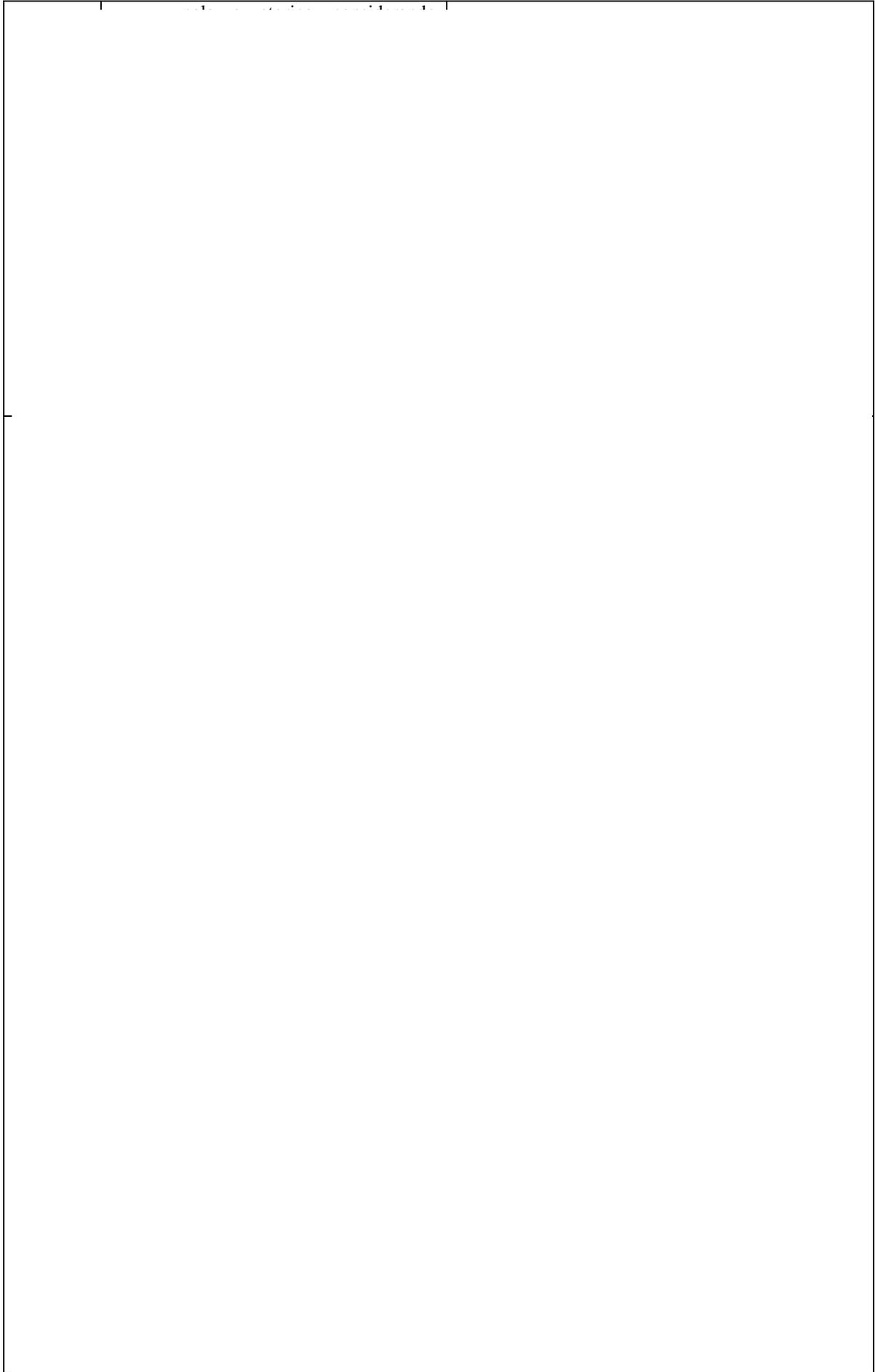
**Argomenti dell'elaborato**

n.	Argomento per la realizzazione dell'elaborato	Docente di riferimento





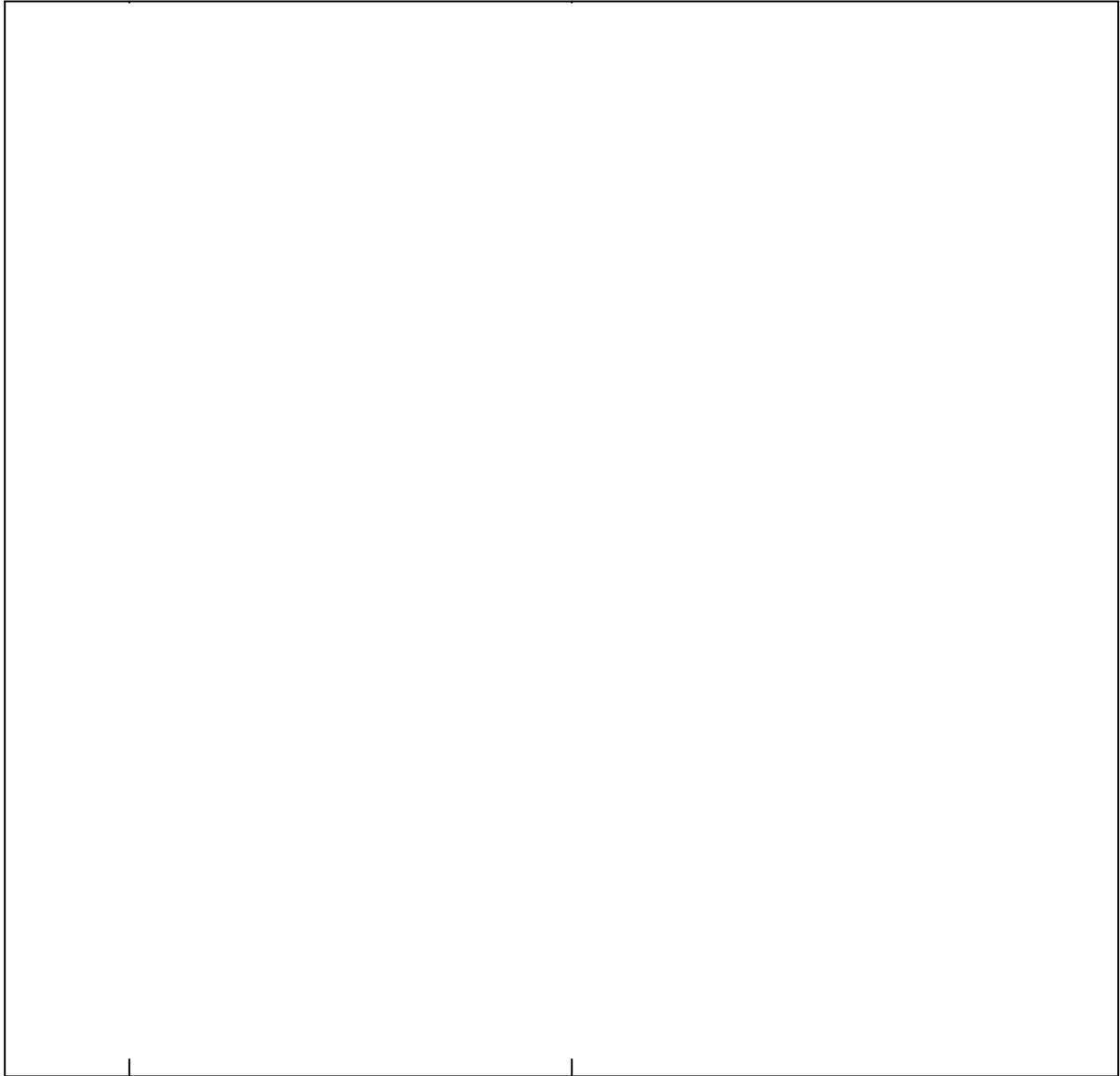






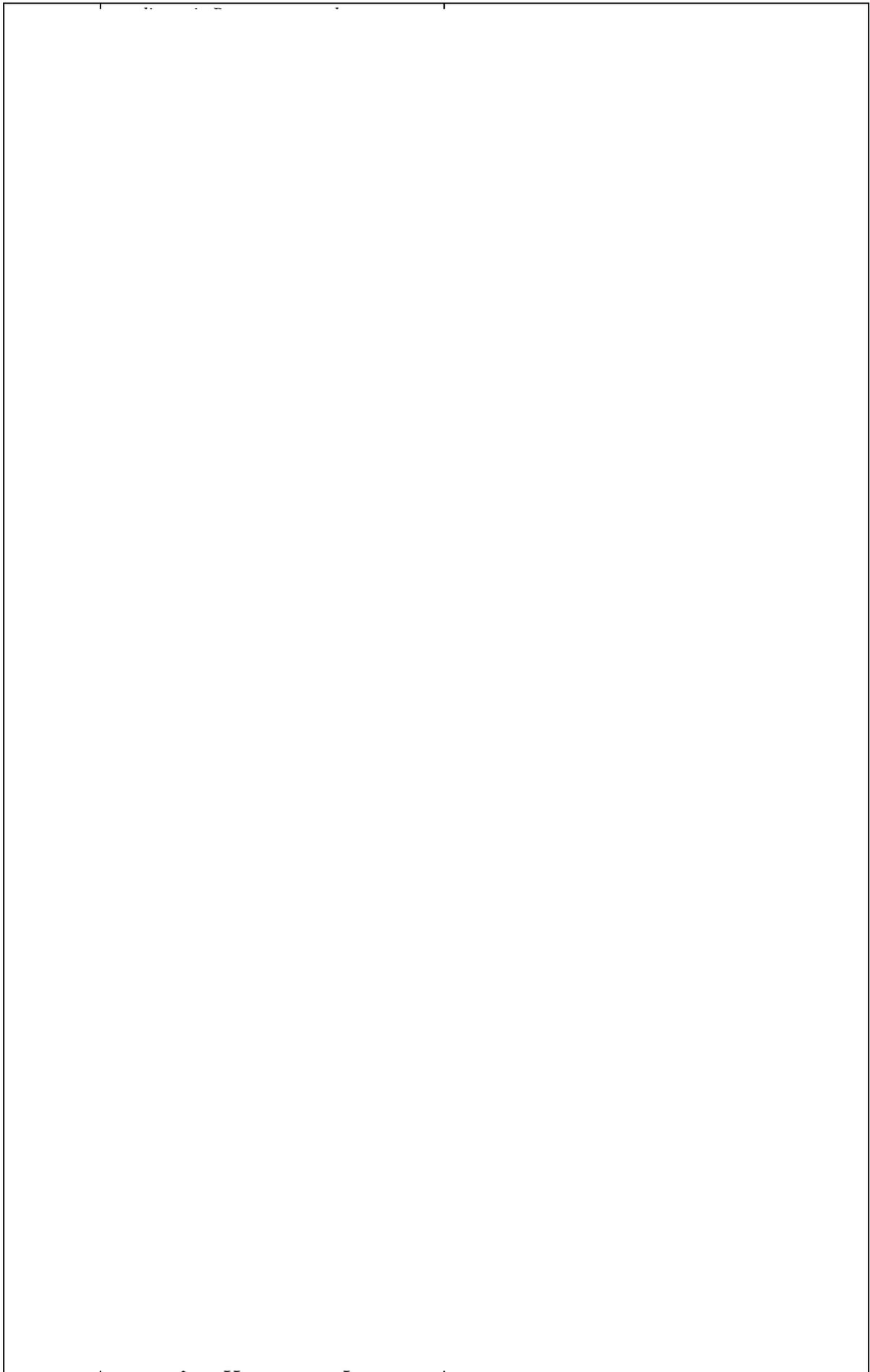


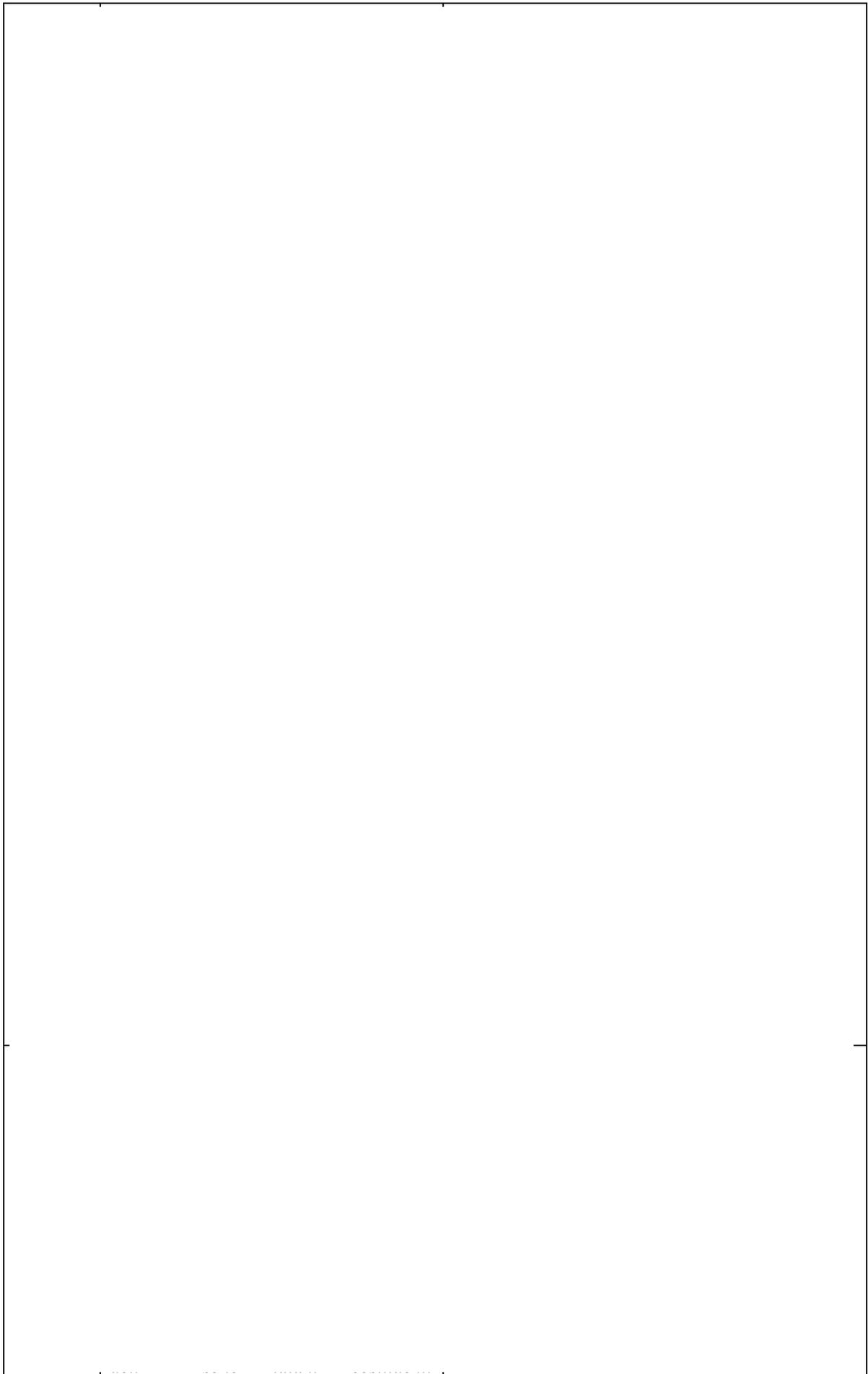


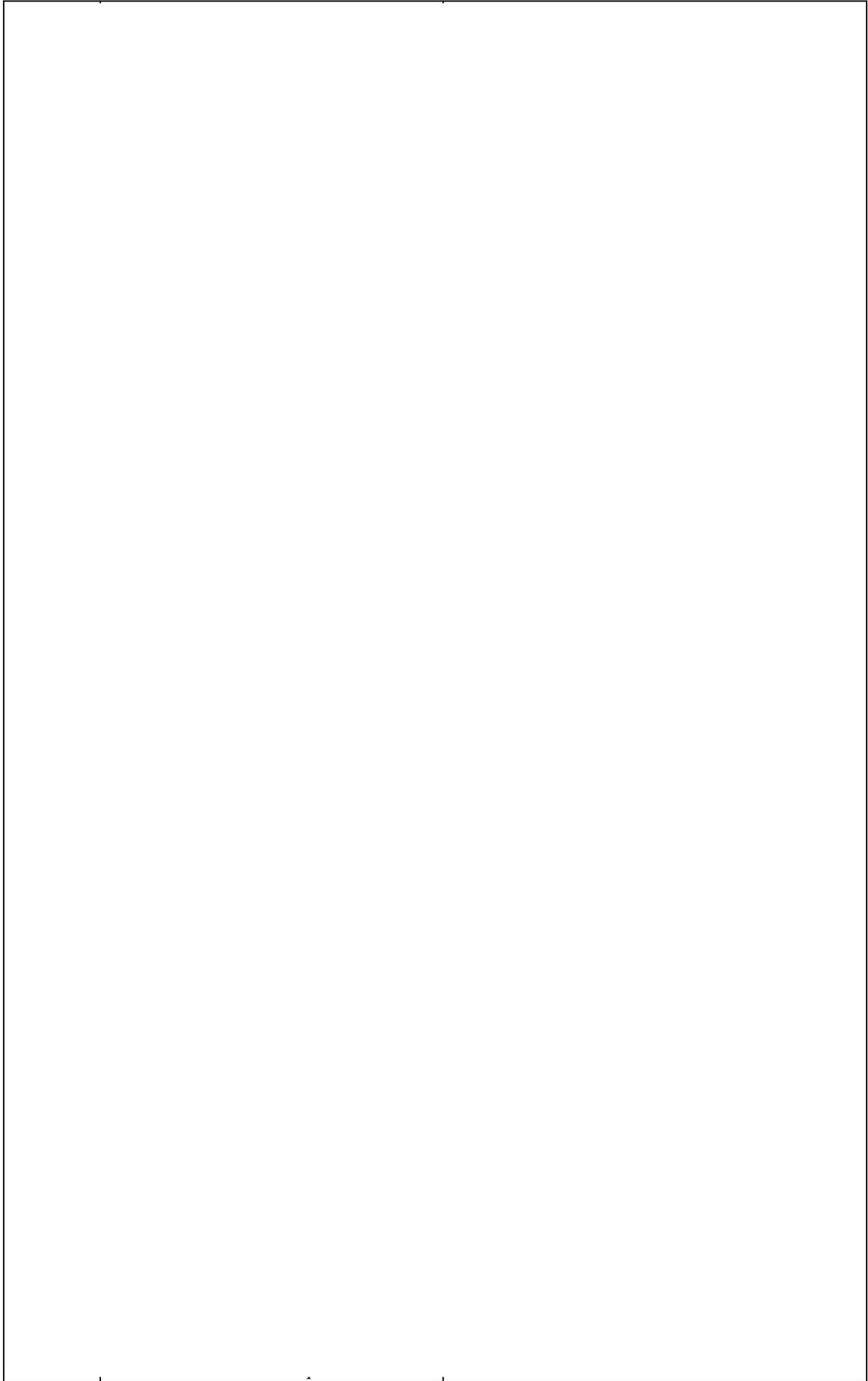


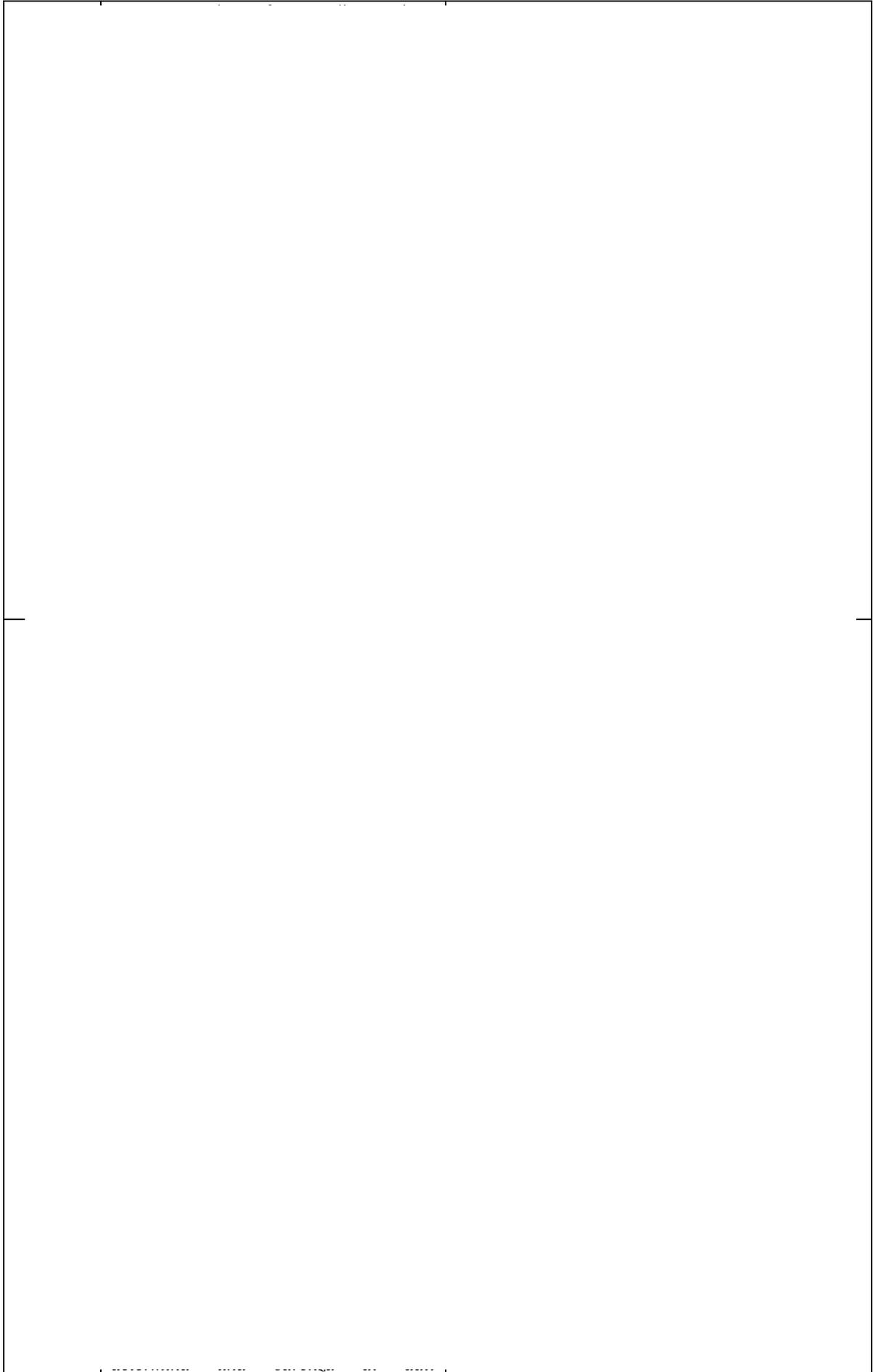
Come da consiglio di classe del 28-04-2021, i docenti hanno deliberato all'unanimità l'assegnazione di un unico e stesso argomento per tutti i candidati esterni. L'argomento dell'elaborato è stato assegnato a ciascun candidato il 28/04/2021 dal Consiglio di classe.

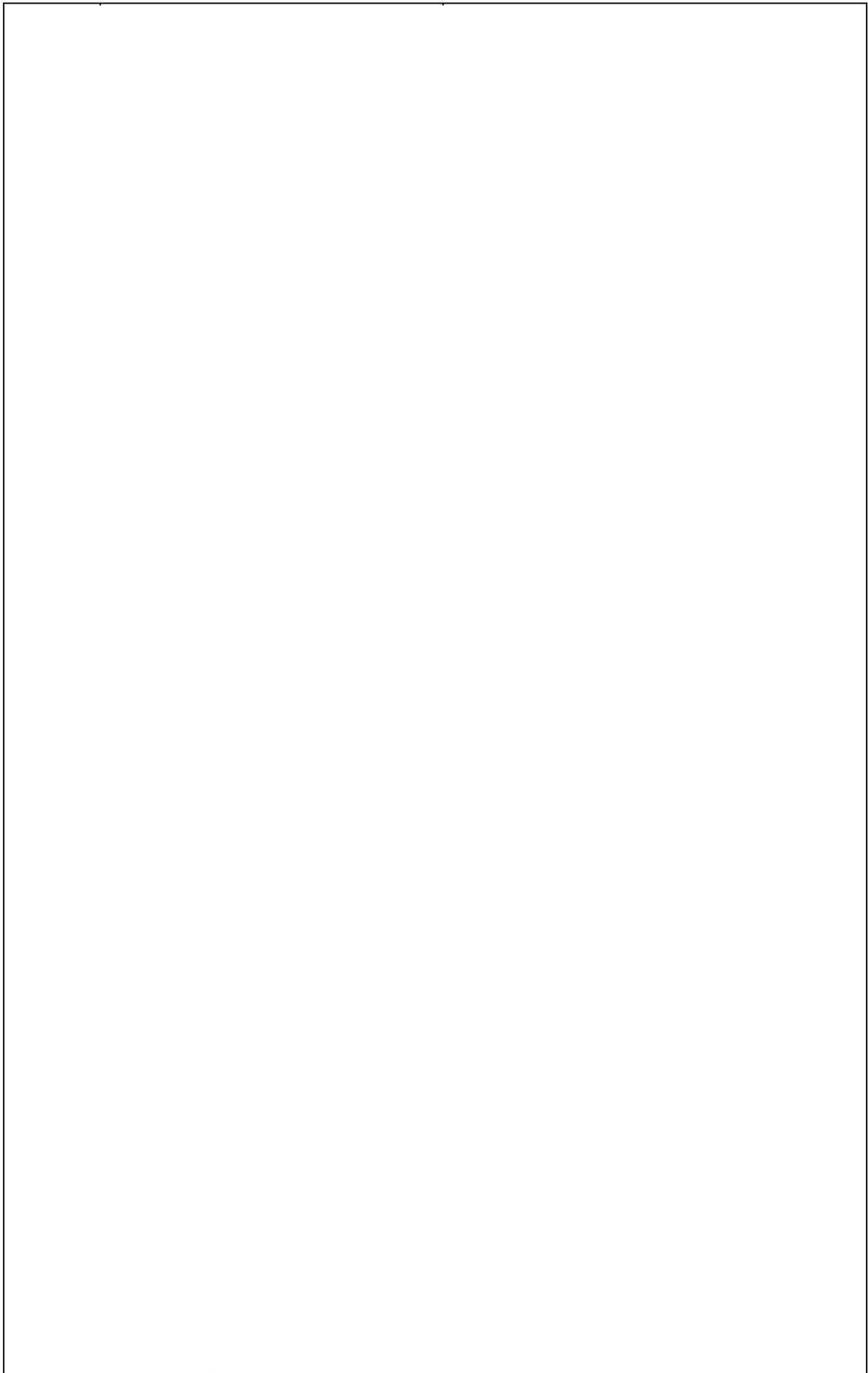
1

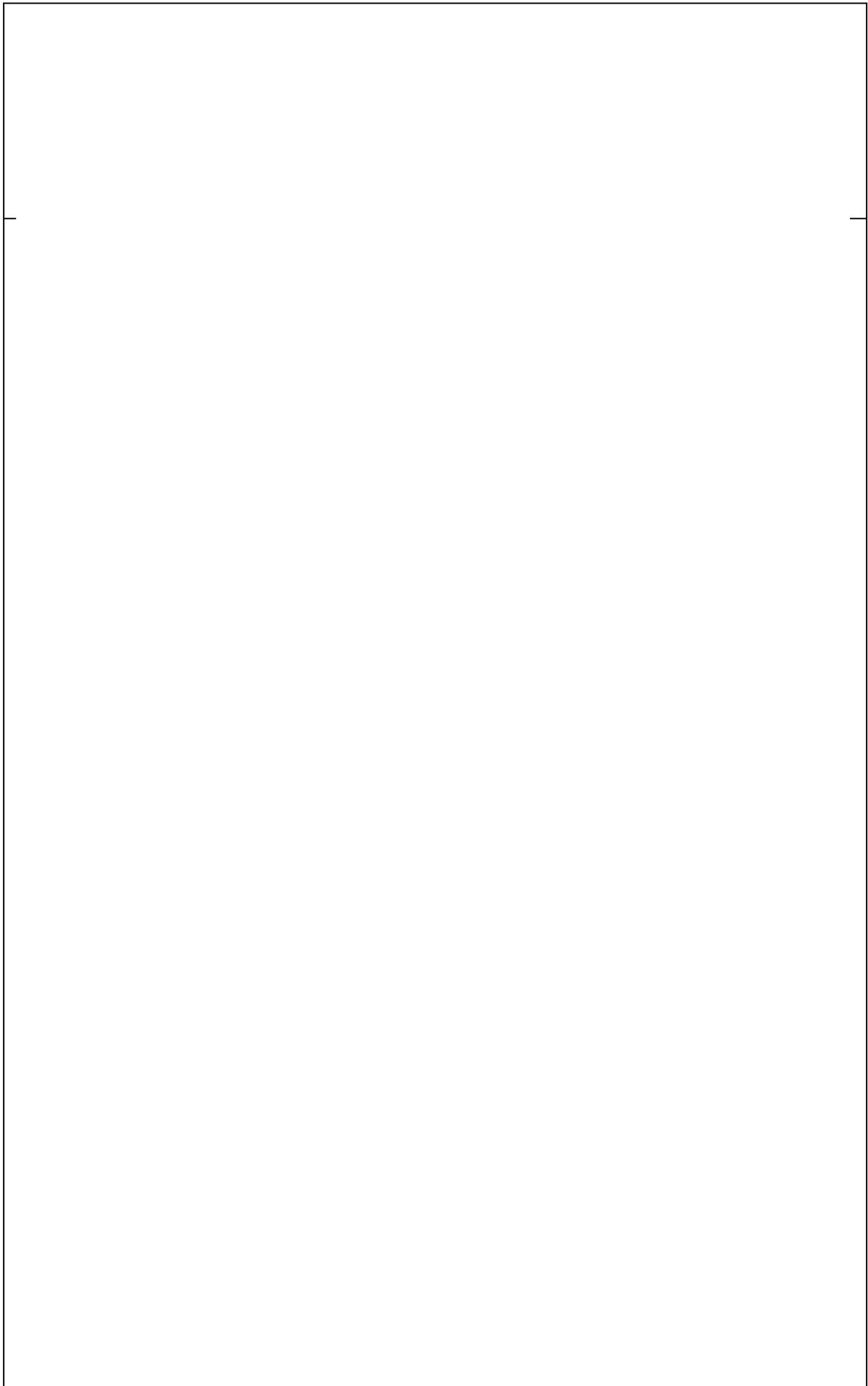


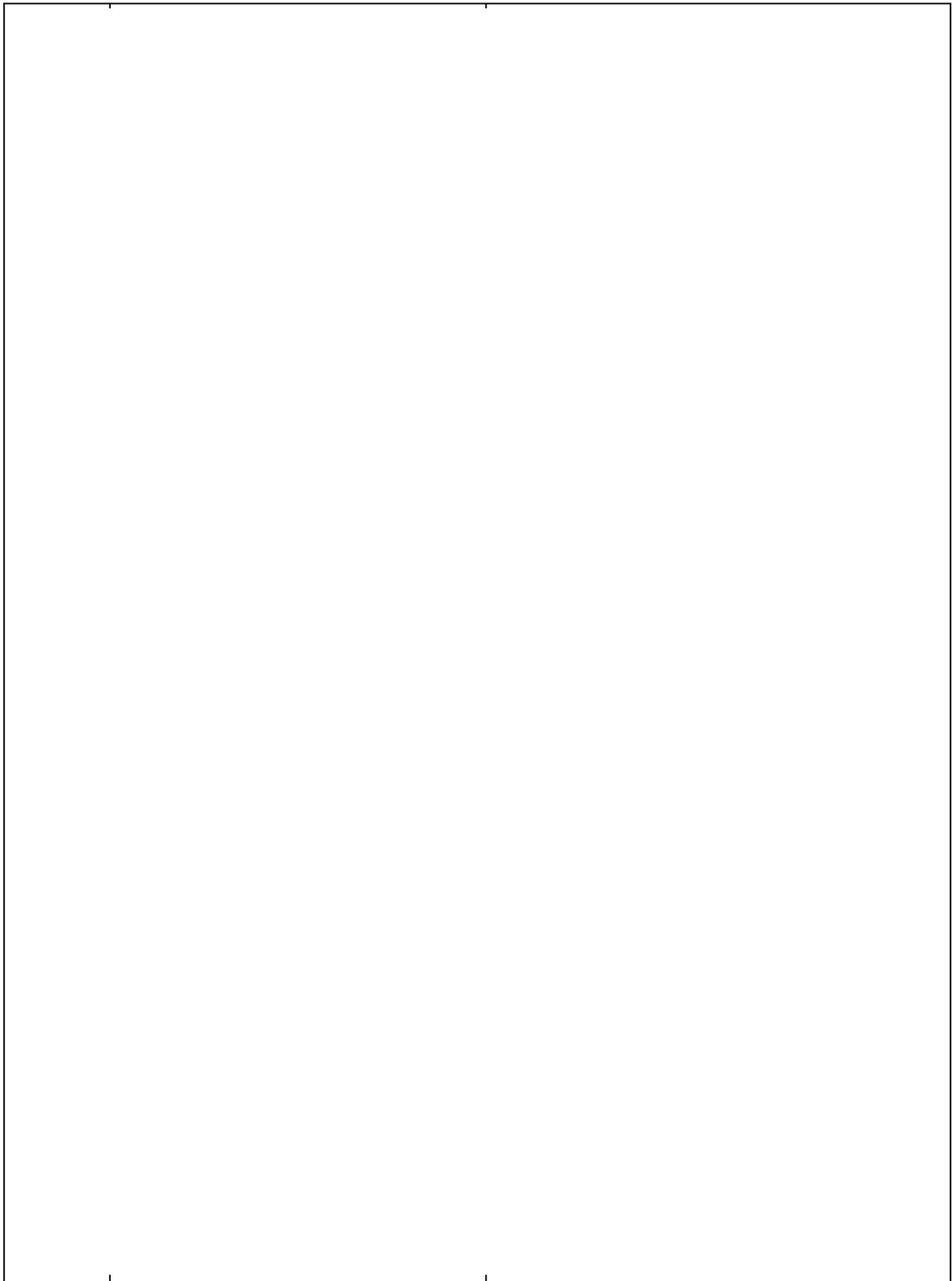












6.3 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale

Come da O.M. 53 del 03.03.2021 i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio sono di seguito indicati.

Si precisa, inoltre, che qualora il testo proposto presenti un'estensione ampia, è stata operata una scelta tra una selezione di versi o un breve estratto in prosa, in modo da consentire all'alunno di orientarsi rapidamente nella lettura ed analisi del testo.

Autore	Opera
Alessandro Manzoni	Don Abbondio e i bravi – La notte di Lucia e dell' Innominato – La madre di Cecilia.
Giacomo Leopardi	Io Zibaldone, A Silvia – Il sabato del villaggio – Il passero solitario.
Giovanni Verga	Rosso Malpelo – L'addio di n'Toni – La roba.
Giosuè Carducci	San Martino
Giovanni Pascoli	X Agosto – La mia sera
Gabriele D'Annunzio	Andrea Sperelli – Il ritratto di un esteta – Il programma del superuomo – La pioggia nel Pineto.
Luigi Pirandello	Ciàula scopre la luna – C'è qualcuno che ride – Sei personaggi in cerca d'autore.
Italo Svevo	Una vita e Senilità, La coscienza di Zeno, l'attualità –L'ultimo appuntamento con Angiolina – Lo schiaffo del padre – La vita è una malattia.
Giuseppe Ungaretti	San Martino del Carso – Soldati – Veglia
Alberto Moravia	Una cena borghese.

6.4 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche riassunte nella seguente tabella.

EDUCAZIONE CIVICA		
Contenuti	Competenze	Discipline coinvolte
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.	Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda.	Laboratorio enogastronomico sala e vendita Laboratorio enogastronomico settore cucina Scienze motorie e sportive Scienze dell'alimentazione Matematica
Dignità e diritti umani.	Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali.	Diritto e Tecniche amministrative Religione Italiano/Storia Lingua Francese Matematica

#### 6.5 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Descrizione del percorso	Anno scolastico
Bar didattico	Realizzazione, all'interno dell'istituto, di un bar didattico con produzione e somministrazione di alimenti e bevande con l'obiettivo di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali.	2018-2019 2019-2020
Le giornate della legalità	Convegni sulla "Cultura della Legalità" con i locali rappresentanti delle Istituzioni e associazioni (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia Locale, Guardia di Finanza, Agenzia delle entrate etc..) per trasmettere e far sperimentare ai ragazzi una serie di valori che hanno lo scopo di : -agevolare la nascita e lo sviluppo di "soggetti sociali" responsabili - far comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi pubblici - "Violenza negli stadi" – ISIS "Fortunato" - Settimana della Legalità	2018-2019 2019-2020 2020-2021
Le giornate del gusto	Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando il servizio in sala, abbinando cibi a bevande e gestendo le dotazioni dei laboratori anche curandone la manutenzione	2018-2019 2019-2020

<p>Partecipiamo ad eventi e fiere</p>	<p>Attraverso questo progetto l'istituto ha potuto sviluppare un rapporto dialettico con le realtà istituzionali, culturali e sociali del territorio, offrendo agli allievi un' occasione di conoscenza e di formazione direttamente collegata agli apprendimenti disciplinari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Festa della Polizia"- Ravello</li> <li>Pizza Day" – ISIS "Fortunato"</li> <li>- "Festa della Polizia" –Nocera Inferiore</li> <li>- Aibes</li> <li>Lezione di ospitalità e banqueting management –</li> <li>Nello Di Caprio</li> <li>- Farine da Chef</li> <li>- La carne, il baccalà</li> <li>Formazione FIC "Le paste"</li> <li>- L'Importanza del social food marketing per la ristorazione nell'era digitale</li> <li>-Backstage di un piatto perfetto, il ruolo dei materiali di cottura e delle lame da taglio</li> <li>-La ristorazione ai tempi del covid- Chef Luigi Vitiello</li> </ul>	<p>2018-2019 2019-2020 2020-2021</p>
<p>Orientamento</p>	<p>Orientarsi in uscita dalla scuola, considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unisa – Fisciano</li> <li>- Suor Orsola Benincasa – ISIS"Fortunato"</li> <li>- Conferenza "Cavalleggeri Guide" e altri reparti</li> <li>Esercito</li> <li>- Unisa- Ingegneria del sottosuolo</li> <li>- Orientamento al lavoro nel turismo</li> </ul>	<p>2020-2021</p>

## 7. Valutazione

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

### 7.1 Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI				
OBIETTIVI COGNITIVI				
Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Eccellente	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷10
Ottimo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8
Buono	C = Complete ed approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
sufficiente	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6
Mediocre	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5

Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4
Scarso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1÷3
<b>SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		<b>PROGRESSI CURRICULARI</b>		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata D= Incerta E= Lacunosa		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi D= Incerti E= Irrilevanti		

### SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

COMPORAMENTO	IMPEGNO	INTERESSE	PARTECIPAZIONE	METODO DI STUDIO
A = Corretto e responsabile B = Corretto e controllato C = Corretto e vivace D = Eccessivamente vivace E = Scorretto e poco responsabile	A = Continuo e tenace B = Continuo C = Adeguato D = Saltuario E = Scarso	A = Profondo B = Significativo C = Adeguato D = Superficiale E = Assente	A = Attiva, costruttiva, proficua B = Attiva e propositiva C = Attiva D = Sollecitata E = Passiva	A = Organico, elaborativo, critico B = Organico e riflessivo C = Organico per le fasi essenziali D = Poco organico E = Disorganico

7.2 Valutazione degli alunni nel periodo di emergenza sanitaria.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- frequenza delle attività di DAD;
- interazione durante le attività di DAD sincrona e asincrona;
- puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

7.3 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta avviene sulla base dell'Allegato A - TAB. C dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03.03.2021

Allegato A

**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

Per l'assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l'assiduità alla frequenza scolastica, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

La conversione del credito scolastico attribuito al termine della **classe terza e della classe quarta** avviene in sede di scrutinio finale sulla base rispettivamente delle tabelle A e B

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

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010	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

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)*

**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. 62/2010 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

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020*

\*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

**Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 12/05/2021**

<i>Docente</i>	<i>Materia</i>
AMITRANO ORNELLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
BIANCHI DANIELA	SOSTEGNO 06 BIANCHI
CALABRESE CONCETTA	ITALIANO, STORIA
CAPPELLO ADELE GABRIELLA	LINGUA INGLESE
FABBRICATORE ROSANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FARINA LUCIA	RELIGIONE
MANGINO PATRIZIA	MATEMATICA
NOZZOLINO ALFONSO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
RANIERI ORIANA	SOSTEGNO 07 RANIERI
SERAFINO ASSUNTA	SOSTEGNO 02 SERAFINO
SICIGNANO VINCENZO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
VASTOLA GENEROSO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SAL AE VENDITA
VITOLO ANNALISA	SOSTEGNO 17 VITOLO
VOLPE MARIANTONIA	SECONDA LINGUA COMUNITARIA FRANCESE

# ALLEGATI

**Allegato B Griglia di valutazione della prova orale**

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegare tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, ri elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta ri elaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, ri elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, ri elaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

