



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

“Raffaele Viviani”

SEDE COORDINATA DI ROVIGLIANO (NA)

Via Cantieri Metallurgici

Tel.: 0818700890/Fax: 0810112776

DOCUMENTO FINALE

DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE VA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: SALA e VENDITA

«In una democrazia, se si vuole che la democrazia prima si faccia e poi si mantenga e si perfezioni, si può dire che la Scuola a lungo andare è più importante del Parlamento e della Magistratura e della Corte costituzionale».

Piero Calamandrei

Prot. N°. 3472/2021 del 14/05/2021

Ai sensi dell'art. 17 comma 1 del Decreto Legislativo 62/2017

INDICE DEL DOCUMENTO

1. Informazione sul curriculum
2. Profilo della classe
3. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione
4. Indicazioni sull'attività didattica
5. DDI
6. Valutazione degli apprendimenti
7. Consuntivi disciplinari
8. Appendice normativa

ALLEGATI

Verbale n. 05 del Consiglio di classe del 28.04.2021 relativo alla definizione dell'elaborato d'esame di cui all'art. 18 O.M. 53 del 03.03.2021.

Traccia dell'elaborato di cui all'articolo 17 comma 1 a) dell' O.M. 53 del 03.03.2021.

Composizione della classe.

Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno.

Scheda ore di PCTO svolte durante il triennio

Attestati finali percorso PCTO

1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Sala e vendita**” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali per

- operare nel sistema di qualità per l'amministrazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- capire e adeguarsi alle richieste dei mercati e della clientela
- curare i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco

sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contestoterritoriale, utilizzando il web.

- Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI GENERALI	2° Biennio		
DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	495	495	495
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	--	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	17	17	17
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	561	561	561

2. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
DI Nocera Alessandro	Italiano Storia
D'Alessio Giovanna	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
Di Leva Paola	Lingua Francese
Aruta Marianna	Matematica
Pagano Silvestra	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Schettino Calogero	Scienze motorie
Balestriere Giuseppina	Lingua Inglese
Capasso Raffaele	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina
Dell'Amura Pietro	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita
Iovino Grazia	Religione
Rappresentanti degli alunni	D'Apuzzo Antonio Scarica Giuseppe

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	Tonno Giacinto	Di Nocera Alessandro	Di Nocera Alessandro
Storia	Tonno Giacinto	Di Nocera Alessandro	Di Nocera Alessandro
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	D'Alessio Giovanna	D'Alessio Giovanna	D'Alessio Giovanna
Lingua Francese	Adesso Stefania	Adesso Stefania	Di Leva Paola
Matematica	Aruta Marianna	Aruta Marianna	Aruta Marianna
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Criscuolo Angela	Illisso Teresa	Pagano Silvestra
Scienze motorie	Schettino Calogero	Schettino Calogero	Schettino Calogero

Lingua Inglese	Passannante Erminia	Balestriere Giuseppina	Balestriere Giuseppina
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina		Savarese Giuseppe	Capasso Raffaele
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Schettino Francesco	Fuschillo Saverio	Dell'Amura Pietro
Religione	Scarica Anna	Scarica Anna	Iovino Grazia

EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/ trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2018/19	16		2	4	10
2019/20	10	1	2		9
2020/2021	9				

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta, sezione A, Art. sala e vendita è composta da 9 studenti residenti nell'area geografica di Castellammare di Stabia, Pompei e Torre Annunziata. Gli allievi provengono tutti dallo stesso corso di studi, ed hanno raggiunto un buon livello di socializzazione che ha permesso alla classe di instaurare ottimi rapporti reciproci. Sotto il profilo disciplinare gli alunni hanno sempre avuto un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e del personale scolastico. La frequenza è risultata per un gruppo di alunni regolare e costante, mentre alcuni hanno accumulato un numero di assenze più elevato, da imputare in alcuni casi ad impegni lavorativi pomeridiani o serali, in altri casi a problematiche familiari, che hanno sicuramente influito anche sul loro livello di preparazione.

In linea generale la classe ha dimostrato un interesse modesto verso le attività didattiche educative proposte. Pochi elementi hanno evidenziato una partecipazione recettiva e costante, altri hanno seguito le attività svolte in modo passivo, conseguendo risultati poco lusinghieri. Tuttavia è importante sottolineare l'interesse che la classe ha mostrato nei confronti delle attività dal contenuto più spiccatamente professionale, occasioni nelle quali gli allievi si sono distinti per la competenza e l'entusiasmo con cui hanno partecipato alle iniziative proposte.

La valutazione in primis ha tenuto conto della situazione di emergenza generata dalla pandemia di Covid 19. Questo ha influito molto sulle competenze acquisite, sulle abilità raggiunte, sul metodo di studio, sulla partecipazione e sul coinvolgimento durante le lezioni, sull'impegno profuso nello svolgimento dei compiti assegnati, nonché sulla

progressione nell'apprendimento. La valutazione delle attività di didattica a distanza ha avuto come riferimento indicatori prefissati, quali: la partecipazione ed il senso di responsabilità, l'organizzazione nella gestione di informazioni e contenuti, la capacità di interagire, abilità comunicative ed un corretto uso delle risorse digitali.

Per lo svolgimento dei programmi e di osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe, si rimanda alle singole relazioni finali dei docenti.

3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nella classe non sono presenti alunni BES o diversamente abili

4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- Problem solving
- Studio di casi aziendali
- Project work
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Strumenti

- Libri di testo
- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professional
- Portale Argo
- Piattaforma G. Suite for education

Spazi dell'apprendimento

- Aula
- Aula virtuale
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende

COMPETENZE SVILUPPATE

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle **competenze di Asse**.

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario	stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	cui vengono applicate	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
---	---	-----------------------	---

delle **competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale**

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
06	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

E delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti e allegate al presente documento.

Al fine di favorire l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole materie e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale sono stati sviluppati i seguenti nodi interdisciplinari

NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Attività ed esperienze collegate
Il nostro territorio: patrimonio da tutelare e valorizzare	Napoli Pompei Sorrento Prodotti tipici Agricoltura sostenibile	Visite sul territorio: Napoli sotterranea Scavi di Pompei Fiera del Cioccolato (Sorrento) a.s 2018-2019
Il Novecento: secolo di conflitti, rivoluzioni ed evoluzioni	Le guerre Il fenomeno dell'emigrazione Il boom economico La globalizzazione L'emancipazione femminile Evoluzione dei consumi alimentari, diverse tipologie dietetiche nel mondo	Cineforum 2018-2019
Il turismo	Il turismo enogastronomico Il turismo sostenibile Catering e banqueting Servizio Guèridon Ricette Guèridon	Matera: visita ad un frantoio Gita in Puglia: visita di una azienda vinicola Sorrento: fiera del cioccolato A 18-19
La filiera alimentare	I vini Marchi di tutela Sistema di tracciabilità Metodi di conservazione Sicurezza alimentare Programmazione e Pianificazione Aziendale Budget aziendale Il Marketing mix HCCP	Visite ad aziende di prodotti IGP Progetto" Scuola Grana padano 2019"

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO
DURANTE IL QUINTO ANNO (Art.18 O.M. 53 del 03/03/2021)

Testo	Autori
“La Mia Letteratura – Vol. 3 – Dalla fine dell'Ottocento a oggi” – Editore: C. Signorelli/Mondadori Education	Angelo Roncoroni – Milva Maria Cappellini – Alberto Dendi – Elena Sada – Olga Tribulato

GIOVANNI VERGA

NOVELLE

La Lupa, Cavalleria Rusticana, Rosso Malpelo.

IL DECADENTISMO

GABRIELE D'ANNUNZIO

Lirica: “La pioggia nel pineto”

Brani antologici: “Scrivo nell'Oscurità” (da “Notturmo”)

GIOVANNI PASCOLI

Liriche: “Novembre”, “Il lampo”, “Il tuono”, “X agosto”, “Il gelsomino notturno”

ITALO SVEVO

LA COSCIENZA DI ZENO

Brani antologici: “Il fumo”, “Il funerale mancato”, “Il fidanzamento di Zeno”, “Lo schiaffo del padre”, “L'ultima sigaretta”, “Un'esplosione enorme”

LUIGI PIRANDELLO

NOVELLE

“La patente”, “Il treno ha fischiato”

GIUSEPPE UNGARETTI

Liriche: “San Martino del Carso”, “I fiumi”, “Soldati”, “Mattina”, “Veglia”

EUGENIO MONTALE

Liriche: “I limoni”, “Meriggiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Forse il mattino andando in un'aria di vetro”, “Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale”

INDICAZIONI SULLE MODALITÀ DI INVIO E RESTITUZIONE DELL'ELABORATO SULLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO (Art. 17 OM n.10 del 16.05.2020)

L'elaborato concernente le discipline caratterizzanti è stato definito nel Consiglio di classe del 27.04.2021, il cui verbale è allegato al presente Documento.

Ai sensi della nota MIUR 349 del 05.03.2021, il Consiglio ha scelto di assegnare a ciascun candidato lo stesso argomento e di articolare la traccia in maniera che essa potesse essere svolta in modo fortemente personalizzato.

L'elaborato concerne le seguenti discipline:

- Scienza e cultura degli alimenti;
- Laboratorio servizi di enogastronomia – sala e vendita;
- Educazione civica

Gli elaborati sono stati trasmessi agli alunni dal coordinatore di classe con mail all'indirizzo email account G – Suite (nome.cognomegiornodinascita@alberghieroviviani.edu.it) di ogni singolo allievo.

La traccia dell'elaborato è allegata al presente Documento.

In conformità alla circolare n. 2694/2021 del 26/04/2021 ed all'O.M. 53 del 03.03.2021, l'elaborato, in formato PDF deve essere trasmesso dal candidato al docente di riferimento ed al coordinatore di classe per posta elettronica entro il 31/05/2021, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola a: esamidistato2021@alberghieroviviani.edu.it; riportando come oggetto la seguente dicitura: Elaborato Esame di Stato 2020/2021 – Candidato Interno..... Classe V AS.

I candidati ESTERNI riceveranno l'elaborato tramite la mail istituzionale della scuola NARH09000Q@istruzione.it entro il 30 aprile 2021. Devono ritrasmetterlo svolto allo stesso indirizzo mail entro il 31 maggio 2021 e per conoscenza al docente coordinatore della classe a cui sono assegnati, riportando come oggetto la seguente dicitura: Elaborato Esame di Stato

"Attività attinenti all'insegnamento di Educazione Civica a.s. 2020/21"

La legge n.92 del 20 agosto 2019 ha reso obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado a partire da questo anno scolastico.

Il nostro Collegio dei docenti ha approvato in data 20.10.2020 con delibera n. 29 il Curricolo di educazione civica ad integrazione del curriculum verticale d'Istituto.

Il curriculum di Educazione civica dell'IPSSEOA Viviani ha l'obiettivo di sviluppare negli allievi la capacità di sentirsi cittadini attivi ossia persone titolari di diritti inviolabili e nel contempo, consapevoli dei doveri inderogabili della società di cui fanno parte in ogni ambito, da quello familiare a quello scolastico, ad ogni livello da quello regionale, a quello nazionale, a quello Europeo, a quello mondiale, ed in ogni momento nella loro vita quotidiana, nello studio e nel contesto lavorativo.

Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in **unità di apprendimento interdisciplinari** condivisi dal Consiglio di classe con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macronuclei tematici: **Costituzione, Istituzioni e legalità, Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**

UDA INTERDISCIPLINARI PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Sicuro io, sicuri tutti

Docenti contitolari: **DTA, Italiano, Lingue straniere, Matematica, Religione**

Competenze del PECUP

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

Contenuti

Le norme giuridiche e sociali per la tutela della salute e della sicurezza

Le raccomandazioni di prevenzione e le norme igienico-sanitarie per il contrasto alle epidemie da coronavirus

Le parole della pandemia

Covid-19 Keywords

Covid-19 mots clés

I numeri della pandemia

Il rispetto della vita ed il comportamento solidale nelle religioni
L'obiettivo 3 dell'Agenda 2030
La sicurezza in rete: dati sensibili , dati personali, identità digitale

Tempo: **10 ore**

Percorso pluridisciplinare: **Cibo e diritti**
Docenti contitolari: **DTA, Italiano, Religione, Storia, Lingue straniere, Laboratorio di enogastronomia - settore cucina, Laboratorio di enogastronomia- settore sala e vendita, SCA**

Competenze del PECUP

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

Contenuti

Gli articoli della Costituzione a tutela del diritto alla salute

I diritti dell'uomo nell'evoluzione dei testi nazionali e internazionali.

Il cibo negli obiettivi dell'Agenda 2030 La qualità del prodotto alimentare

La normativa a tutela della sicurezza alimentare

Il cibo come espressione di fede e di identità culturale

Controllo della qualità alimentare

Le regole per il benessere psico-fisico

The 2030 Agenda for Sustainable Development

L'Agenda 2030 de Développement Durable

La ricerca di dati ed informazioni in rete

Tempo: **25 ore**

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof. Dell'Amura Pietro

Progetto d'Istituto “Una bussola per il futuro”

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

Il PCTO, attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curriculum.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento** ed **approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** e periodi di **stage esterni in azienda** per un minimo di **210 ore**.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

- essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 il PCTO ha seguito, ove possibile, quanto programmato ma, in considerazione dell'emergenza COVID, è stato necessario rivedere parti del progetto, eliminando alcune attività ed integrandolo con momenti di formazione a distanza.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO REALIZZATO

**Riepilogo ASL Classe Terza A Sala e Vendita
Anno Scolastico 2018/2019**

	Formazione in aula/esperti esterni	Visite aziendale	Altre attività (Eventi, Manifestazioni ecc.)
DATA			
17 Ottobre 2018		Visita Scavi di Pompei h. 4	
05 Dicembr e 2018		Visita Napoli Sotterranea h. 8	
10 Dicembr e 2018			Incontro Scuola famiglia h. 4
12 Dicembr e 2018	Manifestazione Centro dell'impiego h. 4		
15 Dicembr e 2018			Open day h. 6
11 Gennaio 2019			Open day h. 6
28 Gennaio 2019	Convegno Sicurezza stradale h. 4		
27 Febbraio 2019			Incontro scuola famiglia h. 4
20 Marzo 2019	Incontro insieme per la sicurezza h. 4		
01 Aprile 2019	Corso Sicurezza h. 4		
03 Aprile 2019	Corso Grana Padano h. 4		

17 Aprile 2019			Incontro scuola famiglia h. 4
09 Maggio 2019		Uscita didattica Roma (Visita azienda ad Ariccia) h. 8	

PROSPETTO RIEPILOGATIVO ORE DI ATTIVITA' PROFESSIONALLIZZANTI SVOLTE
A.S. 2019/2020

CLASSE IV SEZ. A Sala e vendita

N	Cognome	Nome	SAGRA DELLA PORCHETTA.	ToT.
1			30	30
2			30	30
3			30	30
4			30	30
5			30	30
6			30	30
7			30	30
8			30	30
9			30	30

PROSPETTO RIEPILOGATIVO ORE DI ATTIVITA' PROFESSIONALLIZZANTI SVOLTE
A.S. 2020/2021

CLASSE V SEZ. A SALA E VENDITA

N	Cognome	Nome	JOB ORIENT A	PCTO COCA COLA	PCTO LEROY MERLIN	ToT.
1			10	25	35	110
2			10	25	35	105
3			10	25	35	105
4			10	25	35	110
5			10	25	35	110
6			10	25	35	110
7			10	25	35	110
8			10	25	35	110
9			10	25	35	110

5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid 19 non hanno consentito una normale ripresa delle lezioni che, dunque, è stata programmata prevedendo l'entrata alternata delle classi e l'attuazione del Piano per la DDI approvato in ottemperanza al D.M. n 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020.

A seguito dell'ordinanza della giunta Regionale della Campania n.79 del 15.10.2020 che stabiliva la sospensione delle attività didattiche ed educative in presenza, il nostro Istituto ha avviato le attività didattiche a distanza per tutta la sua platea scolastica.

Purtroppo l'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare ed Agerola ha obbligato la prosecuzione delle attività in DAD fino al 24 aprile 2021, per cui solo il 26.04.2021 le classi sono rientrate in presenza seguendo comunque una rotazione tra quelle del biennio e quelle del triennio e mantenendo quindi, di fatto, una DDI.

Le attività in DDI sono svolte nel quadro disegnato dai seguenti **principi**:

- tutela del diritto allo studio
- mantenimento del dialogo e della comunicazione tra le varie componenti del sistema scuola;
- collegialità delle scelte
- valutazione in itinere e conclusiva come valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento

e nel perseguimento dei seguenti **obiettivi**:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- garantire l'apprendimento degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP e valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante.

Gli **strumenti** utilizzati per la DDI sono stati:

- il sito istituzionale
- il registro elettronico *Argo*
- la piattaforma *G Suite* alla quale da marzo 2020 tutto il personale scolastico e tutti gli alunni possono accedere con un proprio account
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo,

su consegna e indicazioni dei docenti

- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

Sono state, infine, privilegiate le **metodologie** fondate sulla formazione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentissero la costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (scheda tratta dal PTOF)

PARTECIPAZIONE

- Y Propositiva
- Y Recettiva
- Y Sollecitata
- Y Passiva
- Y Di disturbo

IMPEGNO

- Y Tenace
- Y Adeguato
- Y Opportunistico
- Y Discontinuo
- Y Scarso

FREQUENZA

- Y Regolare
- Y Discontinua
- Y Saltuaria
- Y Assente

METODO DI STUDIO

- Y Elaborativo
- Y Organizzato
- Y Ripetitivo
- Y Disorganizzato

PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- Y Notevole
- Y Accettabile
- Y Irrilevante
- Y Negativa

ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI

- Y Disponibile
- Y Passivo
- Y Oppositivo
- Y Aggressivo

VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale e finale, da 10 a 1 è determinata dai seguenti indicatori:

- Y L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- Y L'acquisizione delle abilità
- Y Uso del linguaggio
- Y La progressione nell'apprendimento
- Y L'impegno
- Y La partecipazione alle attività didattiche e complementare

TABELLA DI VALUTAZIONE
(scheda tratta dal PTOF)

LIVELLO	VOTI	GIUDIZIO	DESCRITTORI (conoscenze, competenze, capacità)
I	1-3	Insufficienza molto grave	<p>Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto. Partecipa in modo passivo e disinteressato Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.</p>
	4	Gravemente Insufficiente	<p>Ha una conoscenza frammentaria. Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante. Lavora in modo discontinuo. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.</p>
II	5	Insufficiente	<p>Ha una conoscenza parziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo. Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.</p>
III	6	Sufficiente	<p>Ha una conoscenza essenziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo regolare, ma poco approfondito. Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.</p>
	7	Discreto	<p>Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.</p>
IV	8	Buono	<p>Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento</p>
V	9 -10	Ottimo	<p>Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di un lavoro autonomo.</p>

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

In ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020, il nostro Istituto ha approvato (Delibera n. 30 CdD del 20.10.2020) il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, comunemente individuata con la sigla DDI.

Il Piano prevede strumenti, metodologie, ed obiettivi delle attività che dovranno essere svolte a distanza ed in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché i criteri e gli indicatori di valutazione degli apprendimenti.

La griglia di valutazione del profitto, definita all'interno del Piano ed applicata come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è la seguente:

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata scarsa o assente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

CREDITO SCOLASTICO

Come già lo scorso anno, rispetto alle previsioni del D.lgs 62/2017, è ridefinito il computo del credito scolastico, che passa da 40 a 60 punti.

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 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

Per quanto riguarda il credito della classe quarta relativo all'a. s. 2019/2020, 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 era prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti (quindi è prevista la fascia $M < 6$). Prima di effettuare la conversione in sessantesimi, il Consiglio di classe provvede ad effettuare l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020, non superiore a 1 punto (nota 28 maggio 2020 n. 8464).

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

Tabella C: Conversione del credito assegnato al termine della classe quinta

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Il Consiglio di Classe, tuttavia, in conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (*Delibera n. 57 del 10 maggio 2021*), attribuirà il massimo della banda di oscillazione, determinata dalla media dei voti (compreso il voto relativo al comportamento), nei seguenti casi:

1. Se il decimale della media dei voti è uguale e/o maggiore a 0,50;
2. Se lo studente ha dimostrato nelle attività didattiche interesse e partecipazione, assentandosi dalle lezioni per non più di 15 giorni durante l'intero anno scolastico;
3. Se lo studente ha raggiunto nell' a. s. un numero di assenze compreso tra 16 e 30 gg. ma ha partecipato con impegno, interesse e puntualità ad attività progettuali extracurricolari di almeno 20 ore, svolte anche in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone ed asincrone;
4. Se lo studente ha acquisito esperienze qualificate (crediti formativi) al di fuori della scuola in ambiti e settori della società civile, legati alla formazione della persona e alla crescita umana e culturale, pur mantenendo il limite massimo delle 30 assenze.

Nel caso in cui lo studente abbia effettuato nell'anno scolastico un numero di assenze superiore a 30 gg., sarà attribuito il minimo della banda di oscillazione, così come in tutti gli altri casi non rientranti nelle condizioni sopraelencate (eccezione fatta per i casi in deroga da valutare singolarmente dietro presentazione di opportuna certificazione).

CREDITO FORMATIVO

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza acquisita al di fuori della scuola di appartenenza in ambiti e settori della società civile, legata alla formazione della persona e alla crescita umana e culturale, coerenti con il tipo di corso di studi. Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi :

1. dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
2. della durata complessiva delle attività;
3. della continuità delle esperienze.

Coerenti con il piano di studi dell'Indirizzo di Servizi di Enogastronomia e di Ospitalità alberghiera appaiono:

- i corsi finalizzati alle Certificazioni linguistiche ed informatiche, attestanti competenze di livello superiore a quelle previste dall'anno scolastico in corso rilasciate da istituzioni esterne alla scuola o tramite progetti della scuola;
- partecipazione a corsi e/o gare a livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse Federazioni riconosciute dal CONI;
- partecipazione a soggiorni studio
- attività di volontariato certificate.

Ogni esperienza dovrà essere debitamente documentata attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per quanto attiene, infine, alle domande di riconoscimento del credito interno/esterno per le varie attività, si dovrà presentare una formale richiesta, secondo un modulo fornito dalla segreteria didattica.

Per i candidati esterni il credito scolastico per la classe quinta è attribuito dal Consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella C di cui all'Allegato A. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata. Per l'attribuzione dei crediti relativi alle classi terze e quarte, il consiglio di classe si attiene a quanto previsto ai commi 2 e 5 lettera c).

Per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terze e quarte è quello già maturato nei precedenti anni, convertito secondo i parametri delle tabelle A e B, di cui all'Allegato A alla presente ordinanza.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE
Griglia ministeriale allegato B OM n. 53 del 03.03.2021

Classe V Sezione: A sala

Candidato: _____ Data: ____/____/____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Puntegg
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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	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 collegarle 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, rielaborando 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 rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando 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	
Punteggio totale della prova				

7.CONSUNTIVI DISCIPLINARI

CONSUNTIVO DISCIPLINARE			
MATERIA	Matematica		
DOCENTE	prof.ssa Aruta Marianna		
ORE SETTIMANALI	3		
ORE TOTALI SVOLTE	52		
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p>		
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 23/04/2021)	Studio di una funzione (dominio, asintoti, segno, intersezione con gli assi, calcolo del massimo e del minimo, flessi, grafico)		
METODOLOGIE	Lezione frontale unidirezionale e interattiva Presentazione e analisi Lavori di gruppo Esercitazioni guidate Verifiche formative continue Recupero costante in itinere		
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Interventi specifici ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse. Esercitazioni guidate per il recupero di abilità operative.		
TESTO ADOTTATO	Tonolini Franco/Tonolini Giuseppe "Matematica: Modelli e Competenza" Linea Bianca Mondadori vol.5		
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Appunti forniti dalla docente.		
PROVE DI VERIFICA			
Tipologia	Numero		
Scritte orali	1° Quadrimestre	2	2° Quadrimestre 1
	1° Quadrimestre	2	2° Quadrimestre 2

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<p>Ai ragazzi che necessitavano di più attenzione, si è dato loro un tempo più lungo per la consegna dei compiti. Sono stati creati file per ricapitolare tramite risposte brevi</p>	
TESTO ADOTTATO	1. WINE AND DINE CLUB – Cibelli / D’Avino – CLITT –	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<i>Piattaforma GSuite for education/ Portale Argo/ jamboard, Raiplay, registrazioni vocali</i>	
<p>PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE tutti i test somministrati, anche quello fatto in modalità sincrona, sono spesso risultati esercizio di copia ed invio. Era importante che i ragazzi comunque rispettassero le consegne, con successiva verifica in videolezione di quanto fatto, e purtroppo, il riscontro non è stato sempre brillante. Solo 3 allievi, pur con qualche lacuna pregressa, e difficoltà connesse al difficile periodo di confino domestico, hanno dimostrato costanza e dedizione.</p>		
Tipologia	Tempi	
<p><i>Interrogazioni</i></p> <p><i>Esercitazioni e quiz on line</i></p>	<p>I° Quadrimestre 2 in videolezione</p> <p>I° Quadrimestre 2 in sincrono + diversi compiti online corretti durante le videolezioni</p>	<p>II° Quadrimestre 2 in videolezione + verifiche orali in presenza in vista dell’esame</p> <p>II° Quadrimestre 1 in modalità sincrona ed esercizi ogni settimana in modalità asincrona</p>

CONSUNTIVO DISCIPLINARE V A SALA E VENDITA	
MATERIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Silvestra Pagano
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere ed individuare le tendenze del settore e i nuovi prodotti sul mercato. • Saper redigere dei menu' diversificati in base alle condizioni fisiologiche della clientela. • Saper redigere dei menu' diversificati in base alle condizioni e patologiche della clientela. • Saper individuare i principali rischi di contaminazione degli alimenti e applicare correttamente il sistema HACCP al fine di tutelare la salute del consumatore..
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 30/05/2020)	<p>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuovi prodotti Alimentari • Gli additivi alimentari <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Dieta e stili alimentari • L'alimentazione nella ristorazione collettiva <p>La dieta nelle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle malattie cardiovascolari • La dieta nelle malattie metaboliche • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione e tumori; disturbi alimentari <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Contaminazione biologica degli alimenti • Il sistema Haccp e le certificazioni di qualità
METODOLOGIE	Video lezioni, power point, relazioni e video documentari
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere
TESTO ADOTTATO	Alimentazione oggi
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi

Verifiche on line	I° Quadrimestre	1 simulazione esame di stato
Interrogazioni brevi on line	I° Quadrimestre	2
Interrogazioni brevi on line	II° Quadrimestre	3
Verifiche on line	II° Quadrimestre	2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE V A SALA E VENDITA		
MATERIA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
DOCENTE	D'Alessio Giovanna	
ORE SETTIMANALI	5	
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi ● Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione ● Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni, realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende ricettive ● Applicare le normative che disciplinano i processi di 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 ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 30/05/2019)	Ripetizione Bilancio d'esercizio-Il processo di pianificazione aziendale- Il business plan- Le caratteristiche e le dinamiche del mercato ristorativo - Il controllo di gestione- Il budget- Il marketing- Il marketing mix- La politica del prodotto- La politica del prezzo- La politica di distribuzione- La politica di comunicazione. Norme e procedure per la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti alimentari.	
METODOLOGIE	Lezioni frontali, videolezioni esercitazioni in classe ed on-line, schemi riassuntivi , mappe concettuali	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere	
TESTO ADOTTATO	"Strumenti gestionali per il turismo" Cesarano – Esposito-Acampora	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma Zoom Piattaforma GSuite for education Portale Argo Posta elettronica	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Compito in classe Interrogazioni	I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre 2
	I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre varie

CONSUNTIVO DISCIPLINARE		
MATERIA	Scienze motorie/Educazione fisica	
DOCENTE	Schettino Calogero	
ORE SETTIMANALI ORE TOTALI SVOLTE	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	Utilizzare il proprio corpo in modo armonioso e con una postura corretta. Sviluppare le proprie competenze nei giochi di squadra	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2020)	Il movimento come miglioramento della coordinazione, esercizi per la tonificazione della fascia addominale e dorsale, nozioni sull'apparato respiratorio e cardiovascolare, nozioni sulla prevenzione degli infortuni	
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni pratiche, materiale inviato su piattaforma argo	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE		
TESTO ADOTTATO	dispense e testi personali	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Portale Argo	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Esercitazioni pratiche		
Esercitazioni on line		
Interrogazioni brevi on line Esercitazioni Elaborati		II Quadrimeste

CONSUNTIVO DISCIPLINARE V A SALA E VENDITA a.s. 2020/2021	
MATERIA	ITALIANO
DOCENTE	DI NOCERA ALESSANDRO
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della letteratura nazionale ed europea con particolare riferimento al Novecento. - Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi. - Individuare le trasformazioni linguistiche. - Produrre relazioni, sintesi, commenti e altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico. - Utilizzare termini vari anche in lingue diverse dall'italiano. - Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. - Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. - Elaborare il proprio curriculum vitae in formato europeo.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Il Naturalismo, il Verismo (Giovanni Verga, il Decadentismo (Gabriele D'Annunzio, Giovanni Pascoli), il Romanzo sperimentale del primo Novecento (Proust, Kafka, Joyce), Luigi Pirandello, Italo Svevo, Giuseppe Ungaretti, l'Ermetismo, Eugenio Montale.
METODOLOGIE	<i>Video lezioni, lezioni in presenza. Impiego di video e strumenti multimediali</i>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOPTATE	Rallentamento del programma, sintesi argomenti nuovi e riepiloghi frequenti, continuo controllo dell'apprendimento.
TESTO ADOTTATO	Testo di riferimento in adozione, materiale didattico predisposto dalla docente
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<i>Piattaforma GSuite for Education Portale Argo Chat di WhatsApp</i>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
<i>Compito in classe Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre: 2 interrogazioni orali per ogni discente
<i>Interrogazioni brevi on line</i>	I° Quadrimestre: 1 per ogni discente
	II° Quadrimestre: 2 interrogazioni orali per ogni discente
	II° Quadrimestre: 1 per ogni discente

CONSUNTIVO DISCIPLINARE V A SALA E VENDITA a.s 2020/2021	
MATERIA	STORIA
DOCENTE	DI NOCERA ALESSANDRO
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. - Analizzare problematiche significative del periodo considerato. - Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. - Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale - Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali. - Individuare i rapporti fra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali. - Analizzare storicamente campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento. - Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari. - Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Le problematiche dell'Unità d'Italia, la Questione Meridionale, l'Età Giolittiana, la Prima Guerra Mondiale, la Rivoluzione Russa, lo stalinismo, il Primo dopoguerra, il fascismo, il nazismo, la Crisi del 1929 e la Grande Depressione, la Seconda Guerra Mondiale, la Resistenza italiana, la nascita della Repubblica italiana, la Guerra Fredda.
METODOLOGIE	<i>Video lezioni, lezioni in presenza, impiego di videoclip e strumenti multimediali</i>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOPTATE	Rallentamento del programma, sintesi argomenti nuovi e riepiloghi frequenti, continuo controllo dell'apprendimento.
TESTO ADOTTATO	Testo di riferimento in adozione, materiale didattico predisposto dalla docente
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<i>Piattaforma GSuite for education Portale Argo Chat di WhatsApp</i>

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre: 1 a discente	II° Quadrimestre: 2 a discente
<i>Interrogazioni brevi on line</i>		

CONSUNTIVO DISCIPLINARE V A SALA	
MATERIA	IRC
DOCENTE	Iovino Grazia
ORE SETTIMANALI	1
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>-Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo.</p> <p>-Interpretare correttamente i contenuti della fede nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p> <p>-Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 30/05/2019)	<p>-Destinazione verità: scienza e fede declinato in fame e cibo nel mondo.</p> <p>-Sogno la pace: il dialogo interreligioso a tavola.</p> <p>-La religione nella società contemporanea attraverso il cibo.</p>
METODOLOGIE	<p>-Videolezioni</p> <p>-Lezioni frontali ed interattive</p> <p>-Riflessioni guidate</p> <p>-lettura ed analisi di testi e documenti</p> <p>-Presentazione dei contenuti tramite power point.</p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Nessuna
TESTO ADOTTATO	Tutti i colori della vita Solinas Luigi Ed. SEI

ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Compito in classe Interrogazioni Interrogazioni brevi on line Esercitazioni Elaborati	I° Quadrimestre II° Quadrimestre	I° Quadrimestre II° Quadrimestre

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	FRANCESE
DOCENTE	DI LEVA PAOLA
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo ai percorsi di studio. Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2018)	HACCP ; La règle des 5 M ; La fidélisation La France et ses régions. La France et ses vins. Les vins de Champagne. Le Champagne. L'étiquette Prendre une commande. La finger food. Le Barman. Les règles d'un bon cocktail L'apéritif Le végétarisme et le végétalisme ; Le régime crétois L'Hygiène et la sécurité des locaux et du personnel Les labels de qualité et d'origine Les techniques de conservations des aliments par la chaleur : La pasteurisation ; La stérilisation ; La déshydratation Les techniques de conservations des aliments par le froid : La réfrigération ; La congélation et la surgélation La traçabilité ; La filière alimentaire La marche en avant et la gestion des stocks Les additifs alimentaires Les conservateurs ; Les colorants ; Les antioxydants La réglementation alimentaire dans l'union européenne Les intolérances alimentaires
METODOLOGIE	Video lezioni- lezioni in presenza

ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Rallentamento del programma, sintesi argomenti nuovi e riepiloghi frequenti, continuo controllo dell'apprendimento.
TESTO ADOTTATO	Materiale didattico predisposto dalla docente
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma GSuite for education Portale Argo
	PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE
Tipologia	Tempi
<i>Compito in classe</i>	I° Quadrimestre
<i>Interrogazioni</i>	
<i>Interrogazioni brevi on line</i>	II° Quadrimestre

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina
DOCENTE	CAPASSO RAFFAELE
ORE SETTIMANALI ORE TOTALI SVOLTE	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nei servizi ristorativi Valorizzare e promuovere la cucina locale, nazionale e internazionale Acquisire una conoscenza nell'innovazione nelle tecnologie in cucina
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2020)	Il banqueting - Il buffet e le decorazioni Ristorazione tradizionale, commerciale e industriali I menu adeguati in base alle forme di ristorazione Programmazione e organizzazione dell'area di produzione I prodotti alimentari e la loro classificazione
METODOLOGIE	Lezioni frontali Video Lezione
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
TESTO ADOTTATO	Sala-bar e vendita per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia GALEAZZI OSCAR –Editor Hoepli
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente mappe concettuali Piattaforma GSuite for education Portale Argo
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
Interrogazione	I° Quadrimestre 2 I° Quadrimestre 2
Interrogazioni brevi on line	II° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita –
DOCENTE	Prof. Dell’Amura Pietro.
ORE SETTIMANALI	4 h
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>1. riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>2. padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	<p>U.D. 1 Enografia nazionale e viticoltura –Degustazione e abbinamento - Spumante e Champagne (approfondimento del IV°anno) - il vitigno - i vitigni autoctoni. - i vitigni della Campania. - carta dei territori vitivinicoli della Regione Campania. - i disciplinari di produzione. - la fermentazione alcolica e la vinificazione. - le pratiche di cantina. - classificazione dei vini. - l’etichetta del vino. - la sequenza dei vini – tipologie di bicchieri - Produzione dello Spumante e dello champagne. - L’analisi sensoriale. - Esame visivo. - Esame olfattivo. - Esame gustativo. - Abbinamento cibo-vino - contrasto e armonia. - Temperatura del vino. - la decantazione - schede di decantazione.</p> <p>U.D. 2 La carta, strumento di vendita - Aspetti tecnici, gestionali, indicazioni strategiche. - La carta dei vini. - La carta del bar. - La carta esposta. - Il menu e le diverse tipologie.</p> <p>U.D. 3 I prodotti tipici -Il prodotto tipico come elemento strategico, valorizzazione dei prodotti tipici; - La tipicità come elemento strategico – cosa si intende per tipicità;</p>

- I prodotti tipici della Campania;
- Classificazione dei riconoscimenti degli alimenti e delle bevande;
- Dimensione collettiva;
- Il ruolo dei consumatori;
- I marchi di tutela dei prodotti (D.O.P. – I.G.P. – S.T.G. – BIO);
- I marchi di qualità;
- La qualità e la tutela della tipicità – la qualità totale – Certificazione ISO 9001;
- I prodotti biologici;
- La lotta integrata;
- La filiera corta e Km 0.

U.D. 4

Gestione degli acquisti.

- Acquisti ed economato;
- Politiche di approvvigionamento e selezione dei fornitori;
- Il magazzino e la relativa organizzazione – i documenti di magazzino e le scorte;
- Acquisto del vino.

U.D. 5

Organizzazione e realizzazione di eventi Catering e Banqueting.

- Definizione - come si organizza un evento – requisiti base;
- Le aziende coinvolte ed i profili specialistici;
- Catering aziendale e industriale;
- Eventi aziendali ed eventi privati;
- Consigli tecnici per progettare e realizzare banchetti;
- Il banqueting – forme – il ruolo del banqueting manager – Come si organizza un banchetto – Scelta del menu e le modalità del servizio;
- La location più adatta alle varie circostanze;
- Il contratto di banqueting – la scheda evento – organizzazione della logistica e della sala;
- Elementi caratterizzanti la comunicazione;
- Organizzazione preliminare: check list e schemi;
- Le figure presenti in una struttura di alti livelli – event manager – banqueting manager – event wedding planner;
- Le varie tecniche per il trasporto dei pasti.

U.D. 6

I Cocktail

- I cocktail – la miscelazione - le tecniche americane;
- Il flair;
- Le bevande miscelate;
- Strumenti di lavoro - Tecniche di miscelazione;
- Alcool, consumo e dosi – calcolo dell'alcool nei cocktail;
- Vendere i cocktail;
- Cocktail mondiali;
- Categorie di cocktail internazionali;
- Cocktail list ufficiale I.B.A. 2020.

8. APPENDICE NORMATIVA

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

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;
- DPCM 4 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;
- Nota del Ministero dell'istruzione n.388 del 17 marzo 2020;
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;
- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n. 27 del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia";
- DPCM 26 aprile 2020;
- Ordinanza ministeriale 16.05.2020 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

FIRME DOCENTI

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Italiano Storia	Di Nocera Alessandro	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	D'Alessio Giovanna	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Lingua Francese	Di Leva Paola	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	Coordinatrice di classe
Lingua Inglese	Balestriere Giuseppina	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Matematica	Aruta Marianna	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pagano Silvestra	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	Capasso Raffaele	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Dell'Amura Pietro	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Scienze motorie e sportive	Schettino Calogero	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	
Religione	Iovino Grazia	firma autografa omissa ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993	

Il Dirigente Scolastico

firma autografa omissa
ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993

Prof.ssa Giuseppina Principe