



**Istituto Professionale dei Servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drenгот"**  
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2022/23**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 45 del 09/03/2023,**

**Nota del Garante per la protezione dei dati personali 21 marzo 2017 prot. 10719**

**Classe Quinta Sez. A**  
**Declinazione Sala e vendita**  
**Codice ATECO 56**

**Coordinatrice Prof.ssa Eugenia Costanzo**

**DIRIGENTE**  
**Prof. Nicola Buonocore**

IPSEOA "Drenгот" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

# INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

## **1. Contesto generale**

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

## **2. Curricolo**

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Nuclei tematici
- 2.3. Quadro orario settimanale

## **3. Presentazione della classe**

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi

## **4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione**

## **5 Indicazioni generali sulle attività didattiche**

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Simulazione seconda prova
- 5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

## **6. Valutazione degli apprendimenti**

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

## **7. Allegati**

- Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglie di valutazione
- Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

# 1 CONTESTO GENERALE

## 1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

## 1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

# 2. CURRICOLO

## 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Prodotti Dolciari, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*). In particolare nella declinazione

**Sala e vendita**, l'istituto, che opera in un territorio zona di produzione del vino asprinio DOP, intende formare figure professionali che, forti di una consolidata professionalità pratico-operativa, di solide conoscenze scientifico-professionali e consapevoli del ruolo sociale loro affidato, possano essere impiegate presso enoteche, winebar, cantine ma anche in grado di offrire consulenza alle aziende vinicole del territorio nazionale e internazionale. Il profilo si caratterizza per il riferimento nel percorso alle seguenti competenze:

- **Competenza in uscita n. 1**

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

- **Competenza in uscita n. 2**

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

- **Competenza in uscita n. 3**

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

- **Competenza in uscita n. 4**

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.

- **Competenza in uscita n. 6**

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.

- **Competenza in uscita n. 7**

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.

- **Competenza in uscita n. 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

IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

## **CODICI ATECO**

### **56. Attività di Servizio di Ristorazione:**

Ristoranti con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

Gelaterie e pasticcerie (56.10.30) ·

Ristorazioni su treni e navi (56.10.50) ·

Catering per eventi, banqueting (56.21.00)

### **2.2Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di ~~nutrizione~~ **nutrizione**, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

## 2.3 Quadro Orario

<b>MATERIA</b>	<b>CLASSE 1</b>	<b>CLASSE 2</b>	<b>CLASSE 3</b>	<b>CLASSE 4</b>	<b>CLASSE 5</b>
<b>AREA COMUNE</b>					
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia</i>	1	1	2	2	2
<i>Lingua e cultura inglese</i>	3	3	2	2	2
<i>Scienze integrate fis chim biol</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto ed Economia</i>	2	2	0	0	0
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Geografia</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	0	0	4	4	4
<i>T.I.C.</i>	3	3	0	0	0
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione Cattolica</i>	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
<i>Lingua e cultura francese</i>	2	2	3	3	3
<i>Scienza degli Alimenti</i>	2	2	0	0	0
<i>Scienza e cultura dell'Alimentazione</i>	0	0	4	4	4
<i>Tecniche di comunicazione</i>	0	0	2	2	2
<i>Laboratorio di cucina</i>	2	2	0	0	0
<i>Laboratorio di sala</i>	2	2	5	5	5
<i>Laboratorio di Acc Tur</i>	2	2	0	0	0
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	0	0	4	4	4
<b>Totale</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*) Educazione civica – Insegnamento trasversale alle diverse discipline – minimo 33 ore annuali



IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

### 3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
Italiano e Storia	Di Fratta	Giuseppa	tre
Lingua Inglese	Natale	Daniela	tre
Lingua Francese	Mangiullo	Angela	uno
Matematica *	Petrillo	Luciano	tre
Diritto e Tecniche amministrative	Leone	Maria Rosaria	tre
Scienze Motorie	Cacciapuoti	Valerio	tre
Religione	Costa	Giuseppina	tre
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Costanzo	Eugenia	tre
Tecniche di comunicazione	Iacolare	Silvana	uno
Laboratorio di sala	Montanera	Paolo	tre
Sostegno	Arborino	Antonietta	tre

\*Il collega Petrillo è stata sostituito in corso d'anno dal supplente Gravina Gianluca

#### 3.2 Commissari interni

O.M. 65 del 14/03/2022 Articolo 12 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Costanzo Eugenia
Laboratorio di Sala bar	Montanera Paolo
Scienze Motorie	Cacciapuoti Valerio

### 3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

### 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi

Parametri	Descrizione				
Percorso formativo ed educativo	<p>Il Consiglio ritiene che la classe abbia nel complesso realizzato un processo di crescita e di maturazione graduale, pur con i necessari distinguo. Alcuni alunni hanno avuto un atteggiamento propositivo e una partecipazione accettabile al dialogo educativo. Il loro percorso formativo è stato accompagnato dalla crescita interiore e dal conseguimento di un adeguato livello di autonomia e senso di responsabilità. Buona parte della classe, però, ha avuto un atteggiamento più superficiale e non motivato che ha comportato un impegno domestico non sempre adeguato. Per una esigua parte degli alunni il processo di maturazione è stato più lento e non sempre accompagnato dalla piena consapevolezza del proprio modo di essere e del proprio dovere, la preparazione conseguita è pertanto appena accettabile.</p> <p>Alla data di stesura del presente documento mediamente gli studenti della classe mostrano risultati tra più che sufficienti e sufficienti, con qualche incertezza in alcune discipline; pochi alunni presentano difficoltà più gravi e/o diffuse, a cui dovranno cercare di rimediare nelle ultime lezioni rimaste.</p> <p>Durante la simulazione della 2a prova scritta, nonostante la presenza di lievi difficoltà emotive, gli alunni, confrontandosi con la tematica proposta e con il tempo messo loro a disposizione, hanno potuto realizzare elaborati complessivamente sufficienti. Quasi tutti i programmi sono stati portati a termine, così come preventivato nella programmazione, anche se alcuni argomenti sono stati trattati sinteticamente.</p>				
Situazione di partenza	<p>La classe che è composta da 19 elementi e include un'alunna con programmazione differenziata (per i dettagli si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati), nel corso del triennio si è dovuta confrontare, con metodologie didattiche differenti a causa dell'emergenza epidemiologica pertanto è stato necessario predisporre, nel corso del quinto anno, il recupero di alcuni contenuti non del tutto acquisiti.</p>				
Comportamento	<p>L'andamento disciplinare è sempre stato discretamente lineare, eccezion fatta per pochissimi studenti che hanno mostrato, e spesso ancora manifestano, atteggiamenti non sempre consoni all'ambiente scolastico e inadeguati al grado di maturità che l'età esigerebbe</p>				
Livelli di apprendimento	<table border="1"><thead><tr><th>Basso (voti inferiori a 6) n.alunni 1</th><th>Base (6) n. alunni: 13</th><th>Medio (7) n. alunni:5</th><th>Alto (7-8-9-10) n. alunni:0</th></tr></thead></table>	Basso (voti inferiori a 6) n.alunni 1	Base (6) n. alunni: 13	Medio (7) n. alunni:5	Alto (7-8-9-10) n. alunni:0
Basso (voti inferiori a 6) n.alunni 1	Base (6) n. alunni: 13	Medio (7) n. alunni:5	Alto (7-8-9-10) n. alunni:0		

Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	<p>Da un punto di vista didattico la classe si rivela eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti. Pertanto è possibile individuare due diverse fasce di livello:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un esiguo numero di studenti, dotati di una adeguata preparazione di base, di adeguate capacità linguistico-espressive, e abbastanza partecipi al dialogo educativo, ha conseguito un più che sufficiente livello di preparazione.</li> <li>• Un secondo gruppo, è costituito da alunni che, hanno incontrato difficoltà nel metodo di lavoro e hanno mostrato impegno ed attenzione non sempre costanti. Tuttavia opportunamente, guidati e continuamente sollecitati, hanno raggiunto quasi tutti un livello sufficientemente accettabile. Rimane comunque qualche elemento che ancora mostra insufficienze gravi in qualche disciplina</li> </ul>
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	I docenti delle diverse discipline, nei confronti degli alunni più deboli, oltre ad avere proposto percorsi individuali nella pianificazione dello studio autonomo per il recupero delle lacune riscontrate, hanno agito anche sul piano motivazionale, invitandoli ad un maggiore senso di responsabilità per una consapevole applicazione nel loro processo formativo
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove

#### 4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, In tutte le discipline gli insegnanti curricolari e di sostegno hanno svolto, durante tutto l'anno, un'attività di aiuto nella personalizzazione dei contenuti di studio, mediante vari strumenti (sintesi, mappe concettuali, lezioni differenziate).

L'intervento di insegnamento individualizzato si è concretizzato attraverso attività di supporto in aula per preparare materiali personalizzati, facilitare la relazione con il gruppo classe e con le insegnanti. Sono stati utilizzati una pluralità di strategie didattiche integrate tra loro quali: schemi grafici ed esempi pratici, adozione dello "slow learner" ovvero misurare lo sforzo richiesto e rallentare il ritmo comunicativo per consentire una decodifica graduale, lenta ma corretta, analisi guidata di brani e di testi di vario genere attraverso domande, conversazioni e sintesi

Poiché durante l'anno scolastico l'alunna è stato supportato dalla docente di sostegno sia allo scopo di una chiarificazione delle consegne sia per una riduzione dell'ansia, si richiede la presenza durante le prove di esame dell'insegnante di sostegno, che ha seguito la studentessa durante l'anno affinché la candidata sia messa nella migliore condizione psicologica per affrontare le prove.

**(Documentazione relativa a specifici casi di BES sono producibili con allegati riservati.)**

Nella Relazione finale sull'alunno, C.fr allegato n. 5 del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.



IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006



## 5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

Gli obiettivi disciplinari e formativi, le metodologie e le strategie di intervento, i criteri di valutazione adottati dal consiglio di classe sono stati concordati in sede di programmazione. Essi risultano coerenti con le linee generali contenute nel PTOF e sono stati chiaramente esplicitati agli allievi

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

Ciascun docente, nell'ambito del proprio piano di lavoro individuale e nel rispetto della libertà d'insegnamento, per favorire i processi di apprendimento degli alunni, ha adottato le metodologie didattiche più consone a un organico e proficuo sviluppo della specifica programmazione disciplinare annuale, ricorrendo, a seconda delle esigenze, a varie opzioni e strategie metodologiche, quali lezioni frontali, lezioni dialogate e colloquiali, discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali, lavori di laboratorio, esercizi e ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni, tutoring, fruizione di vari materiali e strumenti di lavoro atti a corroborare i processi di apprendimento, altre strategie didattiche che si sono rivelate efficaci e proficue. Nell'ambito dell'attività didattica, ciascun docente ha adottato diverse strategie di insegnamento atte a facilitare la comprensione dei contenuti e dei concetti chiave; si è impegnato ad essere chiaro ed esauriente nelle lezioni; si è impegnato a valorizzare i progressi in itinere e i risultati positivi, e a gestire l'errore come momento di riflessione e di apprendimento; ha invitato gli alunni ad approfondire le proprie conoscenze su particolari tematiche; ha favorito i collegamenti interdisciplinari. si è impegnato nelle azioni di supporto, di recupero e di potenziamento.

### 5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, coordinato con l'uso di fotocopie, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe è stata utilizzata molto frequentemente anche la lavagna multimediale. I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere



IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

**5.3 Percorsi interdisciplinari** (*Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio*)

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

<b>Nuclei tematici</b>	<b>Competenze</b>	<b>Titolo dell'UDA</b>	<b>Materiale stimolo</b>	<b>Discipline coinvolte e argomenti trattati</b>
<b>N 1</b>	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.	<b>Scienza e società'</b>	<b>Il vino frutto della storia e della scienza</b>  Documento con foto e citazione	<b>Italiano</b> Decadentismo <b>Storia</b> Età giolittiana <b>Scienze dell'alimentazione</b> Cibo e religione <b>Inglese</b> The Mediterranean diet: a way of life. Food intolerances <b>Scienze motorie</b> Discipline olistiche: Yoga, pilates <b>Sala</b> L'educazione al cibo <b>Matematica</b> Limiti
<b>N 7</b>	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.	<b>Sistema alimentare: sostenibilita' management e tecnologie</b>	<b>Wine Sustainability Management</b>  Documento con foto e citazione	<b>Italiano</b> Romanticismo <b>Storia</b> La belle epoque <b>Scienze dell'alimentazione</b> Dieta mediterranea e vino <b>Inglese</b> <b>Food waste</b> <b>Scienze motorie</b> I grandi dello sport. <b>Sala</b> Glossari dei termini enologici <b>Matematica</b> significato geometrico della derivata
<b>N 5</b>	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	<b>Saperi locali e saperi globali</b>	<b>Acroecologia saperi tradizionali per un modello produttivo alimentare solidale</b>  Documento con foto e citazione	<b>Italiano:</b> Verga vita nei campi <b>Storia</b> La belle époque <b>Scienze dell'alimentazione</b> Certificazione di qualità <b>Inglese</b> Local food products <b>Scienze motorie</b> L'alimentazione dello sportivo <b>Lab.Sala</b> Preparazione e servizio della mozzarella di bufala Campana DOP <b>Matematica</b> Classificazione delle funzioni

N 6	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	<b>Web la nuova frontiera</b>	<b>La realtà virtuale</b> Documento con foto e citazione	<b>Italiano</b> Futurismo Marinetti <b>Storia</b> Seconda guerra mondiale <b>Scienze dell'alimentazione-</b> Nouvel food <b>Inglese</b> The sustainable table,O.G.M. <b>Scienze motorie e sportive</b> Sport e benessere <b>Lab. Sala</b> Aziende ristorative <b>Matematica</b> Definizione di limite
N 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<b>Ben-essere sicurezza e salute</b>	Documento con foto e citazione <i>Il primo bicchiere è per la sete; il secondo, per la gioia, il terzo, per il piacere; il quarto, per la follia.</i> <i>Apuleio</i>	<b>Italiano</b> Montale Ossi di seppia <b>Storia</b> Stalinismo <b>Scienze dell'alimentazione:</b> Sicurezza alimentare <b>Inglese HACCP</b> the risk of food contamination <b>Scienze motorie</b> Le dipendenze: l'alcol <b>Lab. Sala</b> Frullati, succhi e spremute <b>Matematica</b> Equazioni di 2° grado
N 2	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	<b>Uomo e territorio</b>	<b>Noi cittadini per un mondo sostenibile</b> Documento con foto e citazione	<b>Italiano</b> Agenda 2030 <b>Storia</b> Rivoluzione industriale e sostenibilità <b>Scienze dell'alimentazione:</b> sprechi alimentari <b>Inglese</b> Sustainable Development Goals <b>Lab. Sala</b> agenda 2030

#### 5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta (laboratorio di sala e vendita e scienza degli alimenti) hanno predisposto una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022. (C.fr allegato n. 4 del documento del 15 maggio) La traccia è stata elaborata per essere svolta in un tempo di 6 ore

## 5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curriculum di Educazione Civica

Il curriculum di Educazione civica è stato sviluppato secondo le modalità organizzative previste e stabilite dal Collegio dei Docenti. Il Consiglio di classe ha attuato un percorso di apprendimento programmato a inizio anno scolastico, svolto mediante lezioni somministrate dai singoli docenti

All'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate 33 ore svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA				
TITOLO DELL'UDA	Discipline coinvolte	ORE	CONTENUTI	Abilità e competenze
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE	8	Diritto al lavoro	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	6	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	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.
	LABORATORIO DI SALA	6	L'educazione alla salute e al benessere.	
	INGLESE/FRANCESE	2		
	RELIGIONE	3	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	
CITTADINANZA DIGITALE	ITALIANO STORIA	6 2	Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5.	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>		

## 5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

Si rimanda all'allegato n.3

## 5.7 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Viaggio di istruzione a Barcellona

Progetto SERD: Interventi scolastici di prevenzione in tema di addiction

IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

## 6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

### 6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

Per la valutazione delle prove scritte il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento (le griglie ministeriali integrate da descrittori scelti dal CdC);cfr Allegato 4

## 7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
2. Schede informative singole discipline
3. Percorsi PCTO
4. Traccia simulazione seconda prova e griglie di valutazione
5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10 maggio 2023.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Di Fratta Giuseppa	Italiano e storia	
Gravina Gianluca	Matematica	
Mangiullo Angela	Lingua Francese	
Natale Daniela	Lingua e cultura inglese	
Costanzo Eugenia	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Montanera Paolo	Laboratorio sala bar	
Leone M.Rosatria	Diritto e tecniche della struttura ricettiva	
Cacciapuoti Valerio	Scienze Motorie	
Costa Giuseppina	Religione	
Arborino Antonietta	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006