|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Istituto Professionale dei Servizi per**  **l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera** “**R. Drengot”**  Via Nobel,1 - 81031 Aversa | | |

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 55 del 22 marzo 2024**

**Classe Quinta Sez. G**

**Codice ATECO 56**

**Coordinatore Prof.ssa Sampiero Erasmina**

**……….**

**………………**

**foto**

**DIRIGENTE**

**Prof. Nicola Buonocore**

**INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

1. **Contesto generale**
   1. Descrizione del contesto
   2. Presentazione dell’Istituto
2. **Curricolo**
   1. Profilo in uscita dell’indirizzo
   2. Quadro orario settimanale
3. **Presentazione della classe**
   1. Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
   2. Commissari interni
   3. Composizione della classe
   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**
   1. Metodologie e strategie didattiche
   2. Ambienti di apprendimento
   3. Percorsi pluridisciplinari
   4. Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022
   5. Simulazione seconda prova
   6. Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
   7. PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio
6. **Valutazione degli apprendimenti**
   1. Criteri e strumenti di valutazione
7. **Allegati**

Allegato 2: Schede informative su singole discipline

Allegato 3: Percorsi PCTO

Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

1. **CONTESTO GENERALE**
   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. **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)**

LE COMPETENZE DEL PROFILO

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall’altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall’EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

Più specificamente, Il profilo dell’indirizzo 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. 5

Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

* + 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. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

* + Competenza in uscita n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

* + 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

* + Competenza in uscita n. 11

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. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

CODICI ATECO 56

ATTIVITA’ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10)

Ristorazione con somministrazione (56.10.11)

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12)

Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (56.10.20)

Gelaterie e pasticcerie (56.10.30)

Ristorazione su treni e navi (56.16.50)

Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione (56.2)

Bar e altri servizi senza cucina (56.30)

CODICI NUP – ISTAT

NUP 4.2.2.2 Addetti all’accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione

NUP 5.2.1 Esercenti nelle attività ricettive

NUP 5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione

-5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

-5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

-5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate

-5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

-5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

NUP 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate

**Nuclei 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 alimentazione, 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.

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

**2.2 QUADRO ORARIO**

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO – IST. PROF. PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

**Quadro orario della scuola: RAINULFO DRENGOT CERH030006 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Discipline/Monte Orario Settimanale | | I | | Anno | II | Anno | III | Anno | IV | Anno | V | Anno |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | | 4 | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | |
| LINGUA INGLESE | | 3 | | | 3 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| FRANCESE | | 2 | | | 2 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| STORIA | | 1 | | | 1 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| GEOGRAFIA | | 1 | | | 1 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| MATEMATICA | | 4 | | | 4 | | 3 | | 3 | | 3 | |
| DIRITTO ED ECONOMIA | | 2 | | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE | | 3 | | | 3 | | 0 | | 0 | | 0 | |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | | | 2 | | 2 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA | | | 2 | | 2 | | 3 | | 3 | | 3 | | |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | | | 2 | | 2 | | 3 | | 2 | | 2 | | |
| ARTE E TERRITORIO | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | | | 0 | | 0 | | 3 | | 3 | | 3 | | |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | | | 0 | | 0 | | 4 | | 4 | | 4 | | |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | | | 0 | | 0 | | 0 | | 1 | | 1 | | |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | | | 1 | | 1 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | | |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | |

**3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Disciplina | Docente | |  |
| Cognome | Nome | Anni continuità del docente |
| |  | | --- | | Lingua e letteratura italiana | | Storia | | Matematica | | Lingua: Inglese | | Lingua: Francese | | Oliva | Marisa | 3 |
| Storia | Oliva | Marisa | 3 |
| Matematica | Del Vecchio | Eufrasia | 1 |
| Lingua: Inglese | Chianese | Mariagrazia | 3 |
| Lingua: Francese | Verolla | Teresa | 3 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Mosca | Antonio | 3 |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | Sampiero | Erasmina | 3 |
| Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina | Barberi | Carmelo | 3 |
| Lab. di servizi enogastronomici sett. Sala e vendita | Pagano | Chiara | 1 |
| Lab. di servizi di Accoglienza turistica | Errico | Emilia | 1 |
| Tecniche di comunicazione | Iacolare | Silvana | 1 |
| Scienze motorie e sportive | Cecere | Giuseppe | 3 |
| Religione cattolica | Russo | Nunzio | 3 |
| Sostegno | Pezone | Paolo | 3 |

**3.2 Commissari interni**

**OM n. 55 del 22 marzo 2024** (Configurazione delle commissioni dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

|  |  |
| --- | --- |
| DISCIPLINA | COGNOME E NOME |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | Sampiero Erasmina |
| Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina | Barberi Carmelo |
| Scienze motorie e sportive | Cecere Giuseppe |

**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 | La classe V A PD si compone di dodici studenti, sette ragazze e cinque ragazzi. Il gruppo-classe, piuttosto omogeneo e livellato sia per l’impegno scolastico che per capacità, ha sempre evidenziato inadeguata compattezza interna ed un livello di aggregazione alquanto disarmonico, non sempre legandosi da rapporti di amicizia e solidarietà che potessero esprimersi nella reciproca collaborazione, nelle decisioni comuni e nella gestione delle difficoltà.  Nel passaggio dal quarto al quinto anno, la classe ha cambiato configurazione di indirizzo, con l’inserimento di discipline di studio nuove o comunque abbandonate alla fine del percorso biennale, e ciò ha contribuito a creare un certo disorientamento in più di qualche elemento: i ragazzi, pertanto, non hanno potuto godere appieno della continuità didattica necessaria per ottimizzare l’evoluzione dell’espressione delle proprie potenzialità e per rendere più solidi i risultati di apprendimento in una logica di sviluppo coerente del percorso formativo.  Il rapporto alunni-docenti è stato sempre improntato al rispetto reciproco, e ciò ha determinato a creare un clima tranquillo ed abbastanza favorevole al processo di apprendimento e al corretto sviluppo della personalità degli allievi.  Regolari sono stati i contatti con le famiglie (telefonici e/o di persona), oltre agli incontri/colloqui regolarmente previsti dal piano annuale d’istituto, così da fornire loro una costante informazione sull’andamento didattico-disciplinare e sulla frequenza scolastica degli alunni, oltrechè indicazioni strategico-operative che potessero risultare efficaci per colmare incertezze e superare difficoltà. | | | |
| Estrazione socioculturale | La maggior parte degli studenti proviene dall’agro aversano ed il contesto socio- ambientale- familiare si rivela complessivamente medio-basso. Le famiglie, di condizione per lo più operaia o impiegatizia precaria, non offrono loro un idoneo sostegno per ciò che riguarda l’aspetto culturale, che risulta essere poco stimolante/stimolato: la scuola, pertanto, si pone per i ragazzi come un riferimento basilare nell’ambito del processo evolutivo di crescita umana e professionale. | | | |
| Eventuali situazioni particolari | Nel gruppo-classe è presente un’alunna diversamente abile con programmazione didattico-educativa organizzata per obiettivi minimi (C.fr allegato NON PUBBLICO n. 5). | | | |
| Situazione di partenza | All’inizio dell’anno scolastico, alcuni componenti del gruppo-classe hanno partecipato al dialogo didattico-educativo in modo superficiale o poco idoneo, mostrando un’applicazione alquanto discontinua e in ogni caso poco proficua (anche per impegni lavorativi o per necessità familiari e personali), ed anche i restanti elementi che rispondevano accettabilmente agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti, andavano comunque costantemente sollecitati ad un più adeguato impegno: soltanto un paio di allievi si distinguevano per senso di responsabilità, adeguata applicazione, intuizione, metodo di studio efficace, competenze nel saper contestualizzare ed utilizzare adeguatamente le conoscenze acquisite e discrete abilità analitico-critiche e rielaborative. Col tempo, tuttavia, nonostante una frequenza non proprio regolare per alcuni di essi, anche gli alunni di cui sopra hanno evidenziato un maggiore coinvolgimento ed un progressivo seppur lento miglioramento in termini di apprendimento e maturazione, arrivando a colmare una parte delle iniziali lacune. | | | |
| Comportamento | Sul piano relazionale la classe ha quasi sempre lasciato rilevare correttezza, rispetto delle regole della convivenza scolastica e sensibilità ai richiami. | | | |
| Livelli di apprendimento | Basso  (voti inferiori alla sufficienza)  n. alunni: 0 | Medio  (6/7)  n. alunni: 11 | Alto  (8/9)  n. alunni: 1 | Eccellente  (10)  n. alunni: 0 |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | Gli allievi, nella loro diversità e varietà, sono stati opportunamente guidati per conseguire un’adeguata formazione personale e sociale. L’insegnamento delle singole discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica personale, alla promozione della crescita della persona nei suoi valori, alla formazione di una coscienza democratica e civile e ad una lettura critica, o quantomeno consapevole, del presente. In ogni caso, quasi tutti gli allievi hanno fatto registrare sul piano intellettivo e morale risultati di una certa importanza, come l’abitudine al dialogo, la disponibilità al dibattito e al confronto, la capacità di analisi e di riflessione, l’abilità di confutare tesi o teorie, l’assunzione di responsabilità e la messa in discussione anche personale. | | | |
| Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento | Le attività di recupero per le singole discipline, attuate anche attraverso personalizzazioni dell’apprendimento, si sono realizzate in itinere nella totalità dei casi. Non si sono attivati invece, per nessun allievo, percorsi di potenziamento. | | | |
| Prove INVALSI | In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove. | | | |

# INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L’INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l’apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l’apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l’apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

Nella classe è presente una sola studentessa con Bisogni Educativi Speciali (BES) che rientra nella sotto-categoria della disabilità. **La documentazione relativa a tale specifico caso viene prodotta attraverso allegati riservati**, nei quali è presentata una relazione con cui vengono esplicitati i percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame da parte dell’alunna.

# INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

## **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l’apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata.

Per tutti gli alunni sono stati inoltre utilizzati appositi strumenti di facilitazione dell’apprendimento, mettendo a loro disposizione l’invio di riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio, video tutorial da siti specifici, materiale didattico semplificato.

Per l’alunna BES è stato previsto l’uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PEI redatto per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati alle specifiche tecniche di insegnamento delle diverse discipline.

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

A scuola come a casa lo strumento privilegiatoè stato il libro di testo, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe è stata regolarmente utilizzata anche la LIM, e ad ogni docente è stata lasciata la libertà di attivare secondo il proprio stile, le proprie competenze e disponibilità strumentali, i diversi e nuovi canali e mezzi di comunicazione e interazione didattica ritenuti più efficaci e funzionali all’efficacia del percorso educativo, molti dei quali già sperimentati con successo durante la situazione emergenziale pandemica vissuta negli anni precedenti.

 I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

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:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UdA n.**  **1** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **1 Scienza e Societa’** | Tutte | Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle | Discussione guidata | 32 h |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Nucleo Fondante** | **Abilità** | |
| *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche* | **Italiano:**  Il Decadentismo  **Storia:**  L’età giolittiana **Matematica:**  Le equazioni di II° grado  **Inglese:**  The Mediterranean diet: a way of life  **Francese:**  Le régime Meditérranéen  **Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva:**  La qualità  **Scienza e cultura**  **dell’alimentazione:** Gli OGM  **Lab. Cucina:**  La celiachia e i prodotti  per celiaci  **Lab. Sala e vendita:**  Le grammature  **Tecn. di comunicazione:**  Gli assiomi della comunicazione  **Scienze motorie:**  Discipline olistiche: yoga, pilates. | n.1  n.2  n.3  n.6  n.8 | Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato | |
| **UdA n.**  **2** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **2 Il valore delle parole** | Tutte | Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle | Dibattito | 32 h |
| **Competenze** | ***Conoscenze*** | ***Nucleo Tematico*** | ***Abilità*** | |
| *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* | **Italiano:**  Il Romanticismo/D’Annunzio e il concetto estetico  **Storia:**  La Belle Epoque/L’era fascista  **Matematica:**  Variabili e funzioni  **Inglese:**  Slow food  **Francese:**  Gaspillage alimentaire  **Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva:**  Il marketing relazionale  **Scienza e cultura**  **dell’alimentazione:**  Le malattie  dismetaboliche/  I disturbi alimentari  **Lab. Cucina:**  Gli zuccheri dietetici/  La cucina molecolare  **Lab. Sala e vendita:**  La vendita  **Lab. Acc. Turistica:** La comunicazione nel mondo turistico ricettivo  **Tecn. di comunicazione:**  La comunicazione umana  **Scienze motorie:**  Il doping | n.1  n.5  n.7  n.8 | Assistere il cliente nella fruizione dei servizi offerti, descrivendoli e valorizzandoli attraverso l’utilizzo di  modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela | |
| **UdA n.**  **3** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **3 Uomo e territorio** | Tutte | Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle | Power point/ Progetto grafico | 32 h |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Nucleo Tematico** | **Abilità** | |
| *Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica, sociale e lavorativa coerentemente agli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e del territorio.*  *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi*  *gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Collaborare, in particolare, alla realizzazione e presentazione di prodotti della ristorazione caratteristici del territorio.* | **Italiano:**  Verga:“Vita dei campi”/ Quasimodo e il rapporto con la terra d’origine/ Pascoli e la vita contadina  **Storia:**  La Resistenza sul territorio italiano  **Matematica:**  Il concetto di funzione: dominio e codominio/ Rappresentazione grafica delle funzioni, intersezione con gli assi cartesiani  **Inglese:**  Local food products  **Francese:**  Les produits typiques du territoire  **Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva:**  I prodotti a Km zero  **Scienza e cultura**  **dell’alimentazione:** L’impronta ecologica/ Le certificazioni e i marchi della qualità  **Lab. Cucina:**  Preparazione e servizio di un piatto tipico del territorio  **Lab. Sala e vendita:**  Usi e costumi dei paesi del territorio  **Lab. Acc. Turistica:**  La valorizzazione del territorio e le tecniche di promozione turistica  **Tecn. di comunicazione:**  Le caratteristiche della comunicazione umana  **Scienze motorie:**  I grandi dello sport nel territorio di appartenenza/Lo sport come strumento di valorizzazione del territorio | n.2  n.4  n.5  n.6  n.7 | Conoscere gli obiettivi dell’Agenda 2030 e prendere coscienza del ruolo fondamentale di ogni individuo nel contribuire alla loro realizzazione.  Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico e/o turistico culturale in funzione del target di riferimento e  nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy | |
| **UdA n.**  **4** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **4 “Saperi” locali e “saperi “ globali** | Tutte | Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle | Discussione guidata | 32 h |
| **Competenze** | C**onoscenze** | **Nucleo Tematico** | **Abilità** | |
| *Valorizzare*  *l’elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.*  *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* | **Italiano:**  L’influenza delle due culture italiana e tedesca nelle opere di Svevo  **Storia:**  La 1^ guerra mondiale  **Matematica:**  I limiti  **Inglese:**  The sustainable table  **Francese:**  Les aliments biologiques  **Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva:**  Il ciclo di vita del prodotto  **Scienza e cultura**  **dell’alimentazione:**  I nuovi prodotti alimentari  **Lab. Cucina:**  Gli effetti della globalizzazione in cucina  **Lab. Sala e vendita:**  I prodotti locali  **Lab. Acc. Turistica:**  Percorsi enogastronomici del nostro territorio  **Tecn. di comunicazione:**  Il linguaggio non verbale  **Scienze motorie:**  Storia del calcio italiano  e internazionale | n.2  n.4  n.5  n.6 | Applicare correttamente le tecniche di lavorazione dei prodotti scegliendo le  materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.  Rilevare i mutamenti culturali,  sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi | |
| **UdA n.**  **5** | **Titolo** | **Discipline Coinvolte** | **Materiale Stimolo** | **Compito - prodotto** | **Durata in ore** |
| **11 BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute** | Tutte | Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle | Dibattito | 32 h |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Nucleo Tematico** | **Abilità** | |
| *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati* | **Italiano:** Montale:“Ossi di seppia”  **Storia:** Gli anni del boom economico  **Matematica:**  Le funzioni: lettura ed  analisi di grafici  **Inglese:** HACCP  **Francese:**  Les risques de  contamination alimentaire  **Diritto e tecn. amm. della**  **struttura ricettiva:**  Etichettatura e tracciabilità  **Scienza e cultura**  **dell’alimentazione:**  I LARN/ Le frodi alimentari  **Lab. Cucina:**  Le contaminazioni in cucina  **Lab. Sala e vendita:**  HACCP  **Lab. Acc. Turistica:**  Il pacchetto turistico  termale tra salute e  benessere  **Tecn. di comunicazione:**  La comunicazione efficace  **Scienze motorie:**  Sport e benessere:  l’alimentazione dello  sportivo/ Le dipendenze:  l'alcol | n.1  n.2  n.3  n.4  n.8 | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e salutare dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale | |

5.4 Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022

In attuazione del Decreto Ministeriale 328 del 22 dicembre 2022 "Linee guida per l’Orientamento", relative alla riforma 1.4 “Riforma del sistema di orientamento”, nell’ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU, è stata avviata l’attività di **orientamento scolastico indicata nella norma citata**che ha l’obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del **merito** nel successo formativo, di dare **supporto a studenti e famiglie** per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro.  
L’orientamento è stato  **inserito nelle attività formative**e nel curricolo scolastico declinando la **didattica in chiave orientativa**, organizzandola partendo dalle esperienze degli studenti e dalla **personalizzazione dei percorsi**, con l’accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività), fondamentali anche per promuovere l’imprenditorialità giovanile. I **moduli di orientamento formativo di 30 ore sono stati realizzati dai docenti del Consiglio di classe, con il supporto del docente Tutor e del docente Orientatore.**

I percorsi programmati ad inizio anno scolastico contemplano situazioni di apprendimento dove le singole discipline non siano recepite dall’allievo come insiemi slegati e depositari di saperi da memorizzare, bensì diventino strumenti funzionali per stimolarli verso il superamento dei problemi che possano interferire con il loro quotidiano. La **dimensione orientativa** attuata ha quindi posto l’accento sulla centralità del processo di apprendimento degli studenti, sulle loro esperienze e sulla loro autonomia. Non è mancato l’aspetto motivazionale laddove le scelte operate siano state l’espressione della reale volontà sottesa alle esigenze ed aspirazioni di ciascuno.

**Obiettivi processuali perseguiti**

-Sviluppare la capacità di riflettere su se stessi, per esprimere un personale modo di essere e proporlo agli altri, innalzando il livello di autostima.

-Migliorare la capacità di individuare e organizzare le informazioni.

-Favorire la scoperta e lo sviluppo di abilità specifiche (attitudini, interessi, vocazioni, talenti).

-Offrire l’opportunità di apprendere i “saperi” attraverso modalità didattiche innovative ( TIC), per favorire l’integrazione fra linguaggi diversi.

-Sviluppare le abilità interpersonali, imparando a rapportarsi con un numero sempre crescente di persone, mantenendo aperta la disponibilità alla critica, al dialogo e alla collaborazione per riorientare i propri convincimenti e comportamenti

-Accrescere la capacità di lavorare nel gruppo in modo cooperativo (ruoli, compiti, contributi personali al raggiungimento di un obiettivo comune, tenendo conto di mezzi, soggetti coinvolti, fine).

5.5 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/202: il nucleo tematico scelto è stato il n. 3, la tipologia la B. Si rimanda all’Allegato n.4 sia per la traccia che per la griglia di valutazione della suddetta.

5.6 Attività e percorsi svolti nell’ambito del curricolo di Educazione Civica

Ai sensi dell’art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculo di istituto.

All’insegnamento dell’educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico, svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche.

“*Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)*

*1.*  *L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.*

*2.*  *L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona”.*

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto del “Drengot” ha elaborato un percorso con un approccio trasversale, che pone al centro dei propri contenuti l'identità dello studente, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale. Tale percorso, condiviso per classi parallele, coinvolge più docenti attraverso il contributo che le diverse discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).*

Sono state proposte alcune macro-tematiche comuni ai sensi dell’art. 3 della L.92/2019, legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020 e che riguardano i seguenti filoni tematici:

* la Costituzione e i temi ad essa collegati;
* lo Sviluppo sostenibile;
* la Cittadinanza e competenza digitale.

Nel tempo dedicato a questo insegnamento, i docenti coinvolti realizzano attività didattiche finalizzate a potenziare conoscenze e abilità nei suddetti ambiti.

Il docente di Discipline giuridiche ed economiche ha il compito di coordinatore delle attività.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA** | | | | |
| **TITOLO DELL’UDA** | **Discipline coinvolte** | **0RE** | **CONTENUTI** | **Abilità e competenze** |
| CITTADINANZA E COSTITUZIONE | DIRITTO E TECNICHE AMM.VE | 8 | Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. | 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, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. | 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 | Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. | Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. |
| INGLESE/FRANCESE | 2 | L'educazione alla salute e al benessere. | Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. |
| RELIGIONE | 3 | Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. | Rispettare e valorizzare il 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. |
| **TOTALE ORE** | | **33** | | |

## **PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento: attività nel triennio**

Si rimanda all’allegato n.3.

1. **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).

1. **ALLEGATI AL DOCUMENTO**

ALL: 2: Schede informative singole discipline

ALL: 3: Percorsi PCTO

ALL: 4: Traccia simulazione seconda prova

**Documenti a disposizione della commissione**

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

* Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
* Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 06/05/2024.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***COMPONENTE*** | ***DISCIPLINA*** | ***FIRMA*** |
| Prof,ssa OLIVA MARISA | Lingua e letteratura italiana/ Storia |  |
| Prof.ssa DEL VECCHIO EUFRASIA | Matematica |  |
| Prof.ssa CHIANESE MARIAGRAZIA | Lingua: Inglese |  |
| Prof.ssa VEROLLA TERESA | Lingua: Francese |  |
| Prof. MOSCA ANTONIO | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva |  |
| Prof.ssa SAMPIERO ERASMINA | Scienza e cultura dell’alimentazione |  |
| Prof. BARBERI CARMELO | Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina |  |
| Prof.ssa PAGANO CHIARA | Lab. di servizi enogastronomici sett. Sala e vendita |  |
| Prof.ssa ERRICO EMILIA | Lab. di servizi di accoglienza turistica |  |
| Prof.ssa IACOLARE SILVANA | Tecniche di comunicazione |  |
| Prof. CECERE GIUSEPPE | Scienze motorie e sportive |  |
| Prof. RUSSO NUNZIO | Religione cattolica |  |
| Prof. PEZONE PAOLO | Sostegno |  |

IL COORDINATORE IL dirigente scolastico

prof.ssa Erasmina Sampiero prof. Buonocore Nicola