



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE "EMILIO SERENI" AFRAGOLA – CARDITO

Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing –
Turismo Settore Tecnologico: Trasporti e Logistica
(Conduttori del mezzo aereo) Settore Professionale: Servizi
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Liceo Artistico
- Indirizzi: Arti Figurative – Architettura - Ambiente

Prot. 4467 Afragola, lì 14/05/2021

A.S. 2020-2021
Documento 15 maggio

Classe 5 Sezione Q

Settore: Cucina

Indirizzo: ENOGASTRONOMICO

Approvato dal Consiglio di Classe nel giorno: 12/05/2021

Coordinatore di Classe: V. T.

Sede centrale: Via Don Bosco, 9 - 80021 Afragola (NA) – Tel. 0818603209

Sede associata: Via B. Castiello, 1 - 80024 Cardito (NA) tel: 0818342423

Codice meccanografico scuola: NAIS121003 C.F. 93060260630

Settori: Economico e tecnologico: NATD121019 - Professionale : NARH121017 - Liceo artistico: NASL12101A
e-mail: nais121003@istruzione.it pec : nais121003@pec.istruzione.it sito web : www.isissereni-afragola-cardito.gov.it

INDICE

1. IL CONTESTO	4
1.1 Descrizione del contesto generale.....	4
1.2 Descrizione dell'istituto	5
2. IL PROFILO CULTURALE DA PERSEGUIRE	8
2.1 PECUP dell'indirizzo di studi.....	8
2.2 Quadro orario	10
3. IL CONSIGLIO DI CLASSE (CdC)	12
3.1 Elenco dei docenti componenti il Consiglio di Classe.....	12
4. LA CLASSE.....	13
4.1 Elenco degli alunni	13
4.2 Presentazione della classe	13
4.3 Descrizione degli obiettivi raggiunti.....	14
4.4 Relazioni finali dei docenti	14
5. I PERCORSI SVOLTI	14
5.1 Indicazioni relative alla DAD	14
5.2 Le unità di apprendimento (UdA).....	15
5.3 Percorsi PCTO	17
5.4 Percorsi di Cittadinanza e Costituzione	18
5.5 Educazione civica.....	
5.5 Percorsi di recupero e/o di potenziamento.....	19
5.6 Percorsi di insegnamento di una disciplina con metodologia CLIL.....	19
5.7 Percorsi per alunni BES	19
5.8 Altri percorsi	19

6. Le indicazioni per l'Esame di Stato.....	19
6.1 Testi nell'ambito dell'insegnamento di Italiano	19
6.2 Argomenti assegnati per l'elaborato	20
6.3 Indicazioni per prove equipollenti / differenziate	24
7. ALLEGATI.....	24
• Le relazioni finali dei docenti;.....	24
• Le UdA svolte con indicazione delle competenze raggiunte;	24
• PEI;	24
• PDP;.....	24
• PAI	
• Percorsi PCTO (ex ASL);.....	24
• Elenco dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione ;.....	
• Griglia Ministeriale di Valutazione del Colloquio;	24
• Verbale del Consiglio di Classe dello scrutinio finale;	
1. Curriculum dello studente	
• Altri documenti.....	

1. IL CONTESTO

1.1 Descrizione del contesto generale

L'Istituto "E. Sereni" è costituito da due plessi ubicati nei comuni di Afragola e Cardito: il plesso di Afragola, sede centrale, accoglie gli indirizzi del professionale e del tecnico; il plesso di Cardito accoglie il liceo artistico. I due plessi sono a pochi chilometri di distanza e presentano affinità sia territoriali che di utenza. La popolazione scolastica dell'Istituto è di tipo omogeneo ed è costituita in prevalenza da alunni dei comuni di Afragola e Cardito; minoritaria, invece, la quota di alunni che abitano nei paesi limitrofi, quali Casoria, Casavatore, Caivano, Acerra. Una situazione di omogeneità viene riscontrata anche dal punto di vista socio-economico culturale: la popolazione è costituita, infatti, in gran parte da famiglie monoreddito con un basso livello mediano dell'indice Escs (indicatore dello status socio economico culturale); poche sono le famiglie di fascia economica più alta. Si rileva che gli studenti con cittadinanza non italiana sono ben pochi, mentre sono presenti svariate situazioni di disabilità e di alunni Bes per i quali viene attivata una didattica inclusiva di concerto con le famiglie e le Asl di competenza. Il territorio risulta essere strettamente influenzato da una cultura sociale prevalentemente agricola, confermata dalla presenza di un elevato numero di aziende a conduzione familiare. Negli ultimi anni, tuttavia, si è avuto uno sviluppo sia del settore produttivo che del terziario; sono presenti imprese di artigiani e della grande distribuzione, come Ikea, Decathlon, e sono in aumento le imprese del settore dell'enogastronomia e del turismo, che hanno movimentato il territorio caratterizzato da stagnazione lavorativa. Costituiscono opportunità anche la realizzazione delle infrastrutture dell'Alta Velocità e gli elevati livelli di accessibilità alle principali infrastrutture regionali di trasporto esistenti (aeroporto di Capodichino, Interporto di Nola, Interporto di Marcianise- Maddaloni, porto di Napoli). Tali peculiarità territoriali consentono alla Scuola di poter contattare soggetti imprenditoriali di diversa vocazione economica con cui poter pianificare collaborazioni al fine di creare occasioni di stage e progetti di alternanza scuola lavoro. La connotazione del tessuto produttivo locale risulta comunque debole ed è presente lavoro sommerso: tale situazione fa sì che gli studenti diplomati trovino maggiori difficoltà di inserimento stabile nel mondo del lavoro. Gli enti locali, per carenza di fondi, non effettuano sul territorio rilevanti investimenti che risultano, invece, sempre più necessari. Per l'apertura di nuovi indirizzi l'Istituto necessita e fa ripetutamente richiesta alle Istituzioni di disporre di altri spazi (aule e laboratori) per realizzare una efficace e valida offerta formativa. Nel complesso il contesto socio-culturale è privo di rilevanti stimoli e opportunità formative: modesti nel territorio, infatti, risultano i centri di aggregazione e gli spazi per il tempo libero, ad eccezione delle strutture religiose in cui

la Chiesa svolge attività sociale ed educativa. La mancanza di idonei strumenti culturali per affrontare i problemi della vita contemporanea rende l'attività didattica impegnativa su più fronti, dall'emozionale al comportamentale, necessitando un'azione mirata sulla persona e sull'inclusione. Pertanto, il "Sereni" propone metodologie didattiche innovative che possano stimolare gli studenti ad attivare i propri saperi rendendoli concreti, nonché a far emergere le "eccellenze". Si segue una didattica per competenze attenta ai processi di crescita dei giovani e capace di spostare l'apprendimento dal piano teorico a quello pratico (learning by doing), per favorire lo sviluppo delle capacità del saper fare in aderenza all'attuale bisogno di creare una più stretta connessione tra le conoscenze acquisite ed il contesto professionale. Sebbene il lavoro dei docenti, sovente, risulti faticoso per la burocratizzazione di alcuni processi e per la complessità della comunicazione in quanto tale, il loro incessante confronto e la loro faticosa collaborazione si dimostrano preziosi per il successo formativo e per poter concordare in modo unitario, all'interno del CdC, linee educative, regole di comportamento e modalità organizzative da applicare sistematicamente con coerenza e costanza.

1.2 Descrizione dell'istituto

A partire dal 1° settembre 2014, a seguito di un'operazione di dimensionamento scolastico posta in essere dalla Provincia di Napoli, con nota AOOODRCA 5090 DEL 18/07/2014, l'I.T.C. "Emilio Sereni" è accorpato con il Liceo Artistico di Cardito, dando vita all'Istituto d'Istruzione Superiore Afragola-Cardito.

I due settori, ubicati in due comuni diversi, sono a pochi chilometri di distanza e presentano affinità territoriali e di platea, pur definendosi su profili in uscita diversi.

L'attuale configurazione dell'Istituto, già Istituto Tecnico Commerciale ad indirizzi Giuridico-Economico-Amministrativo e Programmatori, per effetto della Riforma, dall'anno scolastico 2014-2015 si è ampliato in Istituto Tecnico - Settore Economico – con articolazioni in Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi informativi aziendali e Turismo, e Settore Tecnologico – con l'indirizzo in Trasporti e Logistica, e dall'anno scolastico 2014- 2015 anche in Liceo Artistico –Settore "Arti Figurative" e "Architettura e ambiente" e in Istituto Professionale Servizi Enogastronomici per l'ospitalità alberghiera.

Il bacino territoriale in cui l'Istituto opera è localizzato a Nord-Est della provincia di Napoli tra Afragola, Acerra, Caivano, Cardito, Casoria, Casalnuovo, Frattamaggiore e Grumo Nevano.

Gli studenti che frequentano l'Istituto provengono, oltre che da Afragola e Cardito, dai Comuni del territorio circostante. Il contesto socio-culturale in cui vivono è privo in generale di grossi stimoli e opportunità

formative: modesti nel territorio, infatti, i centri di aggregazione e gli spazi per il tempo libero; fanno eccezione le strutture religiose in cui si svolge l'attività sociale ed educativa della Chiesa.

Gli studenti del "Sereni" appartengono quasi tutti a famiglie monoreddito, con un'istruzione medio-bassa, anche se non mancano studenti provenienti da famiglie culturalmente più elevate. La situazione in ingresso degli studenti è per lo più problematica: resta un divario significativo tra il patrimonio culturale in loro possesso e quanto viene richiesto in termini di conoscenze, abilità e competenze, divario forse più evidente tra le più recenti generazioni. Il diffuso malessere che caratterizza il mondo dei nostri adolescenti, il profondo disagio a livello globale e personale, l'assenza di strumenti culturali per affrontare i problemi della vita contemporanea non fanno che complicare la situazione, già di per se stessa impegnativa. La scuola non sempre appare vicina alle aspettative e ai bisogni dei nostri giovani, ha perso la funzione di istituzione propositiva per diventare, nell'immaginario degli alunni, un sistema educativo coercitivo, al quale rispondere con il disimpegno in generale e, in qualche caso, con atteggiamenti di aggressività e trasgressione. Le famiglie, d'altro canto, limitano i rapporti con i docenti solo agli incontri Scuola-Famiglia, sono poco presenti per i più svariati motivi, alla partecipazione agli organi collegiali e cooperano per quel che possono e delegano in via quasi esclusiva alla scuola l'intero processo di educazione e formazione dei figli.

Come struttura, gli spazi del plesso di Afragola, pur se ristrutturati di recente, non riescono a soddisfare le esigenze degli allievi. Il numero degli iscritti è aumentato notevolmente ma le aule non sono sufficienti, per cui anche in quest'anno scolastico si è ricorsi a giorni di rotazione e turnazione. Di recente sono stati inseriti LIM accessoriate in molte aule.

L'ISIS Sereni nonostante le carenze strutturali, ha tentato, con la professionalità della gestione e l'impegno dei docenti, di creare condizioni meno avverse e destabilizzanti per gli alunni, procedendo ad un quotidiano e qualificante lavoro educativo.

Il settore Enogastronomico, nato nell' a.s 2014/2015, deve far fronte alle numerose difficoltà dovute all'assenza dei laboratori all'interno dell'Istituto, pertanto gli alunni devono esercitarsi in strutture ristorative esterne talvolta non idonee alla circostanza e comunque non prima della conclusione del primo pentamestre.

All'interno del piano dell'offerta formativa, oggi PTOF 2019-2022, la scuola ha attuato e attua progetti che privilegiano percorsi di ampliamento ed arricchimento delle competenze di base (italiano, matematica, inglese, laboratori di cucina, sommelier, barman, pizzaiolo e pasticciere), progetti di tutela dei beni culturali dell'hinterland e della Campania, nei suoi aspetti storico-artistici ambientali, architettonici ed archeologici, nonché delle tradizioni, del folclore e soprattutto del sociale, per combattere la dispersione scolastica.

Il P.T.O.F. ha attivato le seguenti tipologie progettuali:

- Mostra didattica e percorsi artistici itineranti
- Partecipazioni a concorsi e premi
- Incontri con autori per il Maggio dei Libri
- Progetti di simulazione aziendale
- Progetti a fondo regionale, come l'ex Art. 9 e Scuola Viva
- Progetti PON 2017/2023.
- Alternanza Scuola-Lavoro

Il profilo professionale

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio.

2. IL PROFILO CULTURALE DA PERSEGUIRE

2.1 PECUP dell'indirizzo di studi

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. È in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni di "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell'articolazione dell'"Enogastronomia", il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento;
- gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;

- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Dall'anno scolastico 2018/2019, alle classi prime si applicheranno i nuovi percorsi di istruzione professionale ai sensi del decreto legislativo n.61 del 13 aprile 2017 ed il relativo decreto attuativo del 24 maggio 2018, n. 92. L'istruzione professionale si rinnova profondamente, al fine di dare risposte alla domanda diffusa di una formazione di qualità sempre più coerente con il sistema produttivo che caratterizza il "Made in Italy". Un nuovo modello didattico, basato su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze, con un biennio sostanzialmente unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente. L'obiettivo è rilanciare l'istruzione professionale, puntando ad aumentare la qualità educativa e l'acquisizione di autonomia, consapevolezza e responsabilità al fine di formare cittadini del domani. L'istruzione professionale mira a divenire un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione, in continuo rapporto con il mondo del lavoro, motore di sviluppo e di crescita.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" deve essere in grado di:

- 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 la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- 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;
- 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;
- 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;

- 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.

2.2 Quadro orario

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132
	Lingua inglese	A-24	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66
Asse matematico	Matematica	A-26	99	99	99
		A-27			
		A-47			
	Scienze motorie	A-48	66	66	66
	IRC o attività alternative		33	33	33
	Totale ore Area generale		462	462	462

Area di indirizzo (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24	99	99	99/132
	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31	0/165	0/132	0/165
Asse scientifico tecnologico e professionale	Laboratorio enogastronomia - cucina	B-20	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	B-20	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	A-45 A-46	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	A-18	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio (1)	A-54	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (1)	A-42		0/66	0/66
	Totale ore Area di indirizzo			594	594
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti indicati con nota (1)	B-19 B-20 B-21		132		

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternativi sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 61/2017 a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macroaree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE (CdC)

3.1 Elenco dei docenti componenti il Consiglio di Classe

Curricolo	Docente	3°anno	4°anno	5° anno
Religione	S. M.	NO	NO	SI
Lingua e letteratura italiana/ Storia	T. V.	SI	SI	SI
Inglese	S. A.	SI	SI	SI
Francese	M. S.	NO	NO	SI
Matematica	C. R. I.	NO	NO	SI
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	B. R.	SI	NO	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione	E. M. C.	NO	SI	SI
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	S. C.	NO	NO	SI
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	V. C.	NO	SI	SI
Scienze motorie	M. P.	NO	NO	SI
Sostegno	V. N.	SI	SI	SI
Sostegno	G. P.	SI	SI	SI

4. LA CLASSE

4.1 Elenco degli alunni

Numero	COGNOME E NOME
1	Docente Tutor E.M.C.
2	Docente Tutor E.M.C.
3	Docente Tutor E.M.C.
4	Docente Tutor S.C.
5	Docente Tutor S.C.
6	Docente Tutor S.C.
7	Docente Tutor T.V.
8	Docente Tutor T.V.
9	Docente Tutor T.V.
10	Docente Tutor V.C.
11	Docente Tutor V.C.
12	Docente Tutor V.C.
13	Docente Tutor M.S.
14	
15	Docente Tutor M.S.
16	Docente Tutor M.S.
17	Docente Tutor C.R.I.
18	Docente Tutor C.R.I.
19	Docente Tutor C.R.I.
20	Docente Tutor E.M.C.
21	Docente Tutor S.C.

4.2 Presentazione della classe

La classe attualmente è costituita da 21 alunni (14 femmine e 7 maschi) non tutti appartenenti al corso dal primo biennio.

L'alunna 14 e l'alunno 6, trattandosi di allievi H, sono seguiti dalle insegnanti di sostegno (Prof.sse N.V. e P. G.) ed hanno svolto una programmazione differenziata.

La classe mantiene un assetto piuttosto eterogeneo per attitudini, abilità, conoscenze e competenze. Dal punto di vista disciplinare, alcuni alunni hanno evidenziato un temperamento vivace e non sempre rispettoso delle regole scolastiche: qualche alunno ha avuto una frequenza poco assidua e diverse sono state le assenze e i ritardi registrati per ognuno di essi. Quasi tutti gli allievi risultano integrati all'interno della classe; ma alcuni dimostrano scarso interesse e poca disponibilità verso la vita scolastica e i contenuti delle varie discipline. Anche l'impegno nello studio, sia a casa che a scuola, è stato irregolare e spesso poco proficuo, per cui il profilo generale risulta medio-basso con difficoltà di svolgimento della programmazione dell'anno in corso. Nello specifico: una parte degli alunni ha seguito un percorso di apprendimento e crescita non molto costante e poco significativo, raggiungendo una preparazione globalmente sufficiente. Un'altra parte

degli allievi si è distinta per serietà, motivazione, e impegno ed è stata in grado di valorizzare le proprie abilità cognitive, dimostrando capacità di rielaborazione degli insegnamenti e dei dati disciplinari acquisiti giungendo a risultati più che sufficienti. Altri, invece, nonostante le continue sollecitazioni e le strategie e metodologie didattiche messe in atto per suscitare un maggiore interesse verso le attività, hanno raggiunto a fatica gli obiettivi minimi grazie a frequenti e mirate pause didattiche per il recupero.

Al processo di maturazione globale ha sicuramente contribuito l'interesse che gli alunni hanno coltivato, non solo attraverso l'attività curricolare, ma anche mediante le iniziative culturali promosse dalla scuola, le attività laboratoriali e le attività PCTO, che sono diventate occasioni di dialogo e di approfondimento.

4.3 Descrizione degli obiettivi raggiunti

Per la descrizione degli obiettivi raggiunti in termini di competenze si rimanda alle UdA svolte e allegate al presente documento.

4.4 Relazioni finali dei docenti

La classe e i suoi elementi conoscitivi sono descritti tenuto conto delle relazioni finali dei docenti che sono allegati al presente documento.

5. I PERCORSI SVOLTI

5.1 Indicazioni relative alla DAD

Grazie al supporto continuo offerto dall'animatore digitale, la docente Carmen Maiello, è stato possibile accedere e utilizzare in tempi brevi la piattaforma Google Suite for Education. Tale piattaforma con le sue applicazioni permette attività didattica a distanza sia in modalità sincrona per assicurare la relazione tra alunni e docenti, sia in modalità asincrona per permettere agli studenti di ricevere e di utilizzare materiale di studio. L'animatore digitale al fine di rendere fruibile a tutti i docenti e a tutte le famiglie l'uso di tale piattaforma e delle sue principali applicazioni (videoconferenza Meet; Classroom e Drive), ha creato una sezione dedicata sul sito web della scuola, in continuo aggiornamento, contenente tutorial e materiale informativo. Le piattaforme digitali istituzionali in dotazione all'Istituto sono

- Il Registro elettronico ARGO in tutte le sue applicazioni;
- Le "Google Suite for Education", fornita gratuitamente da Google a tutti gli istituti scolastici. La piattaforma, in dotazione all'Istituto dall'a.s. 2016/2017, è associata al dominio della scuola e comprende un insieme di applicazioni sviluppate direttamente da Google, quali Gmail, Drive, Calendar, Documenti, Fogli, Presentazioni, Moduli, Hangouts Meet, Classroom, che consentono di poterla utilizzare non solo sotto l'aspetto didattico ma anche per l'aspetto organizzativo-gestionale.

Per altre notizie in merito alla DDI si rimanda al "REGOLAMENTO PER LA DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA", PROT. 5338 DEL 16/10/2020.

5.2 Le unità di apprendimento (UdA)

TITOLI UdA	DISCIPLINE COINVOLTE
Uda di Educazione Civica: Approccio responsabile al lavoro (art. 36, 37 e 38 della Costituzione)	Tutte
Sicurezza sul lavoro e norme HACCP	Cucina
Le figure professionali	
L'Enogastronomia Internazionale, della Campania e delle altre Regioni Italiane	
L'Arte della panificazione e della lievitazione	
I marchi di qualità con riconoscimento europeo.	
Le varie aziende enogastronomiche	
Le varie tendenze ristorative	
La filiera alimentare	
Le menu, s'il vous plaît!	
L'alimentation au coeur de la santé	
Hygiène et sécurité	
Safety procedures and nutrition	Inglese
La narrativa della seconda metà dell'800. Realismo, naturalismo e verismo	Italiano
La poesia della seconda metà dell'800. Classicismo, simbolismo, decadentismo	
La crisi di un nuovo secolo	
La crisi del soggetto. PIRANDELLO E SVEVO	
Preparazione sulle prove INVALSI	Matematica
Cotti a puntino	
Le percentuali della dieta Mediterranea	

L'Italia a tavola	
La funzione uovo!	
Fast food	
Verso un nuovo secolo	Storia
La grande guerra e le sue conseguenze	
L'età dei totalitarismi	
La Seconda Guerra Mondiale	
Dalla guerra fredda alle svolte di fine novecento	Diritto
L'Italia dal dopoguerra alla fine degli anni novanta	
Decolonizzazione	
Il marketing: aspetti generali/il marketing strategico/il marketing operativo/web marketing	
Il mercato turistico	Alimentazione
La normativa del settore turistico ristorativo	
Le abitudini alimentari, l'economia del territorio e i marchi di qualità	
I contratti delle imprese ristorative	
Sicurezza alimentare	Scienze Motorie
Piramide alimentare e ambientale	
Contaminazioni alimentari	
Sistema HACCP	
La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	
Lo sport, le regole e il fair play	

I.S.I.S. "E. SERENI AFRAGOLA-CARDITO"	DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
--	--------------------------------

Il vino e l'abbinamento vino-cibo	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita
Il mondo del caffè	
Tecniche di gestione: Il food e beverage cost	
La cucina di sala: il flambè	
Il menù e le diverse tipologie di essi	
La morale religiosa e l'agire umano. Principi di etica.	Religione
Liberi Nella legalità	
La libertà responsabile	

5.3 Percorsi PCTO

Premesso che

- ai sensi dell'art. 1 D. Lgs. 77/05, l'alternanza costituisce una modalità di realizzazione dei corsi nel secondo ciclo del sistema d'istruzione e formazione, per assicurare ai giovani l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- ai sensi della legge 13 luglio 2015 n.107, art.1, commi 33-43, i percorsi di alternanza scuola lavoro, sono organicamente inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica come parte integrante dei percorsi di istruzione;
- l'alternanza scuola-lavoro è soggetta all'applicazione del D. Lgs. 9 aprile 2008, n .81 e successive modifiche;

Per i tirocini curriculari attuati dall'Istituto "E. SERENI" sulla base delle previsioni dei piani di studio e dell'offerta formativa dell'Istituto in collaborazione con il Soggetto Ospitante;

si definisce quanto segue:

La classe ha seguito, a partire dalla classe terza, le prescritte attività di Alternanza scuola lavoro (PCTO), secondo la progettazione adottata dalla scuola.

Le attività di PCTO sono state le seguenti:

Le attività di PCTO sono indicate nell'allegato al presente documento.

Le attività del quinto anno sono state:

1. Corso di Pizzaiolo e Pasticciere (Progetto Scuola Viva)
2. Corso online di Sommelier
3. Manifestazioni online
4. Partecipazione ad eventi riguardanti la parità di genere e la violenza sulle donne

Al termine delle attività svolte, è stata consegnata agli alunni una certificazione finale sulle ore svolte e sulle competenze.

5.4 Percorsi di Cittadinanza e Costituzione

La scuola ha il compito formare cittadine e cittadini attivi e partecipi, consapevoli dei loro diritti e dei loro doveri, e di diffondere i valori della Costituzione e quelli dell'integrazione europea. Sono questi gli obiettivi che sono stati perseguiti nei percorsi di Cittadinanza e Costituzione proposti agli alunni e realizzati, come già stabilito nel CdC, in base all'art. 10 comma 2 dell'O.M. 53/2021, mediante:

- Percorsi relativi al Bullismo, cyber bullismo, Femminicidio, violenza sulle donne, discriminazioni razziale e Shoah
- Progetto Uguaglianza uomo donna, Siamo sulla buona strada?
- Agenda 2030, sviluppo sostenibile
- Partecipazione alla settimana della legalità in collaborazione con l'Associazione Libera
- Lezioni sulla Costituzione Italiana con cenni storici e differenze con lo Statuto Albertino
- Lezioni sul mondo del Lavoro: cenni storici dalla rivoluzione industriale ad oggi
- Lezioni sul Curriculum vitae in formato Europeo

5.5 Educazione civica

Il consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della O.M. 53 del 3 marzo 2021, l'Unità di Apprendimento: "Avvicinamento responsabile e consapevole degli studenti al mondo del lavoro" svolta durante l'anno scolastico, per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica.

5.6 Percorsi di recupero e/o di potenziamento

Sono state svolte ore di potenziamento e recupero in itinere in tutte le discipline per la preparazione degli alunni all'Esame di Stato previsto per quest'anno secondo la normativa Covid-19.

5.7 Percorsi di insegnamento di una disciplina con metodologia CLIL

Non prevista per gli istituti professionali.

5.8 Percorsi per alunni BES

Il CdC ha elaborato PEI e/o PDP che vengono allegati al presente documento.

5.9 Altri percorsi

Nell'arco del triennio la classe ha vissuto diverse esperienze progettuali, qui di seguito elencate:

- Attività di ricerca per l'elaborazione interdisciplinare delle mappe concettuali;
- Stage presso strutture ristorative;
- Conferenze con docenti Universitari;
- Corsi di pizzaiolo e pasticceria;
- Visite guidate nel territorio campano.
- Attività di Cineforum mensile su tematiche sociali
- Stage alternanza Scuola-Lavoro (PCTO)
- Attività di potenziamento relativamente alla prova scritta di Italiano, Scienza e cultura degli alimenti e Cucina.
- Corso sulla sicurezza
- Convegno: "Conosciamo la Costituzione"
- Convegno: "Diritto del lavoro tra passato e presente"
- Convegno: "Noi e l'Europa"

6. Le indicazioni per l'Esame di Stato

6.1 Testi nell'ambito dell'insegnamento di Italiano

Si allega al presente documento l'allegato dell'elenco dei testi letterali.

6.2 Argomenti assegnati per l'elaborato agli alunni della classe (ivi compresi i candidati esterni)

CANDIDATI INTERNI

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

9)

10)

11)

12)

13)

14)

15)

16)

17)

18)

19)

20)

CANDIDATI ESTERNI

21)

22)

23)

24)

25)

Sulla base dell'argomento assegnato l'alunno predispone un elaborato. Per valutare tale elaborato si utilizzano apposite rubriche di valutazione.

6.3 Indicazioni per prove equipollenti / differenziate

Per l'alunno D.V.C. è stata concordata la prova differenziata che sarà allegata al presente documento. L'alunna M.F.P., pur essendo ammessa in quanto ha frequentato in modo assiduo, non sosterrà l'Esame di Stato ma le sarà conferito un attestato di frequenza così come previsto dalla Legge.

NB: indicare la necessità di programmare prove da remoto da attivare in accordo con la famiglia;

NB: prevedere la presenza del docente di sostegno oppure di specialisti nella lingua dei segni;

NB: far presente che può assistere all'esame di stato un familiare convivente, munito dei presidi di sicurezza.

7. ALLEGATI

- 1) Le relazioni finali dei docenti;
- 2) Le Uda svolte con indicazione delle competenze raggiunte;
- 3) PEI;
- 4) PDP;
- 5) Percorsi PCTO (ex ASL);
- 6) Griglia Ministeriale di Valutazione del Colloquio;

- Testi letterari di Italiano