

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO

Prot. 0003709 del 10/05/2024

V (Entrata)

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Settore Accoglienza turistica

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	Esposito Daniela
MATEMATICA	Maietta Francesco
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Vitale Luigi
ACCOGLIENZA TURISTICA	Napolitano Felicia Anna
LINGUA STRANIERA FRANCESE	D'Argenio Valeria
LINGUA INGLESE	Pastena Ida
SPAGNOLO	Pisaniello Debora
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Diodato Rosario
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Vassallo Pellegrino
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Bocchino Maria Luigina
RELIGIONE	Iadanza Graziella
EDUCAZIONE CIVICA	Dello Iacovo Milena
SOSTEGNO	De Filippo Antonio
SOSTEGNO	Pisano Domenica

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

MATERIA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	Esposito Daniela
MATEMATICA	Maietta Francesco
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Vitale Luigi
LAB. PASTICCERIA	Volpe Raffaele
LINGUA STRANIERA FRANCESE	D'Argenio Valeria
LINGUA INGLESE	Pastena Ida
SPAGNOLO	Pisaniello Debora
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Diodato Rosario
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Vassallo Pellegrino
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	De Dona Carmela
RELIGIONE	Iadanza Graziella
EDUCAZIONE CIVICA	Dello Iacovo Milena

FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO settore Accoglienza turistica

Profilo professionale

Il Diplomato d'istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**”, **articolazione Accoglienza turistica**, 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.

Nell'articolazione “Accoglienza turistica” il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. A conclusione

del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Accoglienza turistica”, conseguono i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d’interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e Prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

FINALITÀ DELL’INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO settore Enogastronomia Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali

Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**”, articolazione “**ENOGASTRONOMIA**”, opzione “**PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**” 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.

Nell’articolazione “**PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze del settore.

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza

- e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI DEL CURRICOLO

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell’ottica di sviluppare le competenze specifiche del settore.

Obiettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l’integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell’apprendimento

In termini di conoscenza

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina e i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed inter-funzionale.

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la micro-lingua specifica di ciascuna disciplina

In termini di competenza

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni

- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti.

CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZIE TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline.
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità.
- c. Valorizzazione della formazione professionale.

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche.
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate.

3. Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari.

COMPETENZE DISCIPLINARI SPECIFICHE

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo d’istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Area linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Francese/Spagnolo

- Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Scienze motorie e sportive

- Affinare le capacità tecniche motorie.
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area Scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Area scientifico – tecnologica

Scienza e cultura dell'alimentazione

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Laboratorio di accoglienza turistica

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando

le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico –alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Area storico-sociale

Storia

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

IRC

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio.
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura.
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male.
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Tecniche di comunicazione

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei Prodotti.

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

SETTORE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Area linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Francese/Spagnolo

- Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Scienze motorie e sportive

- Affinare le capacità tecniche motorie.
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;

- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area Scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Laboratorio di Pasticceria
- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali ed artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Laboratorio di Sala e Vendita

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Area storico-sociale

Storia

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

IRC

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio.
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura.
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male.
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Tecniche di comunicazione

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei Prodotti.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le

- tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
 - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

**ATTIVITÀ ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA COMUNE
QUADRO ORARIO**

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A-12	132	132	132	132	132
Lingua inglese	A-24	99	99	66	66	66
Storia	A-12		66	66	66	66
Geografia	A-12	66				
Matematica	A-26	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A-46	66	66			
Scienze motorie e sportive	A-48	66	66	66	66	66
RC o attività alternative		33	33	33	33	33
Totale ore		594	594	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		462	462	561	561	561
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO
QUADRO ORARIO**

		ORE ANNUE

Discipline	Classe di concorso	Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Tic	A-41	33	66			
Scienze integrate (Chimica)	A-34		66			
Scienze integrate (Sc. Terra)	A-50	66				
Scienza degli alimenti	A-31	66	66			
Laboratorio di servizi enog. – settore cucina	B-20	66 *	66 *			
Laboratorio di servizi enog. – set. sala e vendita	B-21	99 *	66 *			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B-19	66*	66*			
Seconda lingua straniera	A-24	66	66			
TOTALE		462	462			
CLASSI IN SQUADRE ORE ANNUE						
		Primo Biennio				
		1	2			
Lab. Cucina * con	B-20 con	66 Sala	66 Sala			
Lab. Sala * con	B-21 con	66 Cucina	66 Cucina			
TOTALE		132	132			
COMPRESENZE ORE ANNUE						
Lab. Cucina *	B-20	198	198			
TOTALE		198	198			
Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Tic	A041	1	2			
Scienze integrate (Chimica)	A034		2			
Scienze integrate (Sc. Terra)	A050	2				
Scienza degli alimenti	A031	2	2			

Laboratorio di servizi enog. – settore cucina	B020	2 *	2 *	
Laboratorio di servizi enog. – set. sala e vendita	B021	3 *	2 *	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B019	2*	2*	
Seconda lingua straniera	A024	66	66	

ARTICOLAZIONE: “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”					
Scienza e cultura dell'alimentazione	A031		132	99	99
<i>di cui in compresenza *</i>	B-20		33	33	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A045 A046		132	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	B020		264**	231**	231**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B021			66**	66**
Seconda lingua straniera	A024		99	99	132

ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione	A031		132	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A045 A046		132	132	132
<i>di cui in compresenza *</i>	B-19		33	33	66
Tecniche di comunicazione	A018			66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B019		264**	231**	231**

Seconda lingua straniera	A024		99	99	132

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe **Settore ACCOGLIENZA TURISTICA**

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
IRC	X	X		X	X	X	
Italiano	X	X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X	X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X	X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X			X		X
Scienze motorie	X	X		X			X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Tecniche di comunicazione	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi per l'accoglienza turistica	X	X	X	X	X	X	X

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe **Settore PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
IRC	X	X		X	X		
Italiano	X	X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X	X	X	

Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X	X	X
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X		
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X			X		X
Scienze motorie	X	X		X	X		X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		X
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio di pasticceria	X	X	X	X		X	X
Laboratorio di sala e vendita	X	X	X	X		X	X
T.O.G.P.P	X	X		X	X		

STRUMENTI

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- LIM, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi

TEMPI

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

SPAZI

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto, l'aula di proiezione e televisiva e le classi virtuali sulla piattaforma Google Workspace for Education.

METODI E MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nel processo d'insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte i docenti hanno utilizzato metodologie diversificate per rendere efficace e razionale l'acquisizione di nuove conoscenze e produrre abilità e competenze.

In particolare la linea metodologica comune è stata **“laboratoriale”** e ha previsto le seguenti fasi:

- partire dalle situazioni reali per l'acquisizione delle conoscenze;
- privilegiare i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- verificare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

I docenti hanno coinvolto il gruppo-classe con le seguenti modalità:

- lavoro collettivo (lezione frontale e dialogata, lezioni con esperti);
- lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione);
- problem solving;
- metodo induttivo;
- simulazione;
- esercitazioni formative e sommative;
- esperienze in aziende e stages formativi, nella consapevolezza che le esperienze di studio svolte in contesti reali rappresentano di fatto, con le altre metodologie attive, i luoghi in cui competenze, conoscenze e abilità afferenti a discipline diverse possono essere sperimentate in maniera integrata.

Attività laboratoriali

La classe dall'inizio dell'anno scolastico ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

Per questo motivo le attività pratiche si sono svolte nei laboratori dell'Istituto Aldo Moro in cui ognuno ha avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite in tutto il percorso scolastico soprattutto per quanto concerne la preparazione di diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti.

Le esercitazioni pratiche si sono svolte in modo regolare solo dopo la pandemia, per parte del quarto e per il quinto anno al completo, e hanno consentito di mettere in evidenza le attitudini professionali della maggior parte degli allievi, facendo maturare in loro un forte senso del dovere e un sempre maggiore interesse per la materia. I risultati conseguiti in termini di conoscenze, abilità e competenze son da ritenersi più che soddisfacenti.

Valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica.

Elaborazione della programmazione disciplinare.

Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo).

Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici.

Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali.

Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamento del processo formativo.

Iniziative di consolidamento e potenziamento

Nel corso dell'anno scolastico sono stati attuati percorsi di recupero e consolidamento delle conoscenze, competenze ed abilità per un più efficace approccio all'esame di Stato. Inoltre, ogni

docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha messo in atto iniziative di potenziamento utilizzando strategie diversificate come lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate diverse tipologie di verifica, da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, a quella formativa e sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa a disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

l'osservazione occasionale o sistemica;

le prove semi-strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale);

le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in items con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta);

le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i;

interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, ...);

test, verifiche e prove scritte.

La valutazione sommativa infine è quella che svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno scolastico o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito il monitoraggio dell'andamento delle ipotesi progettuali e la predisposizione degli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

La normativa vigente (Dpr 122/2009, D.lgs 62/2017), al di là dei momenti formalizzati relativi agli scrutini e agli esami di Stato, lascia la dimensione docimologica ai docenti. Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme su menzionate, ha tenuto conto, non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite nella rimodulazione della progettazione, ma anche delle problematiche strumentali delle famiglie e del bisogno degli alunni di essere supportati, particolarmente nel periodo caratterizzato dalla pandemia da "Covid 19".

GRIGLIA delle VALUTAZIONI

VOTO	Conoscenze	Competenze	Abilità
-------------	-------------------	-------------------	----------------

10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza
6	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.

DEFINIZIONE DEI CRITERI COMUNI TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA E ABILITÀ

Criteri per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza/abilità sono quelli della conoscenza e comprensione degli elementi essenziali di ciascuna disciplina e il possesso di un linguaggio specifico adeguato. Da tener presente come punto di riferimento le effettive condizioni di partenza, giudicandone realisticamente i progressi ottenuti. Ai fini della valutazione finale sommativa si terrà conto non solamente dei voti conseguiti in occasione della verifica del profitto, ma anche dei seguenti elementi: comportamento tenuto in classe, miglioramento rispetto alla situazione di ingresso accertata, continuità nello studio domestico e in classe, della partecipazione attiva alle lezioni e alle attività promosse dalla scuola, della frequenza assidua.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrustrate			Prove non strutturate		
	Interventi brevi	Verifiche orali	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Comprensione, analisi e commento di un testo	Testo espositivo - argomentativo	Articolo di giornale	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
IRC	X		X									X			
Italiano	X	X	X		X					X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X											
Scienza e cultura dell'alimentazione		X			X					X				X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		X						X		
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X		X							X		
Matematica	X	X	X				X								
Scienze Motorie		X	X												
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X		
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	X	X	X			X			X			X			
Laboratorio dei Servizi per l'Accoglienza turistica	X	X	X		X		X			X			X		
Tecniche di comunicazione	X	X	X		X		X			X			X		

SETTORE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistruzzurate			Prove non strutturate		
	Interventi brevi	Verifiche orali	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Comprensione, analisi e commento di un testo	Testo espositivo - argomentativo	Articolo di giornale	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
IRC	X		X									X			
Italiano	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X								X			X	
Scienza e cultura dell'alimentazione				X	X					X			X		
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X		X							X		
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X		X							X		
Matematica	X	X	X				X								
Scienze Motorie	X	X	X		X		X			X					
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X	X					X		
Laboratorio di pasticceria	X	X	X												
Laboratorio di sala e vendita	X	X	X												
T.O.G.P.P.		X													
Laboratorio di chimica		X	X				X								X

GRIGLIA COMPORTAMENTO

VOTO	DESCRITTORI
10	<p>Sempre corretto ed educato, rispettoso dei compagni dei docenti, del personale della scuola e delle regole del vivere civile, collaborativo. Rispetta responsabilmente il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola</p> <p>Segue con attenzione il dialogo educativo; si propone con interventi pertinenti; si impegna costantemente e costruttivamente favorendo il lavoro in classe.</p> <p>Frequenta in modo assiduo ed è sempre puntuale alle lezioni. Non si sottrae mai alle verifiche, si impegna con costanza, regolare e seria partecipazione, nessun ritardo (tranne documentati).</p> <p>Rispetta costantemente le norme del Regolamento d'Istituto, attivandosi anche presso i compagni perché le seguano e assume in modo autonomo e propositivo la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
9	<p>Corretto ed educato, rispettoso dei compagni, dei docenti, del personale scolastico e delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo. Rispetta il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola.</p> <p>Segue con attenzione le tematiche proposte, proponendosi; si impegna con costanza; regolare partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.</p> <p>Frequenta con regolarità ed è sempre puntuale alle lezioni; non si sottrae alle verifiche; giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza e autorizzazioni in data stabilita.</p> <p>Rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e assume la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
8	<p>Corretto ed educato, rispetta i compagni, i docenti, il personale scolastico e le norme del vivere civile.</p> <p>Segue con attenzione le tematiche proposte, anche se a volte in modo settoriale; discreta partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi.</p> <p>Frequenta con regolarità e rispetta quasi sempre gli orari; frequenza abbastanza regolare.</p> <p>Rispetta sostanzialmente le norme del Regolamento d'Istituto.</p>
7	<p>Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato. Non sempre utilizza correttamente le strutture scolastiche ma comunque non dimentica il rispetto dei ruoli.</p> <p>Segue con attenzione ma in modo settoriale le tematiche proposte; l'impegno è a volte discontinuo; il coinvolgimento è alterno; discreta partecipazione al dialogo educativo.</p> <p>Frequenta in modo alquanto regolare e quasi sempre rispetta gli orari.</p> <p>Osserva per lo più, le norme del Regolamento d'Istituto e assume solo in parte la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.</p>
6	<p>Rileva scarsa attenzione e partecipazione all'attività scolastica, mantenendosi ai margini di essa. Partecipazione alterna per la maggior parte delle discipline e verso altri interventi.</p> <p>È poco attento alle strutture scolastiche e dimentica spesso il rispetto dei ruoli.</p> <p>Frequenta in modo non sempre regolare e, spesso non è puntuale nel rispettare gli orari; limitate astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni.</p> <p>Frequenti inadempienze formalizzate nel rispetto del regolamento dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda alcune norme (es. uso del cellulare) e, in genere, non assume le responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi</p>
5	<p>Mantiene un comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; non conosce o non rispetta le regole della normale convivenza civile; non controlla le proprie reazioni e non tiene conto dei suggerimenti e delle richieste; disturba in modo significativo lo svolgimento dell'attività scolastica; rapporti non corretti e manifestazioni gravi e frequenti di disturbo dell'attività didattica (richiami verbali, note e rapporti sul registro) non solo all'interno della scuola ma anche con l'invio di messaggi su rete, offensivi e lesivi della dignità dei compagni, dell'istituzione scolastica e dei propri rappresentanti. Utilizza in modo irresponsabile il materiale didattico e non rispetta i ruoli.</p> <p>Mostra un palese disinteresse per l'attività didattica in genere e scarsa considerazione per il lavoro svolto in classe.</p> <p>Frequenta in modo discontinuo ed è raramente puntuale; numerose astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni.</p> <p>Non rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e non si assume le proprie responsabilità.</p>

CRITERI CREDITO

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica	

a) Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza)	0,50
b) Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza)	0,30
c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,10
2 - Voto comportamento	
a) Punti 0.50 (voto 10)	0,50
b) Punti 0.30 (voto 9)	0,30
c) Punti 0.10 (voto 8)	0,10
3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative	0,30
4 - Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor	0,50
5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno 20 ore	0,50
6 - Partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)	0,50
7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo	0,20 per evento
8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 per evento
9 - Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei	0,50
10 - Partecipazione concorsi e/o gare professionali	0,50
11 - Conseguimento di certificazioni:	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	
a) stage formativi non organizzati o promossi dalla scuola (per un periodo superiore a un mese) con valutazione positiva del tutor	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo	0,50
c) attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	0,50
d) certificazioni linguistiche e informatiche	0,50
e) attività di volontariato	0,50
f) attività sportive	0,50

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

La classe ha partecipato nel corso del triennio a percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento che hanno consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma hanno permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico. Gli obiettivi sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)

ACCOGLIENZA TURISTICA

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITÀ	STAGE
Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Competenze Tecniche Professionali • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze e professionali dei giovani • Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO D.LGS 81/2008</p> <p>CORSO DI ALIMENTARISTA D.LGS 193/2007</p> <p>ATTIVITA' LABORATORIALI INTERNE</p> <p>ATTIVITA' DI OPEN DAY</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>ATTIVITA' PRESSO SCUOLA MILITARE CASERMA "MAGRONE" DI MADDALONI</p>

<p>pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di varie tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<p>(lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica • Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro • Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di problem solving • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione • Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro) 	<p>SAGRA DELLA CASTAGNA DI ARPAISE</p> <p>ATTIVITA' ED USCIRE SUL TERRITORIO</p> <p>ATTIVITA' JOB EVENT PRESSO RISTORANTE LA VIGNA</p> <p>PREMIO GIORNALISTICO "PEPPINO TANGREDI"</p> <p>ATTIVITA' PRESSO IL MUSEO CAUDINO DI MONTESARCHIO</p> <p>EVENTO "PAROLE DI DONNA"</p> <p>PERCORSO DI "FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SERVIZI ALBERGHIERI A BORDO DI UNA NAVE DA CROCIERA"</p> <p>CORSO DI FORMAZIONE BLS-D/RIANIMIAMO LA SCUOLA</p> <p>ORIENTAMENTO CON UNIVERSITA' E CON IFTS</p> <p>ORIENTAMENTO CON ENTI E AZIENDE DEL MONDO DEL LAVORO</p>
---	--	---	---

PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITÀ	STAGE
<p>Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di varie tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<p>➤ Competenze Tecniche Professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro. <p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze e professionale dei giovani • Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.) • Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica • Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro • Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di problem solving • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO D.LGS 81/2008</p> <p>CORSO DI ALIMENTARISTA D.LGS 193/2007</p> <p>ATTIVITA' LABORATORIALI INTERNE</p> <p>ATTIVITA' DI OPEN DAY</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>ATTIVITA' PRESSO SCUOLA MILITARE CASERMA "MAGRONE" DI MADDALONI</p> <p>SAGRA DELLA CASTAGNA DI ARPAISE</p> <p>ATTIVITA' ED USCIRE SUL TERRITORIO</p> <p>ATTIVITA' JOB EVENT PRESSO RISTORANTE LA VIGNA</p> <p>PREMIO GIORNALISTICO "PEPPINO TANGREDI"</p> <p>ATTIVITA' PRESSO IL MUSEO CAUDINO DI MONTESARCHIO</p> <p>EVENTO "PAROLE DI DONNA"</p> <p>PERCORSO DI "FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SERVIZI ALBERGHIERI A BORDO DI UNA NAVE DA CROCIERA"</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione • Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro) 	<p>CORSO DI FORMAZIONE BLS-D/RIANIMIAMO LA SCUOLA</p> <p>ORIENTAMENTO CON UNIVERSITA' E CON IFTS</p> <p>ORIENTAMENTO CON ENTI E AZIENDE DEL MONDO DEL LAVORO</p>
--	--	---	--

Attività extracurricolari e orientamento
ACCOGLIENZA/ PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI
SCHEMA ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA CLASSI QUINTE A.S. 2023/2024

ENTE DI FORMAZIONE	ATTIVITA'	ORE	MODALITA'	OBIETTIVI
UNISANNIO	Open day territoriale Unisannio presso IIS "A. Moro" di Montesarchio. Gli studenti hanno avuto modo di assistere alla presentazioni dei diversi percorsi formativi universitari e di partecipare a workshop, demo, simulazioni ed esperimenti con strumentazioni frutto dell'attività di ricerca dell'Ateneo	5	IN PRESENZA	Aiutare gli studenti a prendere decisioni informate riguardo al proprio percorso educativo e, in prospettiva, alla scelta di una professione. Attraverso obiettivi mirati come la scoperta e lo sviluppo delle proprie abilità, l'informazione sulle possibilità formative e professionali.
ORIENTASUD "Il salone delle opportunità" per i giovani del Meridione:	Gli studenti hanno avuto l'opportunità di visitare l'area espositiva virtuale per raccogliere tutte le informazioni utili e parlare direttamente con i referenti delle aziende e degli atenei che hanno aderito all'iniziativa. I ragazzi, inoltre, hanno potuto, dietro prenotazione, partecipare alle diverse attività del salone quali colloqui, seminari e workshop per sostenere le loro scelte formative e professionali.	2	ON LINE	Sviluppare il senso di responsabilità, lo spirito di iniziativa, la motivazione e la creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile
Orientamento "Carriere in divisa" Assorienta	Presentazione dell'offerta formativa con illustrazione agli studenti delle possibilità di studio e di carriera all'interno dell Forze Armate e delle Forze di Polizia	2	IN PRESENZA	Sviluppare il senso civico e di responsabilità e potenziare le competenze di cittadinanza attiva
ANPAL- Servizi Progetto OrientaLIFE- USR Campania	Gli studenti sono stati impegnati in laboratori finalizzati ad individuare le soft skills indispensabili nella ricerca del lavoro e sono stati guidati dai formatori nell'attività di selezione degli annunci di lavoro in linea con le loro aspirazioni e le loro competenze acquisite in contesti formali, non formali ed informali.	4	IN PRESENZA	Sviluppare il senso di responsabilità, lo spirito di iniziativa, la motivazione e la creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile
ANPAL- Servizi Progetto OrientaLIFE- USR Campania	Seminario sulle possibilità di istruzione e formazione terziaria non accademica di cui al V e VI livello dell'EQF	2	IN PRESENZA	Favorire la elaborazione e la rielaborazione di un progetto di vita puntando sulle competenze professionali si in termini di hard skills che di soft skills

PERCORSO EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2023/2024 INDIRIZZO
PASTICCERIA/ACCOGLIENZA

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE	PRODOTTO FINALE
Istituzioni e norme dell'Unione Europea	Conoscere le strutture giuridiche, politiche e sociali. Conoscere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini europei	Promuovere le competenze chiave di cittadinanza	TUTTE LE DISCIPLINE (in compresenza con il docente di Discipline giuridiche ed economiche cl. conc. A046)	8	Elaborato multimediale multidisciplinare
Gli organi Costituzionali: caratteristiche e funzioni, in particolare l'esercizio della funzione legislativa e le fasi dell'iter legis.	Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole e delle norme. Saper riconoscere le conseguenze derivanti, nell'ambito sociale, dall'inosservanza delle norme e dai principi attinenti la legalità.	Creare cittadini responsabili e consapevoli delle proprie azioni e scelte, comprensive delle ripercussioni sulla vita altrui. Raggiungere la consapevolezza dei diritti e delle regole	TUTTE LE DISCIPLINE (in compresenza con il docente di Discipline giuridiche ed economiche cl. conc. A046)	8	
Rapporti Stato-Chiesa: Patti Lateranensi del 1929 ed Accordo di Villa Madama del 1984 Articolo 7 Costituzione	Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico.	Conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole e delle norme.	TUTTE LE DISCIPLINE (in compresenza con il docente di Discipline giuridiche ed economiche cl. conc. A046)	2	
La Dieta Mediterranea patrimonio dell'UNESCO Le Organizzazioni internazionali (l'ONU)	Formare cittadini responsabili e consapevoli delle proprie azioni e scelte, comprensive delle ripercussioni sulla vita altrui.	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile	TUTTE LE DISCIPLINE (in compresenza con il docente di Discipline giuridiche ed economiche cl. conc. A046)LINE	5	
I disturbi del comportamento alimentare - Art. 32 della Costituzione	Assumere comportamenti corretti ispirati ad uno stile di vita sano e sostenibile	Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente agendo in forma privilegiata sull'area motoria della personalità, tramite il miglioramento delle capacità fisiche e neuromuscolari.	TUTTE LE DISCIPLINE (in compresenza con il docente di Discipline giuridiche ed economiche cl. conc. A046)	6	
L'intelligenza artificiale: rischi e vantaggi	Informare e formare ai vantaggi e ai rischi del progresso tecnologico	Creare cittadini responsabili e consapevoli delle conseguenze positive e negative delle proprie azioni.	TUTTE LE DISCIPLINE (in compresenza con il docente di Discipline giuridiche ed economiche cl. conc. A046)	4	
				Tot. 33	

