

I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE - CARACCILO" NAPOLI

PROT.N. 2827/04 DEL 29/05/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI DELL'ARTICOLO 5 Legge n. 425 10/12/1997)

ANNO SCOLASTICO 2019/20

ISTITUTO PROFESSIONALE

**INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera**

**Opzione Enogastronomia
CLASSE V SEZ. P**

Redatto il giorno 26 maggio 2020

Affisso all'albo il 29 maggio 2020

Docente coordinatore di classe: prof. Fabio Fabiani

Composizione Consiglio di classe:

	Docente	Materia/e insegnata/e	Firma
	Stefania Frescura	Lingua e Lett. Ital. e Storia	
	Stefania Capone	Matematica	
	Sabrina Viggiano	Lingua Inglese	
	Agaliotis Giuliana	Lingua Francese	
	Sismundo Anastasia	Diritto e tecniche amministrative	
	Fabio Fabiani	Scienze degli alimenti	
	Fabio Ometo	Lab. servizi enogastr. - Cucina	
	Gaetano Crispano	Lab. di Sala e Vendita	
	Rossella Scomparin	Scienze motorie	
	Roseto Maria Rosaria	Religione	

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Giovanna Scala**

INDICE

1. Presentazione generale dell'ISIS "Isabella d'Este – Caracciolo" di Napoli
2. Profilo di uscita dell'indirizzo di studi
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe
5. Presentazione e storia della classe
6. Indicazioni generali sull'attività didattica
 - a. Obiettivi generali per la classe
 - b. Competenze di cittadinanza
7. Collegialità
8. Metodologie e strategie didattiche
9. Ambienti di apprendimento: mezzi, strumenti, spazi
10. Strategie e metodi per l'inclusione
11. P.C.T.O. attività nel triennio
12. Attività e progetti:
 - a. Attività di recupero e potenziamento
 - b. Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione
 - c. Attività di arricchimento dell'offerta formativa
 - d. Percorsi interdisciplinari
13. Attività di Orientamento
14. Valutazione
15. Criteri di assegnazione credito scolastico e tabelle
16. Modalità di preparazione al colloquio
17. Elenco tracce per elaborati concernenti le discipline di indirizzo.

Allegati

1. Relazione finale di ogni singolo docente, con programma svolto anche a seguito dell'attivazione della DAD.
2. Sezione contenente i testi di italiano oggetto di studio durante il 5° anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio
3. Relazione sui PCTO effettuati
4. Percorsi interdisciplinari svolti
5. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF
6. Griglia di valutazione prova orale (allegato B dell'Ordinanza ministeriale)

PRESENTAZIONE GENERALE DELL'I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE – CARACCILO" DI NAPOLI

La *mission* dell'Istituto è formare cittadini consapevoli e figure professionali coerenti con gli indirizzi di studio. Questi rispondono alle istanze della realtà territoriale connessa con la vocazione produttiva legata alla filiera TAM, aperta alle innovazioni come elemento trainante dello sviluppo e dell'innovazione del sistema economico-produttivo. L'Istituto ha predisposto strategie operative in grado di trasformarlo in punto di riferimento sul territorio per una qualificata offerta formativa e di istruzione rivolta a giovani ed adulti, che intendano consolidare, riconvertire, potenziare il loro patrimonio culturale. Esso persegue i suoi compiti concentrando il suo impegno su una didattica

aggiornata e innovativa, basata sulla collegialità e che, oltre a formare e a rendere interattivo il processo di insegnamento/apprendimento per ogni discente, sappia fornire le competenze necessarie alla costruzione di progetti di vita spendibili e garantisca ad ogni allievo il successo formativo. Ciò grazie anche a percorsi in grado di far dialogare scuola e territorio al fine di consentire la massima valorizzazione del capitale umano.

Le metodologie sono finalizzate a sviluppare competenze attraverso: il team working e la didattica laboratoriale; le esperienze in contesti applicativi (stage, tirocini, PCTO); l'analisi e la soluzione di problemi ispirati a situazioni reali; il lavoro per progetti.

Durante il primo biennio, al fine di favorire la piena inclusione e contrastare la dispersione, si sono potenziate in ingresso le abilità di base e le competenze di Cittadinanza. Nel corso del quinquennio sono stati potenziati i processi di apprendimento e le capacità critiche e di sintesi:

1. delineando la programmazione in funzione della massima aderenza ai percorsi professionali prescelti;
2. cooperando in rete con altri istituti per favorire lo scambio e la condivisione.

Al termine del percorso gli studenti acquisiscono le competenze chiave indispensabili

- per agire responsabilmente nel mondo del lavoro e delle professioni con un riferimento costante alle nuove tecnologie ed alla loro evoluzione,
- per accedere a percorsi di istruzione e/o formazione superiore.

PROFILO DI USCITA DELL'INDIRIZZO DI STUDI

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 e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.**

Nell'articolazione **“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, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, **i Diplomati nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.**

- 1) Utilizzare le tecniche di vendita, produzione, commercializzazione, assistenza, informazione, e intermediazione turistico-alberghiera;
- 2) Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- 3) Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- 4) Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere;

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

		1° biennio		2° biennio		5° anno
		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell’Area Generale		Orario Settimanale (<i>(Numero di ore per ciascun anno e per ciascuna disciplina)</i>				
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Lingua Inglese		3	3	3	3	3
Storia (1° biennio, le ore sono suddivise in 1 ora storia e 1 potenziam.)		2	2	2	2	2
Matematica		4	4	3	3	3
Scienze Integrate (scienze della terra e biologia)		2	2			

Geografia Generale ed economica (Decreto n.104/2013) <i>Disciplina inserita nel piano orario a partire dall'a.s. 2014/2015</i>	1				
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'Area di Indirizzo	Primo Biennio		Secondo Biennio		5° Anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° Anno
Laboratorio di serv. Enogastronomici-sett. cucina	2***	2***			
Laboratorio di serv. Enogastr. -sett. sala e vendita	2***	2***			
Laboratorio di serv. di accoglienza turistica	2**	2**			
Scienze Integrate (Fisica)	2				
Scienze Integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Diritto e tec. ammin. della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di serv. Enogastr.- sett. cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di serv Enogastr.- sett. sala e vendita				2**	2**

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Docente	Materia/e insegnata/e	Continuità III anno	Continuità IV anno	Continuità V anno
Stefania Frescura	Lingua e Lett. italiana e Storia	NO	NO	NO
Stefania Capone	Matematica	NO	NO	NO
Sabrina Viggiano	Lingua Inglese	NO	SI	SI
Giuliana Agalotis	Lingua Francese	NO	NO	NO
Anastasia Sismundo	Diritto e tecniche amministrative	NO	NO	NO
Fabio Fabiani	Scienza e cultura degli alimenti	SI	SI	SI
Fabio Ometo	Lab. Serv. enogastr. – Cucina	NO	NO	NO
Gaetano Crispano	Lab. di Sala e Vendita	NO	SI	SI
Rossella Scomparin	Scienze motorie	NO	SI	SI
Maria Rosaria Roseto	Religione	NO	NO	NO

PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 allievi (2 femmine e 7 maschi) di cui solo 8 frequentanti, a seguito delle assenze continuate dal mese di novembre da parte dell'allieva Matarese Roberta, nonostante le innumerevoli sollecitazioni finalizzate al rientro volte ai suoi familiari, dal coordinatore e dai collaboratori. Gli allievi tutti sono provenienti dal gruppo classe della IV P di questo Istituto.

I prerequisiti di ingresso si sono attestati nell'insieme delle discipline su livelli solo globalmente accettabili, fatta eccezione per un ristrettissimo numero di alunni in possesso di una preparazione adeguata nelle linee essenziali e di un discreto metodo di studio, sia pur con risultati differenziati. Nel corso dell'anno scolastico non tutti gli allievi hanno osservato sufficientemente le regole, l'assiduità nella frequenza e il rispetto dell'orario di ingresso.

Gli allievi si sono rivelati non del tutto autonomi nello studio e, talvolta, con limitate capacità di rielaborazione dei contenuti; gli allievi sono stati supportati e guidati dai docenti durante tutto l'anno scolastico, nel corso del quale hanno mostrato un atteggiamento sostanzialmente partecipato e responsabile.

I colloqui tra il CdC, il coordinatore e le famiglie si sono svolti in un clima di piena collaborazione, risultando funzionali al buon andamento del percorso didattico-educativo interpretato dagli allievi.

Dal 9 Marzo, per i noti eventi correlati all'epidemia/pandemia di covid19, l'attività didattica presso il plesso scolastico è stata interrotta; sono state attivate le procedure per lo svolgimento della didattica a distanza attraverso l'ausilio della piattaforma weschool che consente di interconnettersi con gli allievi attraverso le modalità wall e live e di pubblicare documenti didattici utilizzando la funzione board. In taluni frangenti si è reso necessario integrare la lezione mediante l'utilizzo dell'applicazione WhatsApp.

E' stata predisposta una rimodulazione della programmazione, in quanto questo nuovo tipo di didattica ha richiesto modalità, tempi e strategie didattiche diverse dalla lezione in aula; queste parziali limitazioni sono state abbondantemente compensate da un maggior utilizzo delle strategie multimediali che, favorendo in misura maggiore altri stili cognitivi, hanno facilitato e arricchito l'apprendimento dei contenuti del gruppo classe.

Nell'ambito delle attività didattiche gli allievi hanno svolto seguenti Uda interdisciplinari:

- 1) Napoli nel mediterraneo, tra tradizione e innovazione
- 2) There's no Planet B -Verso una produzione sostenibile
- 3) Architettura, arte e moda: Lucio Fontana, rottura e continuità nell'espressione artistica
- 4) Diritti umani: a scuola di "diversità". Il tema dell'ALTRO.

Attraverso la prima Uda è stata articolato e completato il percorso teorico di PCTO, della durata di 40 ore.

Le Uda prevedono, quale prodotto finale anche delle elaborazioni culinarie che purtroppo non è stato possibile realizzare nei laboratori, non più accessibili a seguito ai citati eventi correlati alla pandemia; per lo stesso motivo, inoltre, non è stata portata a compimento l'uda "conosco il mio territorio", in quanto non è stato possibile realizzare le relative uscite sul territorio, aspetto caratterizzante dell'Uda, nel mese di marzo.

La terza Uda rappresenta un nucleo fondante per la progettazione e la realizzazione del progetto d'Istituto che si sarebbe dovuto concretizzare nell'evento di fine anno scolastico, frutto del contributo di tutti gli alunni, ciascuno in base all'indirizzo di studi nonché alle proprie attitudini e capacità.

Nell'ambito del percorso didattico gli allievi hanno svolto attività attinenti a cittadinanza e costituzione e di arricchimento dell'offerta formativa.

La preparazione finale, tenuto conto delle ricadute sugli apprendimenti determinate dagli adeguamenti della didattica, è lievemente incerta per una parte esigua di allievi, mentre risulta soddisfacente per la parte restante; questi ultimi sono in grado di esporre in modo logico e coerente gli argomenti affrontati nei diversi ambiti disciplinari, effettuando, talvolta, anche gli opportuni collegamenti. Tali competenze sono ovviamente declinate in base al retroterra culturale, alle capacità, all'impegno e all'assiduità nella frequenza dei singoli alunni.

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

Il Consiglio di classe ha ritenuto che alla formazione della figura professionale propria dell'indirizzo di studio, in riferimento alla tipologia della classe, fosse realisticamente possibile concorrere attraverso il perseguimento dei seguenti obiettivi di apprendimento generali, espressi in conoscenze, competenze e capacità:

Obiettivi generali per la classe

<i>Conoscenze</i>	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere i nuclei fondanti delle discipline afferenti all'area comune • conoscere l'iter progettuale, in rapporto alle discipline di indirizzo e all'uso corretto degli strumenti necessari • conoscere le tendenze del mondo del lavoro in funzione del futuro inserimento in esso
<i>Competenze</i>	<ul style="list-style-type: none"> • saper comunicare utilizzando appropriati linguaggi • saper leggere, redigere, interpretare testi e/o documenti • saper documentare il proprio lavoro • saper eseguire un progetto nelle sue diverse fasi
<i>Capacità</i>	<ul style="list-style-type: none"> • essere capace di cogliere gli elementi essenziali nella risoluzione di una situazione complessa • essere capace di interpretare razionalmente dei dati per comprendere fenomeni e trarne decisioni • essere capace di valutare la fattibilità e la validità di un progetto • saper leggere e interpretare tendenze del settore di riferimento • essere in grado di affrontare il cambiamento • sapersi impegnare per raggiungere un obiettivo • capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti.

Competenze di Cittadinanza

- Organizzare il proprio apprendimento e valutarne motivazioni e finalità
- Collaborare e partecipare alle attività comprendendo il punto di vista altrui e portando il proprio personale contributo
- Lavorare in autonomia e con responsabilità, conoscendo ed osservando norme e regole
- Svolgere attività operando in team, integrando le proprie competenze all'interno di un processo produttivo
- Utilizzare, in ambito lavorativo, gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo qualità
- Sviluppare lo spirito di iniziativa, creatività ed imprenditorialità, valutando rischi ed opportunità

- Rafforzare la capacità di autovalutazione
- Essere consapevole del valore sociale della propria attività
- Operare nel mondo del lavoro con attenzione sia alla sicurezza della persona, sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE IN RAGIONE DELLA DAD DOVUTA ALL'EMERGENZA CORONAVIRUS

Il CdC, a seguito della prosecuzione delle attività didattiche in modalità DAD, ha rimodulato la programmazione e si è orientato verso una valutazione prevalentemente di tipo formativo.

COLLEGIALITA'

Nel corso dell'anno scolastico gli insegnanti si sono regolarmente incontrati per elaborare condivise strategie educative, nonché per poter rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dagli obiettivi di apprendimento previsti e, dopo analisi delle ragioni degli stessi, adottare le strategie più opportune per la loro risoluzione o, qualora se ne fosse ravvisata la necessità, per la modifica degli obiettivi in parola.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

(barrare con una X)

x	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
X	Lezione interattiva (discussioni, interrogazioni collettive)
X	Lezione multimediale (LIM, ppt, audio-video)
X	Lettura e analisi diretta dei testi
X	Lavoro in gruppi e/o coppie (cooperative learning, peer tutoring)
X	Problem solving
X	Attività di laboratorio
X	Esercitazioni grafiche
X	Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

Metodologie didattiche attivate a seguito dell'attivazione della DAD

Alternativamente in modalità sincrona ed asincrona

X	Flipped classroom con Classi virtuali
X	Video lezioni
X	Interazioni tramite piattaforme varie

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

(barrare con una X)

X	Libri di testo	X	Registratore	X	Mostre
x	Altri libri	X	Computer	X	Visite guidate
x	Dispense	X	Laboratorio		Stage
x	Dettatura di appunti	X	Biblioteca	x	Schemi, mappe concettuali
x	Classe virtuale	x	Smartphone	x	Filmati
x	Videoproiettore/LIM	X	Cineforum	x	Video tematici

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'idea di inclusione portata avanti dall'Istituto fa riferimento alla cittadinanza, ai diritti e ai doveri che tutti i membri di una società dovrebbero reciprocamente avvertire come propri. L'inclusione riguarda perciò le opportunità di partecipazione alla vita pubblica, di cui l'accesso al lavoro è una delle principali dimensioni, ed è in tal senso che l'Istituto opera, con la finalità di garantire la partecipazione attiva di tutti gli studenti ai processi di apprendimento attivati dalle diverse componenti scolastiche. Ciò significa spostare il focus della progettazione didattica dal bisogno "speciale" del singolo ad una più ampia attenzione al superamento delle barriere che si frappongono alla partecipazione e all'apprendimento di ciascuno, il che si traduce nella realizzazione di percorsi formativi capaci di intercettare i bisogni e le inclinazioni degli studenti. All'interno di tale impostazione generale sono pertanto inseriti progetti ed interventi mirati a sostenere il percorso formativo di tutti gli alunni. Le attività e i progetti attuati, volti allo sviluppo di tutti gli aspetti della personalità degli alunni, favoriscono la piena integrazione, la prevenzione e riduzione dell'insuccesso scolastico ed il raggiungimento di risultati di apprendimento adeguati alle potenzialità di ognuno. **Sono pertanto realizzati progetti ed interventi mirati a sostenere il percorso formativo sia per studenti con disabilità che per alunni con bisogni educativi speciali. La valutazione degli allievi diversamente abili avviene in coerenza con il piano educativo individualizzato, nella consapevolezza che essa debba essere considerata come valutazione di processo e non di singole verifiche.**

L'oggetto della valutazione è rappresentato, dunque, non solo dal profitto disciplinare, ma coinvolge anche il comportamento, la partecipazione, l'impegno e i progressi rispetto ai livelli di partenza. Le attività e i progetti attuati, volti allo sviluppo di tutti gli aspetti della personalità degli alunni, favoriscono la piena integrazione, la prevenzione e riduzione dell'insuccesso scolastico ed il raggiungimento di risultati di apprendimento adeguati alle potenzialità di ognuno. La situazione emergenziale nella quale si è svolto quasi tutto il secondo quadrimestre ha fatto sì che gli/le alunni/e prendessero maggiormente coscienza dei propri diritti e doveri favorendo lo sviluppo del senso civico e della capacità di assumersi responsabilità

P.C.T.O.: ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il PCTO è momento centrale e fondante del percorso formativo in quanto, ampliando e diversificando i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento, si offrono nuovi stimoli ed è possibile favorire uno sviluppo coerente e pieno della persona.

Oltre a consentire di superare la "frattura" tra momento teorico ed operativo, arricchendo la formazione scolastica con quanto appreso tramite la pratica, il PCTO consente di accrescere la motivazione allo studio e di scoprire le vocazioni personali, gli interessi ed i propri stili di apprendimento.

La valutazione degli esiti delle attività connesse al PCTO è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti. Detta valutazione concorre ad integrare quella del comportamento (voto di condotta) e quella delle discipline a cui tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, in tal senso, alla definizione del credito scolastico.

ELENCO PERCORSI SVOLTI

Classe	Anno	Titolo progetto Figura professionale Azienda
III P	2017/'18	Leopoldo infante a pois
IV P	2018/'19	Rosso pomodoro e Made in Cloister
V P	2019/'20	Rosso Pomodoro

ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

- x Attività di recupero durante l'orario curriculare
Attività di recupero extra curriculare
- x Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- x Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- x Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro
- x Attività di "curvatura" disciplinare coerente con l'indirizzo di studio
- x Uscite didattiche-visite guidate/viaggi d'istruzione
Eventuali visite presso aziende del settore professionale di riferimento
- x Organizzazione e partecipazione agli eventi progettati e realizzati dall'Istituto
- x Partecipazione alle attività di presentazione dell'Istituto (ad es. Open day)
- x Percorsi pluridisciplinari

Attività e progetti attinenti al percorso "Cittadinanza e Costituzione"

Coerentemente con gli obiettivi programmati è stato svolto quanto segue:

- Progetto cineforum "a distanza" organizzato dall'Istituto
- progetto cineforum "Moby Dick"
- dibattito "Le masse-mafie nell'età contemporanea" presso il Teatro Mercadante
- Uda- Diritti umani
- Progetto "Vivere la legalità" presso il fondo rustico "Amato Lamberti" di Chiaiano organizzato dall'associazione Advisora.

Attività di arricchimento dell'offerta formativa

PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

Elenco eventi a.s. 2019-2020:

- Incontri in città al termine di Estate a Napoli - Maschio Angioino
- OPEN LAB presso sede Centrale dell'IIS "D'Este-Caracciolo"
- FLASH MOB svolto a Piazza del Gesù e a Piazza Dante
- La Buona Novella: manifestazione pre-natalizia nel quartiere Sanità
- FLASH MOB svolto a via A. Scarlatti
- FLASH MOB svolto a Fuorigrotta
- Architettura, arte e moda: progettazione e realizzazione del progetto d'Istituto che si sarebbe dovuto concretizzare nell'evento di fine anno scolastico. (vedasi Uda)

Elenco eventi a.s. 2017/2018

- Orientamento scuola italo-cinese
- Evento di beneficenza presso Terme Stufe di Nerone
- Evento presso il Maschio Angioino
- Giornate FAI d'autunno
- Mare dentro fashion design con identità marine - Rampe Brancaccio

Elenco eventi a.s. 2018/2019

- Evento presso Fondazione Banco di Napoli
- Evento presso fondazione Food for Soul: combattere lo spreco alimentare
- Open day presso l'IIS "D'Estae-Caracciolo"
- Concorso "Certificato è bello"
- Art design nouveau- liberty, made in Naples - Piazza Fuga
- Street 'n cuoll piazza del Gasù
- La Buona Novella: : manifestazione pre-natalizia nel quartiere Sanità

Visite guidate / viaggi d'istruzione:

- Esposizione internazionale "Lascaux 3.0" : il complesso della Grotta di Lascaux presso il Museo Archeologico Nazionale di Napoli, inserito nella Lista UNESCO del Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Visite guidate / viaggi d'istruzione degli anni precedenti

- Visita guidata al cimitero delle Fontanelle
- Visita guidata alle catacombe di S. Gaudioso e S. Gaetano
- Visita guidata al percorso di Totò
- Visita guidata al Palazzo dello Spagnolo

Percorsi interdisciplinari

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività didattiche svolte si sono articolate anche nello svolgimento di tematiche pluridisciplinari individuate dal Consiglio di classe per potenziare nei discenti le capacità di analisi, sintesi e collegamento delle conoscenze.

In allegato le tabelle dei percorsi interdisciplinari svolti.

Attività di Orientamento

L'Istituto è un **"Organismo di formazione"** (ODF), **ente di formazione accreditato presso la Regione Campania per i corsi di formazione e lavoro**, nello stesso tempo le sue strutture sono attive anche per tutte quelle iniziative legate alla formazione superiore delle varie realtà professionali, all'alternanza scuola-lavoro, aperte alle nuove domande di "innovazione". La scuola è un polo formativo e interagisce con diverse società del settore produttivo della zona. Una scuola, dunque, non solo luogo di "trasmissione" della cultura, di trasferimento di mere nozioni, ma anche di "promozione" di riflessioni, attenzioni, sensibilità presenti nel nostro contesto territoriale. I percorsi di orientamento sono stati finalizzati ad accrescere competenze spendibili e potenziare i processi di orientamento in uscita, a sviluppare un apprendimento polivalente, scientifico, tecnologico ed economico capace di rispondere efficacemente alla domanda di personalizzazione delle competenze richieste dalle piccole e medie imprese del Made in Italy presenti sul territorio nazionale e locale e, inoltre, a promuovere una cultura del lavoro che si fondi sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e sviluppo dell'autoimprenditorialità.

Elenco delle attività di orientamento

- "Orientasud 2019 20ª edizione". Manifestazione dedicata all'orientamento universitario per gli studenti degli ultimi anni degli Istituti d'Istruzione Superiore di II° grado, a cui la classe non ha potuto partecipare a causa dell'allerta meteo.

PROGRAMMI DISCIPLINARI

Si vedano i programmi disciplinari, anche rimodulati a seguito dell'attuazione della DAD, allegati al presente documento.

VALUTAZIONE

FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE:

La valutazione, sia del profitto che della condotta, fa riferimento ai criteri stabiliti nel PTOF.

Nella valutazione periodica e finale si è fatta distinzione tra misurazione del profitto e valutazione globale; quest'ultima prende in considerazione i seguenti criteri:

- L'impegno
- Il metodo di studio
- La frequenza e la partecipazione all'attività didattica anche in modalità DAD
- Il progresso personale
- Le conoscenze acquisite, le abilità e le competenze raggiunte

Inoltre a seguito della rimodulazione della programmazione dovuta all'introduzione della DAD la valutazione, prioritariamente formativa, ha tenuto conto del raggiungimento delle competenze indicate nella programmazione di inizio anno con particolare rilievo all'acquisizione delle seguenti competenze chiave:

- 1) **competenza digitale** valutando lo sviluppo di nuove competenze collegate sia alle TIC sia alle risorse che l'alunno ha messo in campo
- 2) **"imparare ad imparare"**, consistente anche in una autonomia nello studio che consente di implementare le conoscenze per procedere con successo nel percorso scolastico o per un efficace inserimento nel mondo del lavoro.
- 3) **competenze di cittadinanza** riguardanti l'assunzione di comportamenti maturi, appartenenti ad un cittadino attivo nonché consapevole delle proprie responsabilità.

CRITERI DI ASSEGNAZIONE PER IL CREDITO SCOLASTICO

Nell'attribuzione del credito scolastico, per assegnare il punteggio previsto all'interno delle fasce, il Consiglio tiene conto dei seguenti criteri:

- Se la media ha una frazione decimale $< 0,5$ l'alunno dovrà possedere almeno due dei requisiti sotto indicati;
- Se la media ha una frazione decimale $\geq 0,5$ l'alunno dovrà possedere almeno uno dei requisiti sotto indicati.

Requisiti

1. Frequenza assidua (meno di 60 ore di assenza nell'arco dell'anno)
2. Interesse e impegno costruttivi nella partecipazione al dialogo educativo.
3. Interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari e integrative organizzate dalla scuola.

TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

VECCHIO ORDINAMENTO (ante D.Lgs. 62/2017)

Media dei voti	Credito scolastico I anno (classi III)	Credito scolastico II anno (classi IV)	Credito scolastico III anno (classi V)
$M = 6$	3 – 4	3 – 4	4 – 5
$6 < M \leq 7$	4 – 5	4 – 5	5 – 6
$7 < M \leq 8$	5 – 6	5 – 6	6 – 7
$8 < M \leq 9$	6 – 7	6 – 7	7 – 8
$9 < M \leq 10$	7 – 8	7 – 8	8 – 9

NUOVO ORDINAMENTO (D. Lgs. 62/2017)

TABELLA
ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (D. Lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	----	----	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	12-13
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Credito scolastico per l'A.S. 2019-2020

Per chi sostiene l'Esame nel 2019-2020 il credito scolastico potrà valere **fino a 60 punti**.
Quindi il credito per il terzo ed il quarto anno sarà convertito e, per il quinto anno, assegnato in base alle seguenti tabelle A, B, C.

Il credito così calcolato potrà valere fino a :

un max di 18 punti per la classe terza,

max 20 punti per la classe quarta

max 22 punti per la classe quinta

Allegato A (dall'Ordinanza sugli Esami di Stato 2020)

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Lgs 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito per la classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

COLLOQUIO

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività svolte sono state articolate trattando tematiche multidisciplinari per potenziare nei discenti la possibilità di sperimentare le capacità di analisi, sintesi e di collegare le conoscenze così come recita la normativa.

Per quanto riguarda invece l'ambito Cittadinanza e Costituzione, sono stati realizzati i percorsi già descritti nella sezione "Attività e progetti".

Prendendo l'avvio da materiali opportunamente scelti, sono state svolte esercitazioni per la preparazione al colloquio d'esame.

ELENCO TRACCE PER ELABORATI CONCERNENTI LE DISCIPLINE DI INDIRIZZO

Traccia n°1

Esponi il percorso formativo da te effettuato durante questi anni di studio facendo riferimento alle ricette della cucina tipica regionale campana che utilizzano prodotti certificati.

Traccia n° 2

Sulla base del tuo percorso di studi e, in generale formativo, delinea le competenze che hai maturato quanto all'organizzazione del personale e all'organigramma della brigata.

Napoli, 26 maggio 2020

Il Consiglio di Classe

Stefania Capone_____	Sabrina Viggiano_____
Giuliana Agaliotis_____	Anastasia Sismundo_____
Fabio Fabiani_____	Fabio Ometo_____
Gaetano Crispano_____	Rossella Scomparin_____
Maria Rosaria Roseto_____	Stefania Frescura_____

Allegato n. 4 Percorsi interdisciplinari svolti

TITOLO: Napoli nel Mediterraneo, tra tradizione e innovazione		
DISCIPLINA	CONTENUTI	EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE ATTINENTI AL PERCORSO
<i>Italiano</i>	Il mare mediterraneo, terra di poesia e di sapori: Pascoli, Montale e Saba.	
<i>Inglese</i>	Food Pyramid	
<i>Francese</i>	La diete mèditerranèenne	
<i>Storia</i>	Il mediterraneo: dalle terre di conquista al teatro di immigrazione	
<i>Lab.servizi enogastronomia – Cucina</i>	La pastiera scomposta: il grano e la sua versatilità in cucina e in pasticceria.	
<i>Lab. di sala e vendita</i>	Mise en place diversificata in base alla preparazione del prodotto: la pastiera scomposta.	
<i>Sc alimenti</i>	La dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata e gli aspetti nutrizionali della pastiera scomposta; i nuovi prodotti alimentari	
<i>Matematica</i>	Proporzioni, percentuali, sistema metrico decimale ed equivalenze	

TITOLO: There's no Planet B - Verso una produzione sostenibile		
DISCIPLINA	CONTENUTI	EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE ATTINENTI AL PERCORSO
<i>Italiano</i>	Giovanni Caproni - “Versicoli quasi ecologici”	
<i>Inglese</i>	Sustainable food	
<i>Francese</i>	Les produits bio	
<i>Storia</i>	Seconda guerra mondiale, devastazione dell’ambiente umano e naturale	
<i>Lab.servizi enogastronomia – Cucina</i>	Torta ai limoni di Sorrento con ingredienti bio	
<i>Lab. di sala e vendita</i>	Carta, strumento di vendita	
<i>Sc alimenti</i>	Il ruolo della filiera corta nella realizzazione di uno sviluppo sostenibile	
<i>Matematica</i>	Elementi di statistica	
<i>DTA</i>	Le abitudini alimentari	

TITOLO: Lucio Fontana: rottura e continuità nell’espressione artistica		
DISCIPLINA	CONTENUTI	EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE ATTINENTI AL PERCORSO
<i>Italiano</i>	La poesia come espressione dei diversi momenti storici: Pascoli, Montale e Saba.	
<i>Inglese</i>	Dal Food contamination to HACCP	
<i>Francese</i>	Il regime cretese e la dieta mediterranea	
<i>Storia</i>	Il fascismo come governo di rottura rispetto al precedente governo liberale	
<i>Lab.servizi enogastronomia – Cucina</i>	La pastiera scomposta: il grano e la sua versatilità in cucina e in pasticceria.	
<i>Lab. di sala e vendita</i>	Mise en place e la sua evoluzione in base alla preparazione del prodotto: la pastiera scomposta.	
<i>Sc alimenti</i>	Dalla dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata ai nuovi prodotti alimentari	
<i>Matematica</i>	Continuità e discontinuità di una funzione	

TITOLO: i diritti umani		
DISCIPLINA	CONTENUTI	EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE ATTINENTI AL PERCORSO
<i>Italiano</i>	Costruire un'etica responsabile che si realizza nell'agire senza discriminazioni	
<i>Inglese</i>	Lessico giuridico-istituzionale in madrelingua e lingua straniera	
<i>Storia</i>	Conoscenza di parole chiave: pari opportunità, multiculturalità, interculturalità nel corso della storia	
<i>Religione</i>	La diversità come opportunità	
<i>Diritto e tecniche Amministrative</i>	I Diritti umani negli artt. e 3 ,33, 34 ^[L] _[SEP] della Costituzione italiana	