



**Sezione Staccata
Centro Penitenziario di Secondigliano
Napoli**

**ESAMI CONCLUSIVI DI STATO
Anno scolastico 2020/2021**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Art. 17-comma 1- Dlgs 62/2017
O.M. n. 53 del 03/03/2021

CLASSE V[^] Sez. H

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Ratificato dal Consiglio di Classe nella seduta del 13 maggio 2021 in osservanza della nota del G.P.D.P. n. 10719 del 21/3/17 relativa alla diffusione dei dati personali

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Testa

Coordinatore: Prof. Giovanna Cimmino

INDICE

I Parte	1. Le informazioni sull'Istituto
	1.1 Caratteristiche del territorio e dell'utenza
	1.2 Presentazione dell'Istituto
	1.3 Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo
	1.4 Il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata
	1.5 Appendice normativa Emergenza Covid-19 a.s. 2020/2021
	1.6 Quadro orario settimanale
	2. Le informazioni sulla classe
	2.1 Composizione del Consiglio di classe
	2.2 Composizione e storia del gruppo classe
2.3 Eventuali percorsi individualizzati	
II Parte	3. Il percorso formativo della classe
	3.1 Contenuti e competenze disciplinari
	3.2 Nodi interdisciplinari
	3.3 Attività, percorsi e progetti di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica
	3.4 Metodologie e strategie didattiche adottate
	3.5 Strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo
	4. La valutazione della classe
	4.1 I criteri di valutazione
	4.2 Gli obiettivi raggiunti in riferimento al profilo in uscita
4.3 Gli strumenti di valutazione adottati	
III Parte	5. Verso l'esame
	5.1 Attività in preparazione dell'esame
	5.2 Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame
IV Parte	6. Allegati
	Allegato A-Griglie di attribuzione del credito scolastico
	Allegato B-Griglia di valutazione della prova orale
	Allegato C-Articolazione del colloquio d'Esame
	Prospetto Firme Docenti del Consiglio di Classe

I PARTE

1. LE INFORMAZIONI SULL' ISTITUTO

1.1 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

La Sezione Staccata è operante presso il Centro Penitenziario di Secondigliano, ora Casa di Reclusione "Pasquale Mandato", dall'a.s.1996/97 e per numero di alunni iscritti e scrutinati annualmente, rappresenta la più grande realtà di istruzione carceraria del Meridione ed una delle più grandi di tutta Italia. La sua offerta formativa costituisce parte integrante ed essenziale del programma di recupero e di trattamento rieducativo dei detenuti previsto dall'art. 27 della Costituzione Italiana e dal "Nuovo regolamento penitenziario" (D.P.R. 230 del 30/06/2000), diretto a promuovere un processo di modificazione delle condizioni e degli atteggiamenti personali, nonché delle relazioni familiari e sociali che sono di ostacolo a una costruttiva partecipazione sociale. Inoltre nel Centro Penitenziario di Secondigliano, la suddetta offerta formativa è affiancata da percorsi di istruzione di primo livello e da percorsi di alfabetizzazione e apprendimento della lingua italiana.

A partire dall'anno scolastico 2018/19 è stato istituito anche il Polo Penitenziario Universitario Regione Campania organizzato in collaborazione con l'Ateneo napoletano Federico II, che annovera attualmente tra i suoi iscritti molti alunni che hanno conseguito il diploma presso la Sezione Staccata dell'I.T.E. "E. Caruso". Nel CPS operano inoltre numerose associazioni di volontariato che svolgono attività culturali di vario tipo in tutti i reparti.

Le classi sono composte da alunni in stato detentivo con un'età variabile che oscilla tra i 19 e 60 anni. Negli ultimi anni si è registrato un aumento di alunni iscritti in età giovanissima. Inizialmente la platea scolastica può assumere un atteggiamento di chiusura e di indifferenza verso la scuola e presenta richiesta di iscrizione solo perché magari invogliata dagli educatori, con la speranza di ottenere benefici connessi alla detenzione. Quasi inevitabilmente, con il trascorrere del tempo, gli studenti palesano una straordinaria urgenza di moltiplicare i propri impegni scolastici anche in orario extracurricolare, così da riempire da un lato l'enorme quantità di tempo di cui dispongono e da rinforzare dall'altro le proprie competenze di base, frutto di un percorso di istruzione cominciato spesso in età assai tarda e portato avanti di sovente in maniera discontinua e accidentata.

A tutti gli alunni la scuola cerca di offrire un'ampia offerta formativa per fortificare la loro scelta fatta nella ricerca del proprio percorso di istruzione, per consentire di recuperare competenze di base ai fini del rientro nel processo di formazione e in vista di una possibile occupazione in occasione del loro reinserimento nella vita civile. In particolare gli alunni del Reparto Mediterraneo, dove è collocata la 5^AH, sono detenuti comuni soggetti ad un regime di detenzione di media sicurezza. Nella maggior parte dei casi sono detenuti lavoratori che al rientro dalle attività lavorative, senza alcuna pausa, si recano a scuola per frequentare le lezioni. Infatti una delle difficoltà maggiori che gli alunni detenuti incontrano è proprio quella di far collimare l'impegno scolastico con i molteplici obblighi della vita carceraria: processi, traduzioni, trasferimenti di reparto, attività lavorative, colloqui con le famiglie, problemi di salute e così di seguito. L'impegno e, per certi versi, la sfida che la dirigenza e i docenti, supportati operativamente dalla struttura carceraria, hanno fin dall'inizio affrontato con convinimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e a curare ed implementare il loro profilo professionale.

Gli alunni dal canto loro manifestano volontà di mettersi in gioco per migliorarsi intavolando un collaborativo dialogo educativo con i professori che favorisce la costruzione di un clima carcerario nel reparto più sereno.

1.2 Presentazione dell'Istituto

Attualmente presso il CPS al tradizionale Tecnico Economico ad indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing si è affiancato, a partire dall'anno scolastico 2016/17, la sezione di Professionale, Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Pertanto l'offerta formativa della sezione staccata si compone di:

- Amministrazione, finanza e marketing. Al termine del biennio comune, gli studenti possono continuare solo nel percorso Amministrazione, finanza e marketing
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Al termine del biennio comune gli studenti possono continuare nel percorso Enogastronomico previsto per il triennio.

Per l'indirizzo Amministrazione, finanza e marketing sono state attivate per il corrente anno scolastico 13 classi, ubicate in reparti detentivi diversi. Sono frequentate dai detenuti A.S., quelli cioè condannati per reati associativi e sottoposti a un regime restrittivo di alta sicurezza, le classi situate nel Reparto Ligure (S3), nel Reparto Ionio (S2), nel Reparto Tirreno (S4). Nel Reparto Adriatico sono collocate le classi della sezione D, frequentate dai detenuti cosiddetti sex offenders. Per l'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, istituito per effetto della delibera del Sindaco Metropolitano n. 198 del 25/11/2016 riportata nell'All. B del piano di dimensionamento scolastico della Giunta della regione Campania per l' a.s. 2017/2018, sono state istituite sei classi. Una classe prima sez.L, ubicata nel reparto Adriatico per i detenuti comuni soggetti ad un regime di detenzione di media sicurezza, e altre cinque classi sez. H, suddivise in un biennio e un triennio, situate nel Reparto Mediterraneo del CPS, dove sono ristretti sempre detenuti condannati per reati comuni.

In particolare l'Istituto è stato interessato dalla riforma operata con il D.P.R. n.263 del 29/10/2012, con effetti sia di natura organizzativa che formativa.

Con la citata riforma è stata attuata, infatti, una riorganizzazione dei Centri Territoriali Permanenti (CTP) e dei corsi serali operanti presso gli istituti di secondo grado in reti territoriali su base provinciale. In particolare i CTP sono confluiti nei CPIA, i corsi serali, compresi quelli attivati presso strutture carcerarie, pur restando incardinati negli istituti superiori di appartenenza, sono stati inseriti in aree territoriali.

La Sezione Staccata è stata inserita nell'area Napoli Città 1, con Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 328 del 21/07/2015, avente ad oggetto il raccordo tra CPIA e percorsi d'istruzione di secondo livello.

Pertanto, dall'anno scolastico 2015/16 la Sezione Staccata dell'ITE "E. Caruso", fa riferimento al CPIA NA1 e opera in rete con i seguenti altri Istituti secondari di II° grado, sede di corsi per adulti di Napoli: IS De Sanctis, IPIA Miano, ITI Ferraris, IS Fortunato, IS Melissa Bassi, ITI Righi, IPSEOA Rossini, ITG Della Porta-Portio.

La rete si è dotata di strumenti per la certificazione delle competenze non formali ed informali, così come elaborati nell'ambito del piano PAIDEIA 1 e PAIDEIA 2, in ottemperanza alle linee guida DM 12/03/2015.

Con la riforma è stata, infatti, riorganizzata anche l'offerta formativa agli adulti con l'istituzione di due livelli. Il primo, articolato in due periodi, concerne i corsi per adulti attivati presso i CPIA. Il secondo livello, finalizzato all'acquisizione del diploma d'istruzione tecnica o professionale, riguarda i corsi serali attivati nella scuola secondaria di secondo grado, compresi quelli operanti presso strutture penitenziarie, ed è articolato in tre periodi.

Il primo periodo didattico (corrispondente alle classi 1^a e 2^a) è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio; il secondo periodo didattico (corrispondente alle classi 3^a e 4^a), all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno; il terzo periodo didattico (corrispondente alla classe 5^a), è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

La scuola erogatrice dei percorsi e gli adulti che rientrano in formazione concordano pertanto dei Patti Formativi Individuali (PFI) che contengono, per i percorsi di secondo livello, le

indicazioni, per ciascuna disciplina, delle Unità di Apprendimento (UDA) da svolgere ed il corrispondente monte ore. I docenti dell' I.S.I.S. "Enrico Caruso", in conformità a quanto suggerito dalle Linee guida di cui al D.M. 12/03/2015, per ciascuna disciplina e per ciascun periodo didattico, programmano tutto il lavoro didattico attraverso le UDA, intese come insiemi autonomamente significativi di conoscenze, abilità e competenze.

Ogni UDA contiene le conoscenze da acquisire, le abilità da sviluppare e le competenze da mobilitare. Lo studente può chiedere il riconoscimento dei crediti formali (ad es.: anni di scuola frequentati e certificati da Istituti Statali o Legalmente riconosciuti, diploma, o laurea); dei crediti non formali (attestati da ogni altro organismo che persegua scopi educativi e formativi come: volontariato, Servizio Civile Nazionale, privato sociale, imprese e apprendistato, esperienze maturate in ambito lavorativo); dei crediti informali (qualunque esperienza durante l'arco della vita, compresi studi personali coerenti con l'indirizzo di studi).I crediti sono riconosciuti da una sottocommissione interna ai Consigli di classe della sede staccata dell'Istituto "Enrico Caruso" e validati da una commissione istituita presso il CPIA di riferimento, così come richiesto dall'art. 4 comma 9 del DPR 29 ottobre 2012 , n. 2631.

Il riconoscimento di tali crediti consente allo studente di non seguire alcune materie e/o alcune ore di lezione o di abbreviare gli anni di corso al fine di usufruire di un percorso formativo personalizzato.

In particolare, è prevista un'attività di accoglienza e di orientamento, per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso, finalizzata alla definizione del "Patto formativo individuale".

Con la riforma è stato poi stabilito un monte ore per disciplina pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali diurni (Art. 4 comma 5 sub b del DM 263/2012) e questo per garantire flessibilità agli adulti che rientrano in formazione. Nello specifico l'orario settimanale nella Sezione Staccata è distribuito su cinque giorni, con una durata oraria delle lezioni, per esigenze carcerarie, di quarantacinque minuti.

Per la legge sull'autonomia (D.P.R. n. 275/1999) le quote orario da recuperare vengono utilizzate per gli alunni in orario curricolare in attività di potenziamento e ampliamento dell'offerta formativa.

Si indicano di seguito, alcune attività realizzate dall'I.P.S.E.O.A."E.Caruso" nel Reparto Mediterraneo nel corso degli anni scolastici , in accordo con il Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale" e del D.I. 92/2018 (Nuova organizzazione didattica dell'istruzione professionale)che propongono un nuovo modello didattico, basato sulla personalizzazione, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze, su una maggiore flessibilità con materie aggregate per assi culturali, su un biennio sostanzialmente unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, le seguenti attività:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
“Dolci Tentazioni” (a.s. 2016/2017)	In occasione dell’apertura dell’indirizzo servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, gli alunni hanno realizzato un ricettario in modalità pluridisciplinare e lo hanno donato ai propri familiari nel corso di una manifestazione teatrale di fine anno scolastico, che ha visto la partecipazione di tutta la comunità scolastica e del personale penitenziario.	Redazione del ricettario con il coinvolgimento di tutte le discipline; rappresentazione teatrale con drammatizzazione di testi prodotti dagli alunni; produzione video di tutte le attività laboratoriali di cucina.	Saper produrre testi , comunicare e collaborare; adattarsi in ambienti diversi; assumere differenti mansioni, responsabilità e ruoli.
Concorso “ Nessun parli....” (a.s. 2017/2018)	Il concorso indetto dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, ha invitato gli alunni a svolgere un’attività di produzione artistica, anche performativa , coerente con l’innovazione didattica e digitale nei giorni 21 e 22 novembre 2017.	Produzione di un video musicale da parte degli alunni che inneggiano la “cucina” come forma d’arte .	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive.
“La pizza della gioia e della speranza” (a.s 2017/2018)	Laboratorio di scrittura pluridisciplinare ; manifestazione conclusiva con allestimento di buffet da parte degli alunni dell’I.P.S.E.O.A. “E. Caruso”	Redazione di un opuscolo autobiografico in modalità pluridisciplinare .	Acquisire consapevolezza nell’uso di strumenti tecnologici; assumere ruoli di cooperazione, di lavoro di gruppo ;scegliere, produrre, verificare, correggersi e rielaborare nel rispetto di procedure e tempi.
Progetto “ Liberi di esprimersi” DM 663/2016 art. 13 (a.s. 2017/2018)	Modulo di cucina “Cucinare in libertà”: formazione di tipo laboratoriale sulla cucina e sulle tradizioni gastronomiche del territorio napoletano.	Costruzione di un ricettario tipico della cucina regionale con la guida del Docente Esperto	Articolare un progetto professionale; comprendere le tipicità delle tradizioni locali; esprimersi in maniera creativa; costruire e pubblicizzare un menu.

<p>Concorso “Inventa il tuo Spot” X edizione (a.s. 2018/2019)</p>	<p>Il concorso, indetto dall'Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca della Regione Campania, ha invitato gli alunni ad una corretta alimentazione attraverso la riscoperta del settore agroalimentare della Campania e dei prodotti della pesca. La classe Seconda H si è aggiudicato il premio “Menzione Speciale” della Giuria.</p>	<p>Gli alunni hanno allestito un laboratorio di manualità e creatività con la costruzione di una piramide alimentare; hanno prodotto una cartina geografica della Campania con l'indicazione specifica delle aree addette alla produzione di prodotti certificati : DOP, IGP, STG; hanno realizzato un dipinto rappresentante i prodotti della dieta mediterranea.</p>	<p>Comprendere l'importanza della Dieta Mediterranea; scoprire il ruolo polivalente dell'Agricoltura; approfondire le filiere agroalimentari e la tracciabilità dei prodotti; conoscere i prodotti certificati della Campania: DOP, IGP,STG e Biologici; saper evidenziare le proprietà nutrizionali del Pesce Azzurro.</p>
<p>PON “Trenta ore di Libertà” modulo” Liberi di cucinare” Programma operativo nazionale 2014-2020- Fondo Sociale Europeo FSE PON 10.3.1A-CA 2017-51-ANNUALITA 2014/2020 (a.s.2018/2019)</p>	<p>Il modulo , attraverso i laboratori di cucina, ha motivato gli alunni alla prosecuzione del percorso di studi e ad abbattere il drop out, oltre che a rafforzare il loro desiderio di riscatto sociale e culturale.</p>	<p>Gli alunni , guidati da un Esperto di cucina, hanno prodotto un ricettario articolato in due primi, due secondi, due contorni e due dolci. Il tutto è stato arricchito da pagine di curiosità e ricostruzioni storiche dei piatti realizzati.</p>	<p>Promuovere l'etica del lavoro; prospettare aperture per una vita migliore ed onesta per se stessi e per le proprie famiglie attraverso la formazione professionalizzante nel settore dei servizi enogastronomici.</p>
<p>Concorso “I primi delle festività” (a.s. 2018/2019)</p>	<p>Il concorso, indetto dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania, ha fornito agli alunni la possibilità di dimostrare la professionalità acquisita attraverso l'elaborazione di nuovi piatti realizzati con prodotti tipici della Campania. Gli alunni della classe Terza H hanno vinto la selezione aggiudicandosi il primo posto.</p>	<p>Gli alunni hanno realizzato un primo piatto per una Festività. Hanno creato la ricetta “ I Sapori della Libertà”, ispirata alla festività del 25 aprile, essendo per loro la libertà un tema forte e molto sentito .</p>	<p>Comprendere i valori di una sana competizione ; collaborare; condividere idee ed esperienze; rapportarsi in contesti diversi.</p>
<p>Progetto Cittadinanza e Costituzione “Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri” (a.s. 2018/2019)</p>	<p>Tale progetto, deliberato dalla Corte l'8 maggio 2018 , in continuità con il “Viaggio nelle scuole” ,ha risposto all'esigenza di aprire l'Istituzione alla società, per diffondere e consolidare la cultura costituzionale.</p>	<p>Si è svolto un ciclo di incontri finalizzato ad una manifestazione finale dove vi è stato l'intervento di un Vice Presidente della Corte Costituzionale che ha risposto alle domande di detenuti dei vari reparti.</p>	<p>Conoscere i diritti di cittadinanza all'interno delle istituzioni carcerarie, la funzione rieducativa della pena, le prospettive de iure condendo sulla riforma della giustizia e il ruolo della Corte Costituzionale, il diritto alla speranza e ad una seconda opportunità.</p>
<p>Manifestazione “La festa della Pianta” in collaborazione con il Polo Universitario (a.s. 2019/2020)</p>	<p>Gli alunni dell'I.P.S.E.O.A. “E. Caruso” hanno collaborato con gli alunni del Polo Universitario “Federico II” del CPS nell'allestimento della cerimonia di inaugurazione delle attività di giardinaggio nella serra del Reparto Mediterraneo.</p>	<p>Gli alunni hanno allestito e servito il buffet durante la cerimonia di inaugurazione.</p>	<p>Creare un clima propositivo tra docenti ed alunni; gestire incontri e confronti con la Dirigenza Scolastica e Penitenziaria; orientarsi verso il mondo universitario.</p>

Concorso “I primi delle festività” (a.s. 2019/2020)	Gli alunni hanno partecipato alla nuova edizione del Concorso . Hanno superato la fase eliminatoria accedendo alla finale che purtroppo per l'emergenza epidemiologica da Covid- 19 , non ha avuto luogo	Realizzazione della ricetta “ La magia del Tricolore” ispirata alla festività del 2 giugno	Comprendere i valori di una sana competizione ; collaborare; condividere idee ed esperienze; rapportarsi in contesti diversi.
Progetto (PTOF di Istituto) A suon di Cucchiarella” (a.s. 2020/2021)	Gli alunni dell'I.P.S.E.O.A. “ E. Caruso” e del Polo Universitario hanno iniziato a collaborare per la realizzazione di un ricettario. Il progetto purtroppo, a causa della sospensione della didattica in presenza per emergenza epidemiologica, non è stato completato. Esso prevedeva da parte di un altro gruppo di alunni la produzione in cucina dei piatti illustrati nel ricettario. Successivamente una giuria formata dai docenti, dai restanti alunni, dagli educatori del CPS e , presieduta dal Dirigente Scolastico del Caruso e da un ospite d'onore, avrebbe proclamato la ricetta vincitrice e gli Chef esecutori.	Stampa e diffusione del ricettario da realizzare.	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive

1.3 Il profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo

L'offerta formativa dell'I.P.S.E.O.A. “E.Caruso” Sezione Staccata presso il Centro Penitenziario di Secondigliano, s'inserisce nel più ampio e articolato programma di Educazione Permanente degli Adulti. Un percorso che nello specifico ambito operativo è partito con l'attuazione curricolare del Progetto Sirio Corso per Adulti a indirizzo Perito aziendale, ed è stato poi interessato da una serie di riforme cui è importante accennare, per comprendere il profilo educativo, culturale e professionale degli alunni che si diplomano presso la Sezione Staccata e il cui riferimento normativo è indicato di seguito:

-D.P.R. n. 87 del 15 marzo 2010 (norme generali relative al riordino degli istituti professionali);

-D.P.R. n. 263 del 29/10/2012, pubblicato sulla G.U. n.47 del 25/02/2013 (riforma corsi serali);

-Decreto Interministeriale MIUR – MEF del 12 marzo 2015 (Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti, pubblicato in data 08/06/2015);

-Protocollo d'intesa Giustizia-MIUR del 23 maggio 2016 (Istruzione e formazione in carcere e nei servizi minorili);

- Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente del 22 maggio 2018 del Consiglio dell'Unione Europea.

Il D.P.R. n. 87 del 15 marzo 2010 comprende le norme che hanno regolato il riordino degli istituti professionali e definito le caratteristiche dell'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” in cui rientra la classe in oggetto. Un indirizzo finalizzato a un'offerta formativa che ha come obiettivo apprendimenti più efficaci e duraturi. Il profilo del settore servizi, secondo la riforma, si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio

e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

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, individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alla scuola di declinarlo in percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

Il DPR 263 del 2012 e i successivi provvedimenti suindicati, hanno introdotto una serie di norme finalizzate al conseguimento da parte della popolazione adulta di più elevati livelli d'istruzione, conformemente agli obiettivi fissati dall'Unione Europea. La riforma, nelle sue diverse e successive articolazioni normative, ha interessato anche aspetti formativi dell'educazione degli adulti in stato detentivo. Nella citata normativa vi è, infatti, un riferimento specifico ai percorsi d'istruzione degli adulti operanti negli istituti di prevenzione e pena. In particolare, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 27, Parte I, della Costituzione della Repubblica Italiana, è specificamente statuito che essi sono finalizzati a rieducare il detenuto alla convivenza civile attraverso azioni positive, che lo aiutino nella ridefinizione del proprio progetto di vita e nell'assunzione di responsabilità verso se stesso e la società, tenuto conto che l'istruzione costituisce il presupposto per la promozione della crescita culturale e civile del detenuto e la base necessaria alla sua formazione professionale, tecnica e culturale. Pertanto, i percorsi d'istruzione degli adulti negli istituti di prevenzione e pena, in coerenza con quanto previsto dall'art. 15 della Legge 354/1975 costituiscono elemento irrinunciabile nel programma del trattamento rieducativo del detenuto.

Il Protocollo d'Intesa tra il Ministero della Giustizia e il MIUR stilato in data 23 maggio 2016, diretto a dare continuità al Programma speciale per l'istruzione e la formazione negli Istituti Penitenziari e nei Servizi Minorili della Giustizia, e favorire l'applicazione del citato DM 12 marzo 2015, ha definito gli obiettivi degli interventi istruttivo/formativi in termini di valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona, di ricostruzione della storia individuale e di riconoscimento delle competenze/conoscenze acquisite.

La Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018 sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente che sostituisce quella del 2006 di pari oggetto, ha ribadito che le competenze chiave non riguardano solo gli adolescenti ma le persone di qualsiasi età e devono essere sviluppate lungo tutto l'arco della vita.

Da questo breve excursus, si evince che il profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo e contesto, scaturisce dalla citata normativa e dalle collegate competenze comuni e specifiche d'indirizzo e dalle competenze chiave di cittadinanza così come esplicitate nel PTOF triennio 2019/20-2021/22 dell'Istituto e di seguito riportate:

- **Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria 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).

-utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

-applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

-redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

-individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

- **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 turistica-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 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

1.4II Piano Scolastico per la Didattica Digitale Integrata

Il decreto del Ministro dell'istruzione 26 giugno 2020, n. 39 ha fornito un quadro di riferimento entro cui progettare la ripresa delle attività scolastiche nel mese di settembre, con particolare riferimento alla necessità per le scuole di dotarsi di un Piano scolastico per la didattica digitale integrata.

La Didattica Digitale Integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, viene proposta agli studenti come modalità didattica complementare supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, nonché a distanza.

L'I.S.I.S. "E. Caruso", in conseguenza alle misure per il contenimento del contagio dal virus Sars-CoV-2, ha scelto di utilizzare la DDI in modalità complementare alla didattica in presenza.

La Didattica Digitale Integrata si è sviluppata secondo il piano scolastico per la didattica digitale integrata allegato al PTOF triennio 2019/22 dell'Istituto tenendo conto delle proprie competenze tecnologiche e del percorso formativo scritto in apertura d'anno scolastico. Si premette innanzitutto che l'attuazione della didattica a distanza nel Centro Penitenziario di Secondigliano, ha rappresentato un evento senza precedenti e che comunque nel complesso ha avuto un esito soddisfacente. Nel Reparto Mediterraneo del CPS, dove ha sede l'I.P.S.E.O.A. "E. Caruso" sono state predisposte inizialmente due postazioni in rete,

di cui una con Lim, poi dall'11 gennaio quattro postazioni e dal 15 marzo cinque postazioni. Da subito:

- a) si è mantenuto il contatto e la relazione con l'intera classe;
- b) si è valorizzata la partecipazione;
- c) si sono adattati gli strumenti e i canali di comunicazione disponibili nella realtà detentiva;
- d) si è rimodulato il percorso iniziale progettato.

La DID si è svolta sulla base degli obiettivi indicati nel piano scolastico per la didattica digitale integrata, riportato nel PTOF 2019/2022 dell'Istituto e di seguito indicati.

• OBIETTIVI

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente, per realizzare un'esperienza educativa distribuita e collaborativa che valorizzi la natura sociale della conoscenza;
- contribuire allo sviluppo delle capacità degli studenti di ricercare, acquisire ed interpretare criticamente le informazioni nei diversi ambiti, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo i fatti dalle opinioni e documentandone sistematicamente l'utilizzo con la pratica delle citazioni;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante;
- privilegiare la valutazione di tipo formativo per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività proposte, osservando con continuità il suo processo di apprendimento e di costruzione del sapere;
- valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività a distanza, fornendo un riscontro immediato e costante con indicazioni di miglioramento agli esiti parziali, incompleti o non del tutto adeguati.

Per quanto concerne le modalità di attuazione della didattica a distanza nella struttura penitenziaria, si sono utilizzate le risorse di GOOGLE SUITE tra cui la piattaforma MEET per le video lezioni. La prima ora ha avuto una durata di 50 minuti, mentre le successive di 40 minuti. I docenti nel mettere in atto la didattica a distanza in particolare hanno:

- ridefinito, in sintonia con i colleghi di dipartimento, gli obiettivi di apprendimento e le modalità di verifica delle proprie discipline;
- hanno strutturato e pianificato gli interventi in modo organizzato e coordinato con i colleghi di dipartimento e dei consigli di classe;
- hanno individuato le modalità di verifica degli apprendimenti più adeguate condividendole nei rispettivi dipartimenti, tenendo conto, in sede di valutazione finale, anche dei progressi, del livello di partecipazione e delle competenze personali sviluppate da ciascuno studente.

1.5 Appendice normativa emergenza COVID-19 a.s. 2020/2021

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente, integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza COVID-19 nel corrente anno scolastico. Ai Decreti va ad aggiungersi la normativa regionale in materia Emergenza Covid-19.

Provvedimenti succedutisi, che hanno stabilito la chiusura della scuola

Provvedimento Normativo	Dal	Al
Ordinanza regionale n.79 del 15/10/2020	15/10/2020	31/10/2020
Ordinanza regionale n. 85 del 26/10/2020	26/10/2020	31/10/2020
Ordinanza regionale n. 86 del 30/10/2020	2/11/2020	14/11/2020
DPCM del 6/11/2020	6/11/2020	3/12/2020
DPCM del 3/12/2020	3/12/2020	7/01/2021
Ordinanza regionale n. 1 del 5/01/2021	5/01/2021	25/01/2021
Ordinanza regionale n.6 del 27/02/2021	1/03/2021	14/03/2021
DPCM del 2 marzo 2021	15/03/2021	6/04/2021
Decreto legge n. 44 del 1/04/2021	7/04/2021	18/04/2021

1.6 Quadro orario settimanale

Nel presente paragrafo è riportata la tabella oraria relativa all'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", articolazione "Enogastronomia" come da Allegato D tabella 5 (B3) delle Linee guida (Quadri orari degli indirizzi Istituti Professionali –settore Servizi- D.P.R. 263 /2012) e come da Allegato 3G del D.I. 92/2018(Nuova organizzazione didattica dell'istruzione professionale).

Tabella indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"-Articolazione Enogastronomia

DISCIPLINE	ORE				
	PRIMO PERIODO DIDATTICO		SECONDO PERIODO DIDATTICO		TERZO PERIODO DIDATTICO
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	99	99	99	99	99
Lingua inglese	66	66	66	66	66
Storia		99	66	66	66
Diritto ed Economia	66	----	----	----	----
Matematica	99	99	99	99	99
Scienze integrate	99	---	---	----	----
Religione cattolica o attività alternative	----	33	33	33	33
Scienze Integrate (Fisica/Chimica)	99	----	----	---	---
Scienza e cultura dell'alimentazione	----	99	66	99	66
Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina	66	66	132 *	99	99
Laboratori di servizi enogastronomici settore sala e vendita	66	66	----	66	66
Laboratori di servizi Accoglienza turistica	66	66	---	----	----
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	----	----	99	99	99
Seconda lingua comunitaria (Francese)	----	99	99	66	66

*di cui in presenza 33 nel triennio

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1 Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio della classe 5^AH è formato dai Proff. Matilde Merendi (Italiano/Storia), Giovanna Cimmino (Matematica), Benedetta Fontana (Inglese), Angelique Elizabeth Mazzei (Francese) Raffaele Vicedomini (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva), Giovanni Sessa (Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita), Veronica Della Ratta (Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina), Antonio Cozzolino (Scienza e cultura dell'alimentazione).

Ad eccezione del Prof. di Scienza e cultura dell'alimentazione, incaricato a tempo determinato nel corrente anno scolastico, tutti gli altri docenti sono incaricati a tempo indeterminato e titolari presso la Sezione Staccata dell'I.P.S.O.A. "E. Caruso". Si evidenzia, altresì, che ad eccezione della Prof.ssa Merendi e della Prof.ssa Cimmino, membri del consiglio di classe fin dal primo anno di corso, tutti gli altri docenti sono subentrati nella classe durante il suo percorso scolastico triennale. È stata coordinatrice della classe per l'intero ciclo scolastico la Prof.ssa Giovanna Cimmino.

Relativamente alla composizione della Commissione per gli Esami di Stato del corrente anno scolastico il Consiglio di classe, ai sensi dell'art. 12 dell'O.M n. 53, ha nominato commissari interni i Proff. : Merendi Matilde (Italiano/Storia), Giovanna Cimmino (Matematica), Angelique Elizabeth Mazzei (Francese), Veronica Della Ratta (Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina) Antonio Cozzolino (Scienza e cultura dell'alimentazione), Giovanni Sessa (Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita).

2.2 Composizione e storia del gruppo classe

La classe all'inizio dell'anno scolastico era composta da quattro alunni, tutti provenienti dalla classe 4^AH. Un alunno non ha frequentato per problemi processuali e personali. Inserito nella classe nell' a.s. 2019/2020 per accertamento competenze, non ha potuto conciliare i tempi dell'attività lavorativa nella struttura penitenziaria, con l'orario di scuola. E' risultato pertanto ritirato di fatto entro il 15 marzo 2021. Dei tre studenti frequentanti la 5^AH dell'anno scolastico in corso si precisa quanto segue: uno studente proviene dalla 2^AE dell'I.T.E. "E. Caruso" CPS dove ha seguito un regolare percorso di studi "Amministrazione, finanza e marketing" fino al momento del trasferimento nel reparto Mediterraneo all'I.P.S.E.O.A. "E. Caruso" dove è stato inserito nell'a.s. 2018/2019 nella classe terza; un altro proviene dalla Casa Circondariale di Livorno, dove ha frequentato positivamente il Biennio AFM dell'"I.I.S. Vespucci Colombo" ed è stato inserito nell'I.P.S.E.O.A. "E. Caruso" nell' a.s. 2018/2019; il terzo alunno già in possesso di Diploma Perito Industriale conseguito presso l'Istituto "A. Pacinotti" di Scafati (SA) è stato iscritto all'I.P.S.E.O.A. "E. Caruso" nell' a. s. 2018/2019. Per ciascuno studente si fa riferimento al Dossier personale e ai Patti Formativi che il docente tutor ad inizio dell'anno scolastico in corso ha provveduto a compilare e consegnare alla Commissione. Si evidenzia che il numero esiguo dei discenti è ascrivibile in primis ai criteri di formazione delle classi nei Centri Penitenziari, dove, per motivi di sicurezza, le stesse devono essere composte al massimo da dodici alunni, salvo deroghe. Inoltre negli anni immediatamente precedenti quello in corso, molti detenuti frequentanti la classe sono

stati trasferiti in altri reparti, in altri istituti di pena, sono usciti per fine-pena o hanno fruito di misure alternative alla detenzione.

Dal punto di vista educativo e comportamentale, gli studenti hanno frequentato regolarmente le lezioni, hanno partecipato e collaborato al dialogo educativo e hanno seguito le varie attività didattiche e di arricchimento dell'offerta formativa che sono state proposte dai docenti. Complessivamente la classe ha mantenuto un comportamento educato e corretto, ha progressivamente sviluppato relazioni interpersonali positive e collaborative e ha lentamente e gradualmente acquisito, nel corso del quinquennio, un livello discreto di maturità globale. In relazione ad altre attività scolastiche curricolari, ai progetti e ai percorsi realizzati nel reparto ed elencati al punto 2.1 del presente documento, atteggiamento e risultati sono stati sempre più che adeguati.

Dal punto di vista didattico e cognitivo, si osserva che un alunno, con buoni prerequisiti di partenza e ritmi di apprendimento regolari e costanti, ha raggiunto risultati ottimi in tutti gli ambiti disciplinari. Grazie ad un impegno serio e a un metodo di studio efficace e produttivo, ha conseguito un buon livello di conoscenze, di abilità e di competenze sia nell'area dell'istruzione generale, sia nell'area di indirizzo, sia nell'area tecnico-pratica e ha acquisito un elevato grado di maturità globale.

La restante parte di alunni, con sufficienti prerequisiti di partenza, ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno nel complesso adeguato alle richieste e un interesse selettivo verso le attività didattiche. Tali studenti, lavorando con impegno, sono pervenuti a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e ad un discreto grado di maturazione globale complessiva.

Per quanto concerne lo svolgimento dei programmi si rileva che c'è stato un rallentamento determinato dalla composizione eterogenea della classe, necessitando richiami e approfondimenti di argomenti propedeutici a quelli oggetto di studio nel corrente anno scolastico. Si deve poi porre l'accento sul coinvolgimento degli alunni in impegni collegati al funzionamento della struttura penitenziaria e al loro stato detentivo, coincidenti con l'orario di lezione, quali colloqui con i familiari, con avvocati, visite mediche, mansioni lavorative.

In corrispondenza della sospensione delle attività didattiche in presenza a seguito dell'emergenza epidemiologica, il personale docente ha assicurato comunque le prestazioni didattiche nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione.

L'attuale emergenza sanitaria ha avuto effetti destabilizzanti nella realtà detentiva. Nonostante ciò l'attività professionale è andata avanti per non interrompere d'improvviso la relazione con gli studenti, e il lavoro programmato all'inizio dell'anno scolastico. I docenti hanno messo in atto una flessibilità rispetto al consueto lavoro in presenza (flessibilità metodologica, tecnologica, contenutistica, valutativa). Il nuovo scenario ha registrato una partecipazione alla Didattica Digitale Integrata nel complesso positiva in termini di coinvolgimento e interazione.

Gli alunni hanno conseguito anche attraverso la didattica a distanza progressi nelle competenze disciplinari in relazione ai livelli di partenza e i risultati raggiunti con le nuove modalità d'apprendimento sono stati nel complesso soddisfacenti e validi per tutti.

Per una conoscenza più particolareggiata degli studenti che compongono la classe, si precisa che il riferimento va ai giudizi individuali e alla documentazione non allegata a questo documento, ma inserita in quella degli Esami, stante le "Indicazioni operative sulla corretta modalità di redazione dello stesso, alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali" di cui all'art. 5, comma 2, del D.P.R. 23 luglio 1998, n.323 come pubblicato dal G.P.D.P. con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, recepita dall'O.M. n.53 del 3/03/2021 all'art. 10

2.3 Eventuali percorsi individualizzati

Nella classe non sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

I percorsi individualizzati adottati sono indicati nel Dossier di ciascuno studente e nel Patto Formativo stipulato con gli studenti.

II PARTE

3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1 *Contenuti e competenze disciplinari*

I contenuti esaminati nelle singole discipline con l'indicazione dei tempi di svolgimento, sono riportati sinteticamente nei prospetti indicati di seguito, mentre saranno inseriti nella documentazione degli esami i programmi analitici redatti dai docenti. Tali contenuti in sede di programmazione delle singole discipline, in conformità a quanto stabilito dal DPR 263 del 2012, sono stati articolati in Unità Didattiche di Apprendimento (UDA).

Si evidenzia che gli argomenti sono stati trattati dai docenti secondo le peculiarità del proprio ambito disciplinare, operando, altresì, adeguati collegamenti e nessi pluridisciplinari.

Sulla base della programmazione disciplinare in UDA e tenendo conto di quanto previsto dalla Ordinanza n. 53 del 3 marzo 2021, agli articoli 17 e 18, il Consiglio di classe ha individuato i nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e ha predisposto anche un'Unità Didattica di Apprendimento multidisciplinare che evidenziasse i nodi concettuali individuati e il loro apporto interdisciplinare alla formazione continua. Purtroppo, tale UDA (Pane, frutta e...fantasia), basata sullo studio dell'art. 32 della Costituzione italiana, ha subito una notevole riduzione in termini di tempi e contenuti a causa delle difficoltà legate all'emergenza Covid.

Pur tenendo in considerazione il valore della didattica laboratoriale, i docenti hanno dovuto adeguare la loro programmazione alla situazione determinata dall'emergenza sanitaria e promuovere, a distanza, azioni ipotetiche per favorire l'acquisizione di competenze specifiche e metacognitive.

In particolar modo il Consiglio di Classe ha inteso definire la scelta delle tematiche su cui orientare l'impegno della Commissione in sede di colloquio d'esame utile ad accertare il profilo culturale, educativo e professionale. La scelta ipotizzata dei nodi concettuali interdisciplinari per il colloquio, sui quali il Consiglio di Classe ha inteso indirizzare la predisposizione dei materiali da parte della Commissione (documenti, testi e problemi a tematiche attuali), ha voluto tenere conto dell'utenza adulta che giunge alla conclusione del ciclo scolastico dopo aver acquisito contenuti culturali nuovi e aver riletto quelli pregressi, dopo aver sperimentato attività lavorative recenti e ripensato a quelle svolte in passato. Tutte queste conoscenze e competenze anche trasversali utili ad argomentare in maniera critica e personale, vanno intese quali strumenti atti al conseguimento di comportamenti di cittadinanza attiva, di responsabilità, di legalità e confronto attivo e consapevole con i principi costituzionali che rappresentano un momento fondamentale per la crescita personale.

Gli obiettivi perseguiti dall'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'Educazione Civica per il corrente anno scolastico hanno in questo contesto carcerario un valore oltremodo significativo perché si collegano al valore aggiunto di attività trattamentale rivestito dalla scuola carceraria.

Per l'emergenza epidemiologica Covid-19, ogni docente ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Si riportano di seguito le seguenti schede per materia: italiano; storia; inglese; francese; matematica; diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina; laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita; scienza e cultura dell'alimentazione.

La programmazione iniziale è stata rimodulata *in itinere* a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti

Conoscenze: gli alunni hanno acquisito, nel complesso, una discreta conoscenza della letteratura italiana. Hanno imparato a conoscere le correnti letterarie studiate inserendole nel contesto storico, sociale ed economico nel quale hanno avuto origine. Hanno conoscenze mature sulle caratteristiche strutturali dei testi poetici e narrativi e sulle tecniche di analisi testuale. Attraverso lo studio dei testi hanno acquisito conoscenze sugli autori più significativi della letteratura italiana, apprendendo il pensiero, la poetica e le tappe fondamentali della loro formazione artistica ed umana.

Abilità: gli alunni hanno sviluppato capacità di analisi critica di testi ed eventi, sono in grado di affrontare una discussione e di sostenere una tesi con motivazioni personali. Sono inoltre in grado di operare semplici collegamenti tra le discipline.

Competenze: gli allievi utilizzano in maniera abbastanza competente le conoscenze acquisite. Sono in grado di elaborare sintesi e di strutturare in un discorso coerente gli argomenti di letteratura studiati, riuscendo a contestualizzare le opere e gli autori. Inoltre, posseggono adeguate competenze sulle tecniche di scomposizione e ricomposizione dei testi narrativi e di individuazione delle maggior figure retoriche e stilistiche dei testi poetici, riuscendone a cogliere il tema centrale a riassumere ed esporne il significato sia oralmente che per iscritto. Hanno acquisito una certa padronanza nello studio e sono generalmente in grado di compiere ricerche in modo autonomo ed individuale.

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi(h)
Naturalismo e verismo: G. Verga	20
Il Decadentismo: G. D'Annunzio; G. Pascoli	25
La narrativa italiana del primo Novecento: Svevo	20
L' Ermetismo, Il Futurismo, Montale, e Marinetti	34
Totale	99

Metodologie

Nello studio della Letteratura si è privilegiata l'analisi puntuale dei testi, orale e scritta, sia di quelli poetici (livello del significante e del significato) che di quelli narrativi (tecniche di smontaggio del testo, punto di vista del narratore, sistema dei personaggi, spazio, tempo, tipo di discorso). Attraverso l'uso di questionari mirati gli alunni sono stati abituati a scrivere saggi brevi e relazioni su quanto appreso. Accanto al lavoro di tipo laboratoriale è stata utilizzata anche la lezione frontale di tipo tradizionale e la lettura in classe del libro di testo. È stato favorito il dibattito civile.

Strumenti

- Testo adottato: Baldi - Giusso – Razetti - Zaccaria: "Dal testo alla storia dalla storia al testo", voll. E, F, G, H, ed. Paravia
- Dispense integrative

Tipologie delle prove di verifica utilizzate

- Prove strutturate (questionari) e semi strutturate (saggi brevi, relazioni, articoli giornalistici)
- Prove scritte di tipo tradizionale
- Verifiche orali individuali
- Simulazioni della prova scritta

La programmazione iniziale è stata rimodulata *in itinere* a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti

Conoscenze: gli alunni hanno acquisito una conoscenza globale della storia contemporanea, a partire dalla situazione geo-politica europea e mondiale e del sistema degli equilibri internazionali agli inizi del Novecento fino alla II guerra mondiale. Gli alunni sono in grado di collegare i fattori storici.

Abilità: gli alunni sanno sostenere una discussione storica con argomentazioni pertinenti, riuscendo ad esprimere una visione generale e critica degli avvenimenti e ad operare gli opportuni collegamenti con le altre discipline di studio. Sanno utilizzare il libro di testo, prendere appunti, selezionare e sintetizzare le informazioni.

Competenze: gli allievi utilizzano in modo competente le conoscenze acquisite e, essendo mediamente informati sui fenomeni di attualità attraverso la stampa, sono capaci di stimolare il dialogo storico riuscendo a rintracciare nei complessi fatti storici studiati collegamenti con il mondo contemporaneo. Riescono, inoltre, a collocare le problematiche e gli eventi all'interno delle varie epoche e ad esporre quanto appreso in modo coerente. Gli alunni hanno sviluppato un metodo di studio adeguato pur evidenziando qualche problema di memorizzazione e di esposizione nella lingua italiana.

Contenuti disciplinari:

UDA	Tempi(h)
La I rivoluzione industriale	15
La I guerra mondiale	10
I totalitarismi in Europa nel '900 - Il Fascismo	25
La II guerra mondiale	16
Totale	66

Metodologia

Sono state svolte lezioni frontali, la lezione partecipata, il lavoro di gruppo, il problem solving. Si è utilizzata la lettura e l'analisi del libro di testo, delle fonti e della critica storiografica. Relativamente all'acquisizione di un valido metodo di studio, si è insistito molto sull'uso delle mappe concettuali, per favorire le capacità di sintesi e di memoria.

Strumenti

- Testo adottato: A. De Bernardi, S. Guarracino, "Storia 3 — Novecento Eventi e problemi / Itinerari", Ed. B. Mondadori
- Dispense integrative
- Mappe concettuali

Tipologie delle prove di verifica utilizzate

- Prove strutturate (questionari) e semi strutturate (saggi brevi, relazioni, articoli giornalistici)
- Prove scritte di tipo tradizionale
- Verifiche orali individuali

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa delle diverse misure concernenti l'emergenza sanitaria Covid-19 che hanno in un certo modo rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno. È stato dunque necessario ridefinire gli obiettivi e i tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti

Competenze: gli studenti utilizzano in modo sufficiente le loro conoscenze. Per essi è avvenuta l'acquisizione di alcune ulteriori competenze linguistiche e comunicative su quelle possedute ed hanno in parte potuto stabilire i collegamenti trasversali con le altre materie.

Conoscenze: gli studenti sono riusciti ad usare la lingua con una certa padronanza, a relazionare su argomenti propri della professionalità con discreta precisione terminologica e comprendere in maniera sufficiente testi di argomento.

Abilità: gli studenti sono capaci di comprendere brevi messaggi orali, affrontare situazioni di comunicazione quotidiana per soddisfare bisogni concreti, comprendere il senso e lo scopo di testi scritti di carattere generale e scrivere brevi messaggi di carattere personale.

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi (h)
Diet and Nutrition	20
Safety procedures	20
Career paths	26
Totale	66

Metodologia

La metodologia adottata si può considerare di stampo pressoché tradizionale, dato il setting d'aula e la scarsità di risorse utili ad adottare una metodologia più moderna e innovativa, sebbene ora abbia consentito la proiezione di presentazioni multimediali e modalità di verifica orale digitali. La docente ha adottato il metodo della lezione frontale partecipata e le attività di gruppo volte a favorire il confronto, la partecipazione attiva, la collaborazione tra gli alunni, la riflessione critica, la discussione guidata, il dibattito. Gli studenti sono stati abituati a privilegiare l'efficacia della comunicazione e la fluidità del discorso. La comprensione orale si è sviluppata su testi di vario tipo su cui gli studenti hanno compiuto le seguenti operazioni: cogliere il significato globale, individuare informazioni specifiche, valutare il contributo dei compagni a un dialogo o a una discussione. Si sottolinea che la docente ha dovuto procedere a richiami e approfondimenti grammaticali e sintattici in itinere poiché non sempre gli studenti mostravano conoscenze linguistiche adeguate.

Strumenti

- Testo adottato: Catrin Elen Morris – Alison Smith, Mastering Cooking & Service, ELI
- LIM – Presentazione di slide multimediali
- Fotocopie, appunti, sintesi guidate e dispense

Tipologie delle prove di verifica utilizzate

- Prove scritte strutturate e semi-strutturate
- Verifiche orali individuali

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti**Competenze**

Gli studenti riescono a utilizzare le conoscenze linguistiche acquisite, rispondendo a domande e producendo dei semplici testi riguardanti gli argomenti trattati. Nella produzione sia orale che scritta, si evidenzia un bagaglio lessicale appropriato che rende la comunicazione chiara.

Abilità

Gli studenti, che comprendono in forma sufficiente quanto leggono o ascoltano, possiedono capacità elaborative derivanti da riflessioni critiche. Con l'aiuto del docente sanno riferire, correttamente, oralmente e per iscritto sugli argomenti studiati. Riescono a rielaborare i contenuti in forma semplice ed essenziale, avendo acquisito conoscenze grammaticali e provvisti di un lessico semplice ed appropriato.

Conoscenze

Gli studenti hanno una sufficiente conoscenza degli argomenti oggetto di studio che hanno riguardato soprattutto la vita dell'impresa, la comunicazione e alcuni aspetti di civiltà.

Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività in presenza e in modalità DaD, mentre sarà allegato alla documentazione il programma svolto conformemente.

UDA	Tempi (h)
RÉVISION DE GRAMMAIRE	16
AU - DELÀ DE LA CUISINE	22
L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ	28
Totale	66

Metodologia

L'insegnamento, fondato sul metodo comunicativo-funzionale, ha mirato al consolidamento delle conoscenze e abilità linguistiche, allo sviluppo delle capacità di comprensione ed espressione orale e scritta.

Strumenti

Attraverso letture, ascolti, conversazioni, questionario, résumés, composizioni di lettere commerciali.

Criteri Di Valutazione

La valutazione degli apprendimenti è stata operata considerando la conoscenza degli argomenti; la chiarezza e la completezza nell'esposizione; la proprietà di linguaggio; la capacità di sintesi; la correttezza ortografica e grammaticale.

Testi di riferimento

Fotocopie

Dispense integrative DaD

Prove di verifiche

Sono state utilizzate prove non strutturate, interrogazioni orali, conversazioni, riassunti, composizioni di lettere commerciali e tests consistenti in prove a risposta aperta.

Materia: Scienze matematiche applicate
Prof. ssa Cimmino Giovanna

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti

Competenze: gli alunni hanno imparato ad applicare il pensiero e la comprensione matematica per risolvere una serie di semplici problemi in situazioni quotidiane; usano in maniera essenziale modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, costrutti, grafici, diagrammi) ; hanno imparato ad imparare ,a riflettere su sé stessi, a gestire le informazioni, a lavorare con gli altri in maniera costruttiva, a mantenersi resilienti e a gestire il proprio apprendimento; hanno sviluppato in maniera adeguata la capacità di programmare e gestire semplici progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario nell'ambito del settore professionale di riferimento.

Conoscenze: gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito i concetti fondamentali inerenti alla matematica generale e l'applicazione degli stessi per la comprensione delle strutture e dei concetti sociali ed economici.

Abilità: sanno prospettare semplici situazioni problematiche che fanno loro formulare ipotesi di soluzione con il ricorso alle conoscenze possedute; sanno ricercare un procedimento risolutivo e sanno scoprire le relazioni matematiche che sottostanno al problema, alla generalizzazione del risultato conseguito e al suo collegamento con le altre conoscenze già apprese oltre che con le altre discipline. Sanno rappresentare e leggere il grafico di una funzione nota (retta, parabola.)

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi (h)
Le funzioni e le loro proprietà	15
I limiti e le derivate	24
L'Economia e le funzioni di una variabile	20
La Ricerca operativa	20
La programmazione lineare	20
Totale	99

Metodologie

L'impostazione metodologica, sia nel corso della didattica in presenza che in quella a distanza, non ha preso avvio da una disciplina già confezionata, cioè da teorie e concetti già elaborati e scritti. Essenziale invece è stato muovere da una didattica che ha favorito l'insorgere di problemi matematizzabili. In tal senso si è promossa la scelta di situazioni particolarmente idonee a far nascere in modo naturale congetture, ipotesi, problemi e relative soluzioni. Dopo aver prodotto esemplificazioni, situazioni ed applicazioni concrete, le tematiche sono state sistemate con il chiaro rigoroso e corretto percorso matematico specifico della disciplina. Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese ed approfondite alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi. I contenuti sono stati scelti non solo all'interno della disciplina, ma seguendo anche un criterio che ha legato la matematica al settore enogastronomico.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte sia in presenza che in DAD ,durante il processo di apprendimento della matematica.

Strumenti di verifica sono stati:

- colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico della matematica
- verifiche scritte articolate sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale, sia sotto forma di quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, corrispondenza, completamenti.

Strumenti

Il libro di testo è stato il punto di riferimento per l'introduzione degli argomenti, per il loro approfondimento e per la loro schematizzazione, nonché lo spunto per far emergere capacità critiche al fine di stimolare discussioni.

Sono stati utilizzati inoltre i seguenti mezzi, strumenti, spazi:

- Dispense- dettatura di appunti
- Laboratorio informatico

Durante lo svolgimento della didattica a distanza si è fatto ricorso all'uso di percorsi didattici schematizzati in esempi, mappe concettuali, lezioni video, power-point, applicazioni pratiche.

Testo adottato: Corso base rosso di matematica volume 3 – 4 – 5 di Bergamini – Trifone edizioni Zanichelli

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Prof. Vicedomini Raffaele

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti

Competenze: gli studenti dimostrano una sufficiente conoscenza della dinamica aziendale e un utilizzo delle procedure e metodi ad essa connessa.

Conoscenze: gli studenti palesano un'adeguata conoscenza dei concetti fondamentali delle diverse tematiche trattate.

Abilità: gli studenti applicano le conoscenze acquisite, usando la terminologia specifica.

Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA elaborate in sede di programmazione delle attività in presenza e in modalità DaD, mentre sarà allegata alla documentazione il programma svolto conformemente.

UDA	Tempi (h)
Il sistema informativo di bilancio	30
La contabilità gestionale e costi	23
Pianificazione e controllo	20
Il marketing	26
Totale	99

Nel corso delle lezioni si è proceduto a continui richiami degli argomenti oggetto di trattazione nella classe quinta e di quelli ad essi propedeutici, sollecitando interventi degli alunni, al fine di integrare l'argomento proposto con loro osservazioni e quesiti e procedere, quindi, agli opportuni chiarimenti e richiami.

Strumenti

- Libro di testo: Astolfi, Barale e Ricci *Entriamo in azienda 3*, Ed. Tramontana. Lavagna.
- Documentazione contabile. Laboratorio informatico.
- Dispense integrative DaD

Tipologie delle prove di verifica utilizzate:

- Prove scritte
- Verifiche orali individuali. Esercitazioni.

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione
Prof. Antonio Cozzolino

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti

Competenze: gli alunni sono stati in grado di affrontare criticamente le problematiche riguardanti l'alimentazione e le variabili a livello dietetico, in rapporto anche alla prevenzione o alla cura delle diverse patologie, l'igiene degli alimenti e la loro conservazione e l'acquisizione di un uso più corretto e pertinente della terminologia specifica, della capacità di sintesi, di analisi e di rielaborazione dei nuclei fondamentali della disciplina.; hanno imparato a riflettere su sé stessi, a gestire le informazioni, a lavorare con gli altri in maniera costruttiva, a mantenersi resilienti e a gestire il proprio apprendimento; hanno sviluppato in maniera adeguata la capacità di programmare e gestire semplici progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario nell'ambito del settore professionale di riferimento.

Conoscenze: gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito i concetti fondamentali inerenti la cultura dell'alimentazione e l'applicazione degli stessi per la comprensione e l'attuazione di un corretto ed adeguato regime alimentare.

Abilità: sanno prospettare semplici situazioni problematiche che fanno loro formulare ipotesi di soluzione con il ricorso alle conoscenze possedute ed acquisite nel corso dell'anno; sanno ricercare un procedimento risolutivo e sanno applicare i principi dell'igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro, delle principali tecniche di conservazione degli alimenti e dei principali concetti della dietetica e della dietoterapia.

Contenuti disciplinari

Si riportano di seguito sinteticamente le UDA svolte:

UDA	Tempi (h)
LARN E LINEE GUIDA	10
LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE	14
LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE	14
I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE	14
DISTURBI ALIMENTARI - (DIABETE, CELIACHIA E INTOLLERANZA AL LATTOSIO)	14
Totale	66

Metodologie

L'impostazione metodologica, sia nel corso della didattica in presenza che in quella a distanza, non ha preso avvio da una disciplina già confezionata, cioè da teorie e concetti già elaborati e scritti. Essenziale invece è stato muovere da una didattica che ha favorito l'insorgere di quesiti teorici applicabili successivamente alle situazioni di vita quotidiane.

Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese ed approfondite alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi. I contenuti sono stati scelti non solo all'interno della disciplina, ma seguendo anche un criterio che ha legato la cultura dell'alimentazione al proprio regime dietetico.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte sia in presenza che in DAD, durante il processo di apprendimento della scienza e cultura dell'alimentazione.

Strumenti di verifica sono stati:

-colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico della scienza e cultura dell'alimentazione

Strumenti

Il libro di testo è stato il punto di riferimento per l'introduzione degli argomenti, per il loro approfondimento e per la loro schematizzazione, nonché lo spunto per far emergere capacità critiche al fine di stimolare discussioni.

Sono stati utilizzati inoltre i seguenti mezzi, strumenti, spazi:

- Dispense
- Dettatura di appunti
- Laboratorio informatico
- Durante lo svolgimento della didattica a distanza si è fatto ricorso all'uso di percorsi didattici schematizzati in esempi, mappe concettuali, lezioni video, power-point, applicazioni pratiche.

Testo adottato: Alimentazione oggi vol. 5 di Silvano Rodato – Edizioni Zanichelli

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina Prof. Veronica Della Ratta

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti

Competenze: Gli studenti mostrano padronanza nell'uso di conoscenze, abilità e capacità personali e sono in grado di : utilizzare strumenti gestionali e attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di servizi e prodotti enogastronomici; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico; applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza sul luogo di lavoro e nel processo produttivo dei piatti; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nelle produzioni enogastronomiche; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione.

Conoscenze: Gli studenti hanno acquisito i concetti fondamentali della disciplina inerenti le caratteristiche dei prodotti del territorio; i marchi di qualità, i sistemi di tutela e le certificazioni non ufficiali; i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro; il sistema HACCP; le tipologie di intolleranze alimentari; le tecniche di catering e banqueting.

Abilità: Gli studenti sono capaci di riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni; realizzare piatti con prodotti del territorio; applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute; simulare un piano di HACCP; realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari; organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; progettare menu per tipologia di eventi; simulare eventi di catering e banqueting.

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi (h)
Restaurant management	15
Alimenti e qualità alimentare	10
Sicurezza e tutela della salute	25
Tradizione ed evoluzione in cucina	19
Catering e banqueting	30
Totale	99

Metodologie

Tenendo conto delle peculiarità degli studenti coinvolti e delle modalità di apprendimento in età adulta, accanto alla lezione frontale partecipata si è fatto ampio ricorso, sia in presenza che a distanza, a metodologie proprie della didattica laboratoriale che hanno suscitato interesse, curiosità e motivazione attraverso la partecipazione diretta degli studenti in attività di problem solving, simulazione/role playing; brainstorming; dibattito ;cooperative learning e peer tutoring. Molto efficaci si sono rivelate le attività proposte con l'ausilio della LIM e l'indicazione di input teorici e piste di lavoro da approfondire in autoapprendimento.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte sia in presenza che in DAD.

Strumenti di verifica sono stati:

- colloqui orali utili
- prove scritte semi strutturate e strutturate (vero/falso, quesiti a scelta multipla, corrispondenza, completamenti).
- esercitazioni pratiche in laboratorio

Strumenti

Il libro di testo è stato il punto di riferimento per l'introduzione degli argomenti, per il loro approfondimento e per la loro schematizzazione, nonché lo spunto per far emergere capacità critiche al fine di stimolare discussioni. Sono stati utilizzati inoltre i seguenti mezzi, strumenti, spazi:

- Dispense-dettatura di appunti
- Mappe concettuali, per favorire le capacità di sintesi e di memoria
- Video tutorial
- Power-point - LIM
- Laboratorio di cucina

Testo adottato: Alma, Tecniche di cucina e pasticceria, tomo C, Edizioni Plan

Materia: Sala e Vendita**Prof. Giovanni Sessa**

La programmazione iniziale è stata rimodulata in itinere a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Obiettivi raggiunti**Competenze:**

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 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.

Conoscenze:

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu; caratteristiche dell' enografia Regionale e Nazionale; preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale; tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia; organizzazione e programmazione della produzione; software di settore.

Abilità:

Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi; individuare la produzione enoica internazionale; individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio; valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative; simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost); simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina; elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

Contenuti disciplinari

UDA	Tempi (h)
Aspetti gestionali nell' attività di ristorazione	10
Dall' accoglienza al commiato	10
I principali prodotti tipici enogastronomici nazionali e regionali	12
Professionalità al bar	14
Caratteristiche dell' enografia nazionale e internazionale. Metodi di analisi organolettica di cibi e bevande. Tecniche e criteri di abbinamento cibo-vino. La carta dei vini.	20
Totale	66

Metodologie

L'impostazione metodologica, sia nel corso della didattica in presenza che in quella a distanza, non ha preso avvio da una disciplina già confezionata, cioè da teorie e concetti già elaborati e scritti. Essenziale invece è stato muovere da una didattica che ha favorito l'insorgere di problemi. In tal senso si è promossa la scelta di situazioni particolarmente idonee a far nascere in modo naturale congetture, ipotesi, problemi e relative soluzioni. Dopo aver prodotto esemplificazioni, situazioni ed applicazioni concrete, le tematiche sono state sistemate con il chiaro e corretto percorso specifico della disciplina. Ogni tappa conseguita dagli alunni è stata così inserita in un organico quadro teorico complessivo. Alcune tematiche trattate in una fase iniziale di approccio alla disciplina sono state poi riprese ed approfondite alla luce delle nuove competenze e capacità maturate dagli allievi.

Tipologie delle prove di verifica utilizzate.

Le fasi di verifica sono state strettamente correlate e coerenti col complesso di tutte le attività svolte sia in presenza che in DAD ,durante il processo di apprendimento.

Strumenti di verifica sono stati:

- colloqui orali atti a stimolare l'uso del linguaggio specifico di settore
- verifiche scritte articolate sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale, sia sotto forma di quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, corrispondenza, completamenti.

Strumenti

Sono stati utilizzati i seguenti mezzi, strumenti, spazi: libro di testo, dispense, dettatura di appunti, laboratorio

Testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici, volume 4 e 5 classe -

A.Faracca, E.Galiè, A.Capriotti, T.ficcadenti – La Monnier scuola

3.2 Nodi interdisciplinari

Nel corso dell'anno scolastico, sono state scelte tematiche che attraverso materiali individuati dalla Commissione in sede d'esame, potevano prestarsi a isolare nodi concettuali interdisciplinari significativi e qualificanti ai fini del colloquio orale che gli studenti dovevano prepararsi a sostenere in sede di esame, secondo quanto indicato all'Art. 18 (comma 1, lettera c) dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 3 Marzo 2021.

Una volta individuato il nodo, evidenziandone gli aspetti logici, i processi di pensiero che sono alla radice dell'agire, le situazioni concrete, sono stati scelti materiali utili ad esercitazioni prima di gruppo e poi individuali.

Nodi concettuali interdisciplinari				
Tematica o nucleo	Competenze sviluppate	Discipline coinvolte	Testi, documenti e materiali utilizzati	Eventuali esperienze e progetti collegati
LA SCIENZA A TAVOLA	<p>Competenze disciplinari: vedi schede per disciplina</p> <p>Competenze trasversali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare, partecipare • Agire autonomamente e responsabilmente • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire ed interpretare l'informazione 	Italiano- Storia - Inglese- Francese- Matematica- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva- Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina- Scienza e cultura dell'alimentazione- Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita-	<p>Documenti (foto, video, immagini)</p> <p>Testi (vedi schede per disciplina)</p> <p>Tabelle</p>	<p>Esperienze individuali di lavoro intramurario</p> <p>Attività lavorative pregresse documentate</p> <p>Concorso "Inventa il tuo spot" X edizione</p> <p>PON "Trenta ore di Libertà" modulo "Liberi di cucinare"</p> <p>Concorso "I primi delle festività"</p> <p>Manifestazione "La festa della Pianta" in accordo con il Polo Universitario</p> <p>Progetto Cittadinanza e Costituzione "Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri"</p> <p>Attività laboratoriale "La Costituzione a misura di alunno"</p>

IL CHILOMETRO ZERO	Come sopra	Come sopra	Come sopra	Come sopra
L'OLIO D'OLIVA : IL RE DELLA CUCINA MEDITERRANEA	Come sopra	Come sopra	Come sopra	Come sopra

3.3 Attività, percorsi e progetti di Cittadinanza e Costituzione e di Educazione Civica

Premesso che l'intervento dei docenti, nello specifico contesto operativo, è improntato a trasmettere non solo meri saperi, ma anche insegnamenti che fanno della legalità un elemento portante del percorso formativo-didattico dei discenti, si sottolinea l'importante partecipazione della classe al progetto di seguito indicato, nell'a.s.2018/2019, e poi ripreso negli anni scolastici a seguire.

- **Progetto “Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri”**

Tale progetto, deliberato dalla Corte l'8 maggio 2018 e, in continuità con il “Viaggio nelle scuole”, rispondeva all'esigenza di aprire l'Istituzione alla società, per diffondere e consolidare la cultura costituzionale. La scelta delle carceri ha avuto come finalità specifica, quella di testimoniare che la cittadinanza costituzionale non conosce “muri”. Così nel Centro Penitenziario di Secondigliano, grazie alla collaborazione tra Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria, Dirigenza del carcere e al supporto dei docenti di diritto della Sezione Staccata, si è svolto un ciclo di incontri finalizzato ad una manifestazione finale che ha visto l'intervento di un Vice Presidente della Corte Costituzionale che ha risposto alle domande di detenuti dei vari reparti. Negli incontri preparatori è intervenuta una docente universitaria che, oltre a spiegare in dettaglio le finalità dell'iniziativa, ha fornito spunti di riflessione su varie problematiche, quali i diritti di cittadinanza all'interno delle istituzioni carcerarie, la funzione rieducativa della pena, le prospettive de iure condendo sulla riforma della giustizia e il ruolo della Corte Costituzionale, le attività culturali e il lavoro intramurario, il diritto alla speranza e ad una seconda opportunità. L'iniziativa ha riscosso un vivo successo ed ha incontrato la partecipazione propositiva degli studenti dell'attuale classe 5H, che coadiuvati dal docente di Diritto, nel corso degli anni scolastici successivi hanno inteso approfondire il percorso affrontato, anche alla luce delle personali esperienze. Si è fatto riferimento durante le attività al Concorso Nazionale indetto per l'a.s.2018/2019 “Analfabetismo, l'ingiustizia che insidia la democrazia e tradisce l'articolo 3 della Costituzione”.

Per il corrente anno scolastico in base alle legge n.92 del 20/08/2019, *Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica*, il Consiglio di Classe ha delineato il piano di lavoro per la progettazione dell'attività relativamente al curricolo verticale di Educazione Civica. Le tematiche da sviluppare per il quinto anno sono state: *La Costituzione : i valori fondanti* e *Il Diritto al lavoro*. Le 33 ore annuali (ridotte del 30% a 23 ore annuali per l'istruzione degli adulti) sono state svolte nel primo e nel secondo quadrimestre cercando di mediare tra le difficili circostanze del momento con ridotti tempi a disposizione e ridotte possibilità di interazione laboratoriale.

Nella progettazione delle attività per il primo quadrimestre, incentrata sulla tematica del *Diritto al Lavoro*, è stata effettuata una valutazione fondata su indicatori informali (come partecipazione, coinvolgimento, senso di responsabilità), mentre per la tematica “*La Costituzione: i valori fondanti*” è stata realizzata nel secondo quadrimestre l'uda pluridisciplinare “*La Costituzione a misura di alunno*” con una prova di verifica finale. Ogni alunno presenterà alla Commissione in sede d'esame un elaborato multimediale la cui

attività, evidenziando competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione autobiografica relativamente ad un articolo della Costituzione, scelto dal candidato e modellato sulla sua storia professionale e individuale. Il piano di lavoro e l'UDA pluridisciplinare sono allegati al Verbale del Consiglio di Classe n. 2 del 28/10/2020 , facente parte della documentazione d'Esame.

3.4 Metodologie e strategie didattiche adottate

I docenti considerate le peculiarità operative e le problematiche relative all'apprendimento e al percorso formativo degli alunni adulti in stato detentivo, hanno posto in essere nel corso dell'attività didattico-formativa le seguenti azioni metodologiche: lezione frontale con richiesta d'intervento; lezione partecipata; studio individuale e di gruppo; problem solving; brainstorming; simulazione; laboratorio di informatica; didattica digitale integrata.

Sempre sotto il profilo metodologico, anche in considerazione delle suindicate situazioni, i docenti, hanno individuato dei nodi interdisciplinari, atti a far cogliere agli alunni nessi e collegamenti tra gli argomenti oggetto di trattazione nelle singole discipline. Tale scelta metodologica è stata dettata anche dall'esigenza di rendere gli alunni edotti sulle nuove modalità di svolgimento del colloquio, quale prova di esame, partendo dal materiale proposto.

La progettazione della didattica in modalità digitale nello specifico ha utilizzato le seguenti metodologie fondate sulla costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentono di presentare proposte didattiche che puntano alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze:

- lavoro cooperativo
- debate
- richiesta di approfondimenti da parte degli studenti in forma di compiti di realtà su argomenti di studio
- elaborazione di contenuti di studio utilizzando presentazioni, video, testi di vario genere accompagnati da immagini.
- uso dei video nella didattica

In presenza di situazione che abbisognavano di interventi di recupero, i docenti hanno attuato prima e durante la DAD , attività di tutoraggio e interventi mirati e individualizzati, realizzati mediante l'adozione di strategie e strumenti individuati, di volta in volta, come più idonei al superamento dell'emergente situazione problematica. Per problemi connessi al contesto operativo, le attività di recupero sono state attivate in orario curricolare .

3.5 Strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

STRUMENTI

Nell'azione didattico-formativa si è cercato di far usare agli alunni tutto il materiale e la strumentazione didattica sita presso la Sezione Staccata. In particolare nel reparto Mediterraneo vi sono due Lavagne interattive multimediali e un nuovo laboratorio informatico con cinque PC portatili, allestito soprattutto per lo svolgimento della didattica a distanza. Essendo tuttavia precluso, con la didattica in presenza, l'accesso libero a internet, gli alunni non possono fruire pienamente di questo valido mezzo d'informazione, raccolta e scambio di dati. Pertanto anche nell'uso delle LIM è determinante, per quanto concerne le fonti informative, il supporto dei docenti.

Gli strumenti utilizzati sono di seguito elencati:

- Libri di testo i cui titoli sono indicati nelle schede per materia allegate al documento

- Lavagna tradizionale
- Computer
- Testi disponibili presso la biblioteca scolastica del reparto
- Fotocopie
- Dispense
- Mappe concettuali
- LIM
- Enciclopedia Wikipedia installata sul PC della Biblioteca di reparto

Durante la didattica a distanza, si è scelto di utilizzare le nuove tecnologie assicurando unitarietà all'azione didattica.

Gli strumenti utilizzati per la DDI sono stati:

- la piattaforma Meet di G Suite: tutto il personale scolastico e tutti gli alunni, raggruppati per classi, hanno avuto un proprio account con cui accedere ai servizi e alle applicazioni Google
- video lezioni sincrone con docenti
- attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti hanno svolto autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo.

MEZZI

I mezzi utilizzati sono costituiti dall'insieme di metodologie, attività, strumenti e spazi, come illustrati nel documento, impiegati congiuntamente per raggiungere gli obiettivi propri dell'azione didattico-formativa.

SPAZI UTILIZZATI

Gli spazi di cui hanno fruito gli alunni, sono stati inevitabilmente limitati dallo stato detentivo degli stessi a quelli di seguito indicati:

- Aula scolastica
- Aula Biblioteca
- Laboratorio d'informatica
- Laboratorio di cucina e sala
- Teatro

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Ai fini della valutazione periodica degli studenti l'anno scolastico è suddiviso in quadrimestri. Per quanto concerne i tempi di svolgimento dei programmi, gli stessi sono stati oggetto di programmazione unitamente ai connessi contenuti, nei limiti del monte ore di ciascuna disciplina, definito nelle "Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (G.U. 08.06.2015, n. 130 - S.O.), Allegato D-Quadri orari dei percorsi di istruzione di secondo livello". Nella prima parte del presente documento (vedasi punto 1.6), è riportata la tabella contenente l'indicazione del monte ore previsto dal citato allegato per l'indirizzo di studio

della classe in oggetto, mentre sono indicati nelle schede per materia i tempi programmati per argomento secondo un' articolazione in UDA opportunamente rimodulata (tra ore in presenza e ore in attività asincrone) a causa delle misure relative all'emergenza Covid che hanno rallentato lo svolgimento della didattica in alcuni periodi dell'anno portando alla ridefinizione degli obiettivi e tempi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1 I criteri di valutazione

Per quanto concerne i criteri di valutazione, il Consiglio di classe ha adottato i criteri stabiliti dal Collegio dei docenti, fermo restando le peculiarità dell'istruzione degli adulti.

L'attività valutativa è stata attuata sotto il segno della trasparenza, coinvolgendo gli studenti non solo per informarli dei risultati conseguiti nelle varie prestazioni, ma anche per stimolarne la responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione. Si deve, infatti, evidenziare che il DPR 2012 ha ripreso, per quanto concerne la tematica in oggetto, il testo del progetto SIRIO in cui si sottolinea come "Verifica e valutazione debbano perdere, a maggior ragione nei confronti di un'utenza adulta, il loro valore sanzionatorio, per assumere la più appropriata connotazione di controllo di processi", dando così rilievo alla valenza formativa della valutazione.

Anche nell'ambito della didattica digitale integrata, la valutazione ha avuto per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento degli studenti.

La valutazione in DID ha avuto sia una dimensione formativa, ovvero in itinere relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente, per capire ciò che è stato appreso, ciò che è rimasto in sospeso e come migliorare, che una dimensione sommativa, espressa con un voto o un giudizio, che ha invece verificato se, al termine di un segmento di percorso, gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che livello.

La valutazione delle verifiche e delle attività in DDI ha fatto riferimento a griglie di valutazione delle competenze raggiunte elaborate ad hoc dai dipartimenti e dai Consigli di Classe e condivise dal Collegio dei Docenti.

La valutazione sommativa ha rappresentato una sintesi che ha tenuto conto anche della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio.

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è stata deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto.

La valutazione annuale del percorso formativo dello studente è stata articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si è concluso nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si è concluso a giugno.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi programmati);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;

- frequenza regolare delle lezioni;
- partecipazione assidua alle attività della DAD;
- rispetto delle norme disciplinari e partecipazione al dialogo scolastico
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento;
- il livello di competenze nell'ambito dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento dell' Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

I criteri per l'attribuzione del credito scolastico presso la sede carceraria sono riportati nella CM n. 3 del 17/03/2016, per cui il punteggio del credito scolastico è attribuito moltiplicando per due il credito scolastico attribuito ad esito dello scrutinio finale del secondo periodo didattico sulla base della media dei voti assegnati. Il credito maturato al secondo periodo didattico, per il corrente Esame di Stato, viene convertito ai sensi dell'Allegato A Tabella B dell' O.M. n.53 del 3/03/2021. L'attribuzione del credito scolastico dell'anno in corso viene effettuata sulla base della media dei voti assegnati, secondo l'Allegato A Tabella C dell'OM n.53 del 3/03/2021.

Per quanto riguarda l'attribuzione del credito scolastico per l'anno in corso, saranno presi in considerazione i seguenti indicatori : media, interesse e impegno, partecipazione alle attività didattiche e complementari .

I criteri di ammissione / non ammissione all'Esame di Stato presso la sede carceraria sono gli stessi di quelli di quelli adottati presso la sede centrale fermo restando le peculiarità dell'istruzione degli adulti richiamate dalla C.M.n.3 del 17/03/2016.

In relazione alla valutazione della prova d'esame, il Consiglio di Classe, in base alla nuova normativa che disciplina l'Esame di Stato nel corrente anno scolastico, ha adottato la Griglia Nazionale di Valutazione del Colloquio suddivisa in 5 descrittori allegata in calce al presente documento (cfr. Allegato B).

4.2 Gli obiettivi raggiunti in riferimento al profilo in uscita

Gli allievi hanno raggiunto nel complesso i seguenti obiettivi.

Obiettivi cognitivi

Competenze

- Sono in grado di applicare le conoscenze acquisite per la risoluzione di situazioni problematiche coinvolgenti anche diverse discipline in un'ottica pluridisciplinare.
- Hanno acquisito un'adeguata preparazione di base, nell'ambito dello specifico indirizzo di studio, adattabile al reinserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione negli studi.
- Sanno interpretare in un'ottica anche interdisciplinare fenomeni storici, sociali, giuridico-economici della struttura ricettiva alberghiera .
- Sanno agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzano tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicano le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Conoscenze

- Hanno arricchito trasversalmente la loro cultura di base, rendendola ora idonea ad affrontare consapevolmente e criticamente anche aspetti della realtà sociale, produttiva ed enogastronomica
- Posseggono un'adeguata conoscenza dei mezzi espressivi e di comunicazione scritti e orali, che consentono di decifrare o elaborare testi di varia natura.

- Conoscono le tecniche operative di risoluzione di situazioni problematiche, coinvolgenti anche diverse discipline.
- Conoscono nell'evoluzione dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali

Abilità

- Hanno acquisito abilità linguistiche-espressive che consentono un'adeguata comunicazione.
- Sono in grado di operare collegamenti ed esprimere autonomamente giudizi critici.
- Sono in grado di operare scelte sia in campo personale sia professionale.
- Sono in grado di cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
- Sono in grado di applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Sono in grado di intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

Obiettivi educativi

Competenze di Educazione civica

- Rispettano gli altri e le regole della vita di gruppo;
- Riflettono su sé stessi, gestiscono efficacemente il tempo e le informazioni, lavorano con gli altri in maniera costruttiva, si mantengono resilienti e gestiscono il proprio apprendimento e la propria carriera
- Agiscono da cittadini responsabili e partecipano pienamente alla vita civica e sociale
- Adottano atteggiamenti positivi di fronte alle difficoltà;
- Esprimono opinioni personali motivate rispettando quelle altrui.
- Svolgono la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Contribuiscono a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

4.3 Gli strumenti di valutazione adottati

Nella fase della didattica in presenza, sono state effettuate dai docenti verifiche scritte e orali, non solo per accertare periodicamente il conseguimento degli obiettivi disciplinari, ma anche per attivare interventi differenziati per finalità e modalità, diretti a valorizzare le potenzialità di ciascun alunno. Per tale motivo, le prove tradizionali sono state affiancate da modalità di verifica di varia natura, sì da consentire periodici e rapidi accertamenti del livello raggiunto dai singoli e dalla classe in ordine a determinati traguardi formativi generali e specifici.

Le prove concordate dal Consiglio di Classe sono di seguito indicate.

Prove scritte:

- Strutturate e semi strutturate;
- Somministrazione di questionari;
- Esercitazioni tradizionali;

- Produzione di elaborati.

Prove orali:

Colloqui opportunamente strutturati, affiancati da verifiche alla lavagna.

Durante le fasi della Didattica a distanza, le prove di verifica sommativa sono state progettate per far emergere la reale acquisizione dei contenuti proposti e il reale livello di sviluppo delle competenze.

In particolare si è verificato:

- l'esposizione orale sincrona e dialogata dei contenuti, individuale o per piccoli gruppi, a seguito di studio autonomo, ricerca o approfondimento;
- la stesura di elaborati o lo svolgimento di questionari ed esercizi in modalità sincrona con strumenti che consentano di monitorare in tempo reale l'attività degli studenti;
- la produzione di elaborati digitali, individuali o di gruppo, a seguito di consegne con carattere di ricerca, rielaborazione e approfondimento personale dei contenuti;

Le valutazioni sommative, espresse da ciascun docente, hanno determinato la formulazione del voto finale di sintesi al termine delle attività didattiche dell'anno scolastico in corso.

Lo strumento di valutazione privilegiato adottato da ciascun docente per le valutazioni disciplinari è costituito da una griglia disciplinare valida per ciascuna materia.

Per la valutazione delle prove scritte sommative e dei colloqui periodici sono state elaborate e utilizzate griglie di valutazione curricolare e in particolare una griglia elaborata in considerazione della particolare situazione utile all'osservazione sistematica, di seguito riportata.

Inoltre, in relazione alla valutazione del colloquio d'esame, il Consiglio di Classe, esaminata la normativa che disciplina il nuovo Esame di Stato, ha adottato apposita griglia allegata in calce al presente documento e all'OM n. 53 del 3/03/2021 (cfr. Allegato B).

INDICATORI DI COMPETENZA	AUTONOMIA è capace di reperire da solo strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace			RELAZIONE interagisce con i compagni, sa esprimere e infondere fiducia, sa creare un clima propositivo			PARTECIPAZIONE collabora, formula richieste di aiuto, offre il proprio contributo			RESPONSABILITÀ rispetta i temi assegnati e le fasi previste del lavoro, porta a termine la consegna ricevuta			FLESSIBILITÀ reagisce a situazioni o esigenze non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali, ecc.;			CONSAPEVOLEZZA è consapevole degli effetti delle sue scelte e delle sue azioni			
	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	SI	NO	IP	
ALUNNI/Prop. voto	*SI/NO/IN PARTE																		

III PARTE

5 VERSO L'ESAME

5.1 Attività in preparazione dell'esame

A causa dell'interruzione della didattica in presenza, per il corrente anno scolastico la Sezione Staccata non ha potuto ampliare come per il passato l'offerta formativa attraverso la proposta di corsi extracurricolari volti ad arginare l'abbandono scolastico che raggiunge alti livelli nel primo biennio e a venire incontro ai bisogni educativi attraverso percorsi didattici alternativi e flessibili.

Particolarmente significativa in vista della preparazione agli Esami di Stato è stata la partecipazione degli alunni, nel loro percorso di studi, alle seguenti attività, riprese successivamente in continuità con il lavoro iniziato negli anni scolastici precedenti (come indicato al punto 1.2 del documento):

- Concorso "Inventa il tuo Spot" X edizione
- PON "Trenta ore di Libertà" modulo "Liberi di cucinare"
- Concorso "I primi delle festività"
- Progetto "Viaggio in Italia: la Corte Costituzionale nelle carceri"
- Manifestazione "La festa della Pianta" in collaborazione con il Polo Universitario
- Progetto "A suon di cucchiarella"

Le attività indicate sono state finalizzate al conseguimento degli obiettivi comportamentali e cognitivi trasversali e quindi comuni, sinteticamente riportati altrove in questo documento.

Gli obiettivi comportamentali concernono l'acquisizione di nuove competenze da spendere in un contesto di legalità, la conoscenza e il rispetto delle regole, lo sviluppo dello spirito collaborativo, il saper dominare situazioni complesse e il saper programmare il proprio lavoro. Gli obiettivi cognitivi trasversali mirano a sviluppare negli studenti l'abilità di applicare in altri settori e nella vita pratica le idee, le nozioni, le tecniche acquisite, di imparare a organizzare e sintetizzare informazioni complesse, di acquisire un'adeguata terminologia, di operare collegamenti tra fatti, informazioni, nozioni, di favorire l'utilizzo degli strumenti informatici, potendo gli studenti fruire degli stessi solo nei laboratori della scuola.

Il Consiglio di Classe ha svolto alcune attività propedeutiche all'Esame di Stato. In particolare ha illustrato agli studenti:

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato
- l' articolazione delle varie fasi del colloquio

Sono poi state svolte delle simulazioni di colloquio di esame, al fine di consentire agli alunni di acquisire un'adeguata padronanza sulle modalità di svolgimento dello stesso nella sua nuova formulazione, ai sensi dell'art. 18 dell'O.M. n. 53 del 3/03/2021.

Si riportano nell' Allegato C "Articolazione del colloquio d'Esame" al punto *Nodi concettuali interdisciplinari*, i percorsi pluridisciplinari elaborati dai docenti concernenti le tematiche indicate nei nodi interdisciplinari, e proposti agli studenti per far loro comprendere il nuovo meccanismo del colloquio di esame.

5. 2 Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'Esame

La situazione di Emergenza Covid-19 ha definito una diversa modalità di Esame di Stato che fa riferimento a un'unica prova d'esame (Artt.17 e 18 dell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 3/3/2021) costituita da un colloquio che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. Ai fini di cui al comma 1 dell'art.17, il candidato nel corso del colloquio deve mostrare l'acquisizione di contenuti e metodi propri delle singole discipline utilizzando le conoscenze maturate e mettendole in relazione; e ancora deve mostrare capacità di analisi critica e di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enunciate all'interno delle singole discipline.

Per lo svolgimento della prova d'esame si prende in considerazione, tra i vari atti e documenti relativi ai candidati, anche "la documentazione relativa al percorso scolastico degli stessi al fine dello svolgimento del colloquio" (O.M. 53/2021, art. 16, c. 6), in cui è incluso il Curriculum dello studente. Allo stesso modo si definiscono le modalità di conduzione del colloquio (O.M. 53/2021, art. 16, c. 8), in cui " si tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente" (O.M. 53/2021, art. 17, c. 4).

Pertanto ai sensi dell'art. 18 dell'O.M. n.53 , il colloquio si aprirà con la discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti, per come individuate dall'allegato C/3 della stessa O.M. (Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina; Scienza e cultura dell'alimentazione), con oggetto un argomento assegnato dal Consiglio di Classe su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti. Il consiglio di classe ha provveduto altresì ad indicare la tipologia di prova che viene prevista in maniera strettamente connessa alle discipline di indirizzo limitando i riferimenti multidisciplinari in virtù della particolare situazione in atto che limita i tempi di lavoro e la possibilità di tutoraggio in itinere. I candidati in oggetto non hanno svolto il percorso PCTO e quindi nell'elaborato il consiglio di classe ha valorizzato il patrimonio culturale del candidato, partendo dalla sua storia professionale e individuale così come emerge dal Patto formativo per una rilettura biografica del percorso di studio nella prospettiva dell'apprendimento permanente (comma 4 lettera b art.18 OM 53). Ai candidati sarà richiesto di affrontare l'argomento delle discipline caratterizzanti tenendo conto sia delle proprie esperienze professionali e lavorative ,sia di eventuali naturali collegamenti con altre discipline studiate nel percorso di studi personalizzato svolto nel corrente anno scolastico .

Il Consiglio di classe ha indicato come docente di riferimento per l'elaborato d'esame la prof.ssa di Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina Della Ratta Veronica, alla quale vengono assegnati i tre alunni della quinta H.

Per quanto concerne le modalità di invio dell'elaborato, si fa presente che per la quinta H, esiste un unico account gmail per l'intera classe attraverso il quale viene svolta la DAD. Non essendoci degli account gmail nominativi per ogni alunno e tenendo conto anche della ricezione telematica che nella struttura penitenziaria è talvolta interrotta e lenta, si stabilisce di consegnare manualmente, in accordo con la struttura penitenziaria, attraverso la docente di riferimento indicata, le tracce dell'elaborato ai singoli alunni entro il 30 aprile come indicato dall'O.M n. 53 all'art. 18, comma 1 lettera a. Gli alunni firmeranno l'attestazione di avvenuta ricezione che sarà allegata alla documentazione della Commissione d'Esame. Ai sensi di tale articolo si precisa che la restituzione da parte degli alunni avverrà manualmente alla stessa docente di riferimento entro il 31 maggio con modalità definite con il Centro Penitenziario. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolgerà comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si terrà conto in sede di valutazione della prova d'esame.

Successivamente alla discussione dell'elaborato, si procederà alla seconda parte della

prova di esame con :

-discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno.

Per quanto attiene alla lettera b comma 1 art. 18 dell'OM dell'anno scolastico 2020/2021, si è preso atto che la normativa apporta due novità rispetto allo scorso anno scolastico:

- 1) il testo può essere enucleato dall'insegnamento di lingua e letteratura italiana
 - 2) può non essere solo letterario, ai sensi della nota 341 che accompagna l'Ordinanza
- I suddetti testi, oggetto di studio durante il quinto anno sono riportati nell' Allegato C "Articolazione del colloquio d'Esame" al punto *Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento della lingua italiana*.

Seguirà l'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla Commissione ai sensi dell'art. 17, comma 3 (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema) , con la trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Ai fini della predisposizione e dell'assegnazione dei materiali ai candidati, all'inizio della giornata dei colloqui, la Commissione terrà conto del percorso didattico effettivamente svolto, delle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi (O.M. 53/2021, art. 17, c. 3). Nella conduzione del colloquio si terrà conto inoltre del Curriculum dello studente, redatto ai sensi della nota ministeriale 7116 del 2/4/21.

Alcuni dei nodi concettuali interdisciplinari individuati dal Consiglio di Classe sono riportati nell'allegato C " Articolazione del colloquio d'Esame" al punto *Nodi concettuali interdisciplinari*.

Come previsto nei percorsi di secondo livello di istruzione per adulti, nella fase successiva del colloquio il candidato, in sostituzione dell'elaborazione dell'esperienza di PCTO, esporrà le esperienze di tipo formativo e lavorativo svolte durante il percorso di studi anche in collegamento con le esperienze pregresse al fine di una rilettura biografica del percorso culturale e formativo individuale nelle prospettive dell'apprendimento permanente.

A conclusione del colloquio, il candidato darà prova delle conoscenze e delle competenze maturate nell'ambito dell'attività relative all'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e all' insegnamento dell' Educazione Civica (secondo la legge 92 del 2019, *Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica*), con presentazione di un elaborato multimediale sulla Costituzione italiana. Tutto ciò in stretto collegamento con il valore trattamentale e di educazione alla legalità che la scuola stessa assume all'interno della struttura penitenziaria. La commissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio che sarà valutato secondo la griglia di valutazione fornita dalla O.M.n.53 (AllegatoB)

IV PARTE

ALLEGATI

Allegato A – Griglie di attribuzione del credito scolastico

Allegato B – Griglia di valutazione della prova orale

Allegato C – Articolazione del colloquio d'Esame

Prospetto firme Docenti Consiglio di Classe

ALLEGATO A

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	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

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO C

Articolazione del colloquio d'Esame

- **Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento della lingua italiana**

Di seguito i testi letterali e non letterali oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana nel corso dell'anno scolastico, sottoposti ai candidati.

AUTORE	TESTO
GIOVANNI VERGA	Prefazione a "I Malavoglia"
	Ntoni e la teoria dell'ostrica
	Nedda
GABRIELE D'ANNUNZIO	La pioggia nel pineto
GIOVANNI PASCOLI	Temporale
	Lampo
	X Agosto
	Novembre
	Lavandare
	Il risotto
MONTALE	Merigiare pallido e assorto
	Spesso il male di vivere ho incontrato
MARINETTI	Il Manifesto della cucina futurista

- **Nodi concettuali interdisciplinari**

TEMATICA	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	MATEMATICA	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	LAB.SERV. ENAG.- SALA E VENDITA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Il Chilometro zero	Pascoli "Il Risotto"	La grande guerra	La pyramide alimentaire	La funzione della domanda e dell'offerta	I prodotti del territorio e la filiera corta	Il Marketing	L'Agricoltura Biologica
La scienza a tavola	Marinetti "Manifesto della cucina futurista"	Fascismo	La brigade de cuisine	I problemi di scelta	La cucina innovativa	Il vino	Vantaggi e svantaggi del vino
L'olio d'oliva : il re della cucina mediterranea	Verismo, Verga " Nedda"	La rivoluzione industriale	La sécurité alimentaire	Break even point	Utilizzo dell'olio d'oliva ; I condimenti	La degustazione	Le proprietà dell'olio d'oliva



**Sezione Staccata
Centro Penitenziario di Secondigliano
Napoli**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**ESAMI CONCLUSIVI DI STATO
Anno scolastico 2020/2021**

**Documento del Consiglio di Classe
Art. 17-comma 1- Dlgs 62/2017
O.M. n. 53 del 03-03-2021**

Consiglio di Classe della V ^Sez. H

DOCENTI

MERENDI MATILDE

CIMMINO GIOVANNA

MAZZEI ANGELIQUE ELIZABETH

DELLA RATTA VERONICA

COZZOLINO ANTONIO

SESSA GIOVANNI

FONTANA BENEDETTA

VICEDOMINI RAFFAELE

FIRMA

Matilde Merendi

Giovanna Cimmino

Angélique Elizabeth Mazzei

Veronica Della Ratta

Antonio Cozzolino

Giovanni Sessa

Benedetta Fontana

Raffaele Vicedomini