



Istituto di Istruzione Superiore Faicchio

con sede coordinata di Castelvenere



Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)

Faicchio - Via Raffaele Delcogliano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 - Castelvenere - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: BNIS02300V - Cod. Univoco ufficio: UFQEG8

bnis02300v@istruzione.it - bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>

DIRIGENTE SCOLASTICO ELENA MAZZARELLI

Prot. 2086/E del 13/05/2023

ESAME DI STATO A. S. 2022/2023

I.P.S.E.O.A. Castelvenere

PERCORSO DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

TERZO PERIODO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazioni: Enogastronomia - Sala e Vendita - Accoglienza Turistica

Il coordinatore

Prof.ssa Giuseppina Norelli

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Elena Mazzarelli

Approvato il

Affisso all'Albo il

Sommario

Sommario	2
1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	4
1.1 Le caratteristiche del territorio e dell'utenza	4
1.1.1 Dove siamo.....	4
1.2 L'Istituto ed il territorio Castelvenere	4
1.2.1 La sede centrale dell'Istituto: Faicchio.....	5
1.3 I caratteri specifici dell'indirizzo di studio	5
2 LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
2.1 Descrizione	6
2.1.1 Profilo professionale del diplomato professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	6
2.1.2 Profilo professionale del tecnico dei servizi enogastronomici.....	6
2.2 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia:	7
2.3 Profilo professionale del tecnico dei servizi ristorativi settore Sala e Vendita	7
2.4 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Sala e Vendita	7
2.5 Profilo professionale del Tecnico di Accoglienza Turistica.....	8
2.6 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo "Accoglienza turistica"	8
2.7 Quadro orario.....	9
3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE	10
3.1 Composizione del Consiglio di classe del TERZO PERIODO serale IPSEOA CASTELVENERE	10
3.2 Variazione del Consiglio della Classe Terzo Periodo Serale	11
3.4 Composizione e caratteristiche della Classe	12
3.5 Profilo generale della classe.....	13
3.6 Variazione del numero dei corsisti.....	14
4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE.....	15
5 L'ATTIVITA' DIDATTICA.....	15
5.1 Indicazioni generali	15
5.2 L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro.....	16
5.3 I Percorsi di Educazione civica.....	16
Denominazione	17
5.4 Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari	18
5.5 Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe	19
5.6 Percorsi interdisciplinari	19
5.7 Le Metodologie e gli Strumenti didattici.....	22
5.8 Metodologie.....	22
5.9 Strumenti	22
5.10 Le Verifiche.....	22
6 LA VALUTAZIONE.....	24
6.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri.....	24
6.2 Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti.....	26
6.3 Criteri di attribuzione del credito formativo	27
7 Progetti ed altre Attività Extracurricolari (2020/2021- 2021/2022)	28

7.1 Attività Didattiche Consolidate	29
8 INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME.....	29
8.1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME	30
Riferimenti Normativi	30
Firme dei Componenti del Consiglio di Classe TERZO PERIODO.....	33

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Le caratteristiche del territorio e dell'

utenza 1.1.1 Dove siamo

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere è situato al centro della Valle Telesina. La collocazione geografica del paese pone questa realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche: il turismo termale ed il turismo enogastronomico. Il clima e la fertilità del terreno fanno di Castelvenere uno dei più importanti centri agricoli della Valle Telesina per la produzione di uve da vino e di oli extravergini. La realtà in cui opera la scuola è una realtà sociale ed economica caratterizzata dalla presenza di fasce di popolazione a reddito medio-basso e da un alto tasso di disoccupazione, soprattutto giovanile. Quasi tutti i corsisti risiedono nei paesi limitrofi a Castelvenere, appartenenti alla comunità montana del Titerno, del Taburno ma anche alla valle Caudina, pochissimi risiedono in paese o nella vicina Telesina. La maggior parte degli allievi, pertanto, è soggetta ai disagi del pendolarismo che il viaggio, seppur breve, comporta.

1.2 L'Istituto ed il territorio Castelvenere

L'Istituto è nato nell' a.s. 2000/01 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento. In pochi anni il numero degli iscritti è cresciuto notevolmente: tale incremento è testimonianza di un'accorta politica scolastica e dell'opportunità della decisione di collocare nel territorio della Valle Telesina una scuola collegata col mondo del lavoro e capace di offrire svariate opportunità occupazionali. Nell' a.s. 2009/10 l'Istituto viene associato all'ITT di Faicchio. Nel mese di maggio 2010 esso prende il nome di:

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIOVANNI SALVATORE"

La tipologia dell'indirizzo di studi "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo, declinate in tre distinte articolazioni:

- "Enogastronomia" con l'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali",
- "Servizi di sala e di vendita" e
- "Accoglienza turistica".

Le classi dell'Istituto sono, attualmente, dislocate su tre plessi. La struttura ospitante, sita nella piazza principale di Castelvenere, dispone di impianti e sistemi di sicurezza a norma che permettono

l'accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone come punto di riferimento e traino per l'organizzazione e la gestione, all'interno della propria struttura, di convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro. L'Istituto dispone, inoltre, di una sala per le conferenze, utilizzata anche come aula magna, locale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa può farsi promotrice. Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale forte, questa scuola si pone così come perno di congiunzione fra il territorio e la richiesta di formazione qualificata e specializzata. Nell' A. S. 2012-2013 l'Istituto ha stipulato un Protocollo Di Intesa con l'AIC Campania Onlus– Associazione Italiana Celiachia –affinché l'Istituto diventi un Centro di Formazione per docenti, alunni e Operatori della Ristorazione presenti sul territorio di Benevento e Provincia.

Nell'anno scolastico 2019-2020, all'offerta formativa dell'IPSEOA, si è aggiunto anche il PERCORSO DI ISTRUZIONE per gli ADULTI di SECONDO LIVELLO: IPSEOA CORSO SERALE per ADULTI, articolazioni ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA.

1.2.1 La sede centrale dell'Istituto: Faicchio

L' Istituto Tecnico per il Turismo nasce, come sezione staccata dell'Istituto Tecnico per il Turismo "Flavio Gioia" di Amalfi, nel giugno del 1987. Nel 1990 l'Istituto viene aggregato all'I.T.C.G. di Cerreto Sannita, distante 7 Km, ed in poco tempo è divenuto, al pari degli Istituti presenti nelle più importanti località turistiche della regione e del territorio nazionale, un importante centro di formazione del settore. Nell'anno 2000/2001 l'Istituto diviene autonomo.

13 3 I caratteri specifici dell'indirizzo di studio

I corsisti del Terzo Periodo serale appartengono ad una classe articolata, composta da iscritti ai tre indirizzi: Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, dopo il superamento degli Esami di Stato, conseguiranno il Diploma di Scuola Media Superiore di Tecnico dei Servizi per "L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", Settore Enogastronomia, Settore Sala e Vendita, Settore Accoglienza Turistica.

Il Diploma di Scuola Media Superiore consente: l'iscrizione ai corsi universitari di laurea, l'ammissione a corsi di specializzazione regionali di più alto livello, la frequenza di ulteriori corsi post-secondari, l'accesso al mondo del lavoro o ad ulteriori corsi di specializzazione

2 LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

21 1 Descrizione

211 .1 Profilo professionale del diplomato professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È pertanto in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio;

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

212 .2 Profilo professionale del tecnico dei servizi enogastronomici

Il tecnico dei servizi enogastronomici è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ed operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in "Enogastronomia" acquisisce le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

22 2 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia:

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore);
- Commis di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense;
- Pizzaiolo, panificatore;
- Capo cuoco partita, cuoco unico, sottocapo cuoco;
- Capo cuoco, executive chef;
- Responsabile dei servizi di ristorazione (food & bevande manager, banqueting manager);
- Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e catering;
- Gestore di aziende ristorative (self-service, gastronomie da asporto e pasta fresca, tavola calda);
- Ristoratore;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina privati, presentazione di nuovi prodotti alimentari, dimostrazione di nuove attrezzature di cucina.

23 3 Profilo professionale del tecnico dei servizi ristorativi settore Sala e Vendita

Il tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera settore sala e vendita, al termine del corso, sarà in grado di:

- saper gestire una struttura ricettiva, sapersi destreggiare nella organizzazione nonché nella conduzione del servizio in sala;
- saper offrire alla clientela un servizio bar in linea con le più attuali esigenze espresse dal mercato;
- evidenziare i prodotti tipici, valorizzare le produzioni locali, soprattutto quelle vinicole, prodotti di eccellenza del territorio;
- conoscere due lingue straniere e sapere utilizzare le tecniche di comunicazione;
- programmare ed ideare eventi per valorizzare i servizi enogastronomici del territorio;
- utilizzare i computer ed i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi.

24 4 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Sala e Vendita

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore);
- Ristorazione commerciale: sala d'albergo, ristorante, trattoria, osteria, pizzeria, pub, bistrot, ristorazione d'asporto;
- Ristorazione industriale: ristorazione su aerei, navi e treni;
- Organizzazione e preparazione banchetti, gestione di ville per ricevimenti;
- Consulenze: industrie alimentari, industrie di attrezzature, food and beverage manager, alberghi e ristoranti;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina privati, presentazione di nuovi prodotti alimentari, dimostrazione di nuove attrezzature di sala.

25 5 Profilo professionale del Tecnico di Accoglienza Turistica

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" acquisisce le seguenti competenze:

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

26 6 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo "Accoglienza turistica"

- Iscrizione a facoltà universitarie e ai corsi ITS (Ist. Tecnico Superiore);
- Impiegato di ricevimento d'albergo, impiegato di portineria o di segreteria;
- Addetto al booking e alle prenotazioni, primo segretario, night auditor;
- Capo ricevimento, governante (responsabile servizio ai piani) responsabile servizi amministrativi, capo economo, responsabile delle risorse umane;
- Responsabile servizi di alloggio (room division manager) resp. Marketing;
- Vicedirettore, direttore d'albergo, general manager di catene alberghiere;
- Accompagnatore turistico, guida turistica, animatore turistico, impiegato di agenzia d viaggio, direttore tecnico di agenzia di viaggio, tour operator;
- Operatore congressuale, hostess e assistente congressuale, traduttore, responsabile congressi, PCO (Professional Congress organizer), hostess/steward di terra o di volo;
- Albergatore o proprietario di agenzie di viaggio;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento, presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale.

27 7 Quadro orario

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
			I	II		III	IV		
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	19/A	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	47/A-48/A-49/A	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
		I	II		III	IV		
38/A-12/A-13/A	Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99		99				
57/A	Scienza degli alimenti		99	99				
50/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici – settore cucina	66	66	132				
51/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	132				
15/C-52/C	Laboratorio di servizi ** di accoglienza turistica	66	66	132				
46/A	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
	Totale ore di indirizzo			693				
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
50/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198	99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				132	99	231	99
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita					66	66	66
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
51/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198	99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				66		66	66
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita				99	132	231	99
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
15/C-52/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				132	99	231	99
36/A	Tecniche di comunicazione					66	66	66
15/C-52/C	Laboratorio di servizi di accoglienza ** turistica				99	99	198	99
	Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396

3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

31 1 **Composizione del Consiglio di** **classe** **del TERZO PERIODO serale IPSEOA** **CASTELVENERE**

	COGNOME E NOME	DISCIPLINA	ORE
1	DE VIVO MIRKO	RELIGIONE	33
2	NORELLI GIUSEPPINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	99
3	NORELLI GIUSEPPINA	STORIA	66
4	GIAMATTEI TIZIANA	LINGUA INGLESE	99
5	URBANO GIUSEPPINA FRANCA	LINGUA FRANCESE	66
6	DE LUCA GIUSEPPINA	MATEMATICA	66
7	FERRUCCI CARMINE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	132 ⁽¹⁾
8	FAMIGLIETTI ANGELO	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	66
9	FASANARO MASSIMO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	99
10	IADANZA LUCIA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	165 ⁽²⁾
11	TAMMARO MARIA ROSARIA	LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	132 ⁽³⁾
12	BALDINO ROSARIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	165 ⁽⁴⁾

(1). 3 ore + 1 di compresenza con Laboratorio di Accoglienza Turistica.

(2). 3 ore per l'articolazione Enogastronomia e 2 ore per l'articolazione Sala e Vendita

(3). 3 ore + 1 di compresenza con D.T.A.

(4). 3 ore per l'articolazione Sala e Vendita e 2 ore per l'articolazione Enogastronomia

32 **2** **Variazione** **del** **Consiglio** **della**
Classe **Terzo** **Periodo Serale**

Materia	Secondo Periodo	Terzo Periodo
RELIGIONE	DE VIVO MIRKO	DE VIVO MIRKO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NORELLI GIUSEPPINA	NORELLI GIUSEPPINA
STORIA	NORELLI GIUSEPPINA	NORELLI GIUSEPPINA
LINGUA INGLESE	INSERRA SARAH	GIAMATTEI TIZIANA
LINGUA FRANCESE	URBANO GIUSEPPINA F.	URBANO GIUSEPPINA F.
MATEMATICA	ONOFRIO ANGELA	DE LUCA GIUSEPPINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	DE VITA ROSSANA	FERRUCCI CARMINE
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	NORELLI GIUSEPPINA	FAMIGLIETTI ANGELO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FASANARO MASSIMO	FASANARO MASSIMO
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	ROMANELLI LUCA	IADANZA LUCIA
LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	TAMMARO MARIA ROSARIA	TAMMARO MARIA ROSARIA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	BALDINO ROSARIO	BALDINO ROSARIO

34 4 Composizione e caratteristiche della Classe

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
ISCRITTI ENOGASTRONOMIA			
1	B.	M.	xx/xx/xxxx
2	C.	M. A.	xx/xx/xxxx
3	C.	V.	xx/xx/xxxx
4	C.	R.	xx/xx/xxxx
5	C.	R.	xx/xx/xxxx
6	C.	A.	xx/xx/xxxx
7	C.	M.	xx/xx/xxxx
8	C.	A. M.	xx/xx/xxxx
9	D. B.	P.	xx/xx/xxxx
10	F.	A.	xx/xx/xxxx
11	F.	A.	xx/xx/xxxx
12	G.	R.	xx/xx/xxxx
13	G.	F.	xx/xx/xxxx
14	L.	L. N.	xx/xx/xxxx
15	M.	B.	xx/xx/xxxx
16	M.	G.	xx/xx/xxxx
17	M.	M.	xx/xx/xxxx
18	M.	F.	xx/xx/xxxx
19	P.	S.	xx/xx/xxxx
20	P.	M.	xx/xx/xxxx
21	S.	R.	xx/xx/xxxx
22	S.	D.	xx/xx/xxxx
23	T.	S. A.	xx/xx/xxxx
24	V.	G.	xx/xx/xxxx
25	V.	V.	xx/xx/xxxx
ISCRITTI SALA E VENDITA			
26	A.	M.	xx/xx/xxxx
27	D. B.	P.	xx/xx/xxxx
28	R.	F.	xx/xx/xxxx
29	R.	E.	xx/xx/xxxx
30	S.	C.	xx/xx/xxxx
31	V.	E.	xx/xx/xxxx
ISCRITTI ACCOGLIENZA TURISTICA			
32	D. G.	L.	xx/xx/xxxx
33	D. M.	F.	xx/xx/xxxx
34	D. P.	P.	xx/xx/xxxx
35	G.	A.	xx/xx/xxxx

36	G.	R.	XX/XX/XXXX
37	I.	M.	XX/XX/XXXX
38	L.	M. V.	XX/XX/XXXX
39	P.	G.	XX/XX/XXXX
40	P.	M.	XX/XX/XXXX
41	R.	R.	XX/XX/XXXX
42	S.	R.	XX/XX/XXXX
43	V.	O.	XX/XX/XXXX

OMISSIS (nota n° 10719 del 21/03/2017 del GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI in tema di diffusione dei dati personali riferiti agli studenti)

La tabella in chiaro è allegata al presente Documento (Allegato 1)

35 5 Profilo generale della classe

Il terzo periodo del corso serale IPSEOA di Castelvenere è una classe articolata ed è composta da 43 corsisti, di cui 25 iscritti all'indirizzo Enogastronomia, 6 all'indirizzo Sala e Vendita e 12 all'indirizzo Accoglienza Turistica. La maggior parte degli iscritti proviene da Castelvenere e dai paesi limitrofi. Il gruppo classe è costituito da corsisti adulti di diverse età ed esperienze, infatti, se il loro ambiente socio-economico di origine risulta abbastanza omogeneo, la loro preparazione culturale di base risulta più eterogenea, in quanto diverso è il loro percorso scolastico pregresso. Tra di loro, infatti, molti sono già in possesso di un diploma, alcuni di una qualifica professionale ed una corsista è in possesso di una laurea triennale. Alcuni corsisti avevano lasciato gli studi da molti anni, mentre altri, di più giovane età, erano in condizione di maggiore continuità formativa. Tale situazione, tipica dei corsi serali, è stata affrontata dai docenti tramite azioni mirate a risolvere le disparità e a livellare la formazione dei corsisti. Il lavoro dei docenti è stato facilitato dal fatto che gran parte dei corsisti ha iniziato il percorso scolastico due anni fa, pertanto, tra loro si era già avviata una dinamica relazionale e di apprendimento in cui le differenze erano diventate risorsa, opportunità di stimolo e di confronto reciproco, durante le lezioni. Questo atteggiamento ha, inoltre, facilitato l'inserimento dei cinque nuovi corsisti che si sono aggiunti al gruppo classe, all'inizio dell'anno scolastico. Una parte della classe si è dimostrata partecipe, interessata ed attenta alle lezioni, mentre un'altra parte, per motivi di lavoro, impegni familiari e problemi di salute, non è riuscita a frequentare in modo assiduo. Il gruppo, che ha seguito con regolarità, anche se eterogeneo per età, esperienze di lavoro, percorsi e relativi titoli di studio, ha evidenziato e consolidato, nel corso dell'anno, un buon affiatamento e forti motivazioni nella partecipazione al processo di apprendimento. Se a questo si aggiunge che tutti i corsisti si sono sempre distinti per assoluta correttezza nei comportamenti e, buona parte di essi, per maturità nella partecipazione alle lezioni, è facile comprendere come l'attività didattica si sia sviluppata, anche per i docenti, nelle migliori condizioni possibili. La frequenza delle lezioni, d'altra parte, nell'ambito delle particolari caratteristiche di un corso serale, è stata garantita al prezzo di notevoli sacrifici, in quanto legata ad impegni e turni di lavoro non

sempre compatibili con l'orario scolastico. Proprio per andare incontro alle esigenze dei corsisti lavoratori, il c.d.c., tra fine febbraio ed inizio aprile, ha attivato la metodologia didattica delle "classi aperte", tale strategia ha permesso ai corsisti di recuperare non solo presenze ma anche contenuti didattici e competenze fondamentali per lo svolgimento delle attività didattiche di tutte le discipline. Anche per questo, si può affermare che l'esperienza vissuta dai corsisti sia stata abbastanza proficua, non solo in termini di apprendimento scolastico e professionale, ma anche, ed è doveroso rilevarlo, sotto l'aspetto umano e culturale; tale risultato è ancora più significativo in quanto, se è vero che quest'anno c'è stato il definitivo ritorno alla situazione pre-pandemica, non bisogna dimenticare che le difficoltà create dall'emergenza sanitaria hanno condizionato le attività didattiche degli anni scorsi, ripercuotendosi anche sull'anno scolastico in corso.

Dal punto di vista strettamente didattico il Consiglio di classe rileva, alla conclusione del percorso scolastico, che le iniziative e gli obiettivi predisposti in sede di programmazione sono stati raggiunti da tutti i corsisti che hanno frequentato regolarmente, naturalmente, con differenti livelli nelle singole discipline; permangono, in qualche caso, carenze e difficoltà in ambito linguistico-espressivo e logico-matematico, ma, per tutti, sono stati tangibili i progressi maturati rispetto alla situazione di partenza.

Dal punto di vista della preparazione culturale, i corsisti hanno evidenziato differenti capacità di approccio allo studio delle discipline e un diverso grado di ricezione dei contenuti. Nella classe, infatti, si individua un gruppo che ha evidenziato un livello culturale medio-alto; un gruppo, più numeroso, che ha evidenziato un livello culturale discreto; un ultimo gruppo, più esiguo, che ha evidenziato un livello culturale più che sufficiente. Alcuni corsisti evidenziano una maggiore preparazione nelle materie d'indirizzo, in quanto lavorano già nel settore della ristorazione. Essi hanno rappresentato un valore aggiunto all'interno della classe, in quanto, attraverso la consapevolezza di essere riusciti, tramite lo studio, a migliorare la propria professionalità, hanno stimolato gli altri corsisti a cogliere l'opportunità, che si offre loro, di apprendere una professione di sicuro sbocco lavorativo. Questi stessi corsisti hanno partecipato con entusiasmo ai numerosi eventi organizzati dalla scuola, classificandosi al primo posto in due edizioni di un concorso, sul tema della legalità, organizzato da "Libera".

36 6 Variazione del numero dei corsisti

CLASSE	SECONDO PERIODO	TERZO PERIODO
TERZO PERIODO SERALE	78	43

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'accoglienza è una modalità strutturale insita nella vita scolastica di ogni giorno dell'Istituzione Scolastica. Il punto centrale delle azioni è stato il diritto del corsista a trovare spazi di accoglienza, ascolto, comunicazione, facilitazione e/o piena espressione delle proprie potenzialità nel processo di inserimento scolastico e nel territorio di appartenenza. Sono stati attivati percorsi inclusivi che hanno tenuto conto della vasta gamma di diversità sempre più presenti nel suo contesto, intese sia come specificità nell'apprendimento, sia come differenze a livello anagrafico, culturale, linguistico, socio-economico e relazionale. Sono stati, inoltre, predisposti spazi e momenti destinati allo sviluppo di una cultura inclusiva, connotata dal dialogo, dal rispetto, dall'attribuire valore ad ogni persona, dal trovare modi e occasioni per favorire la partecipazione e l'apprendimento di tutti.

La classe, con tutto ciò che essa comporta a livello educativo e metodologico-didattico, è stata, pertanto, per il gruppo classe il luogo privilegiato e paradigmatico dell'accoglienza e dell'inclusione.

5 L'ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 1 Indicazioni generali

I docenti, nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 ottobre 2010 n. 211, hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente, attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa: lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica, diacronica e sincronica; la pratica dei metodi d'indagine propri dei diversi ambiti disciplinari; l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari, storici, filosofici, pedagogici, scientifici, saggistici e d'interpretazione di opere d'arte; l'uso del laboratorio per l'insegnamento delle materie di indirizzo; la pratica dell'argomentazione e del confronto critico e dialogico; la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale; l'uso di strumenti informatici e multimediali a supporto dello studio e della ricerca, che hanno permesso, non dimentichiamo, in tempo di pandemia, la continuità dell'attività didattica. Nel rispetto delle indicazioni nazionali, il C.d.C. si è mosso in direzione di una didattica per competenze intese come comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Considerato che ogni disciplina del curricolo "concorre ad integrare un percorso di acquisizione di conoscenze e competenze molteplici, la cui consistenza e coerenza è garantita proprio dalla salvaguardia degli statuti epistemici dei singoli domini disciplinari", ma nello stesso tempo deve garantire i risultati di apprendimento comuni, divisi nelle cinque aree (metodologica, logico argomentativa, linguistica e comunicativa, storico-umanistica, matematica e tecnologica), i docenti hanno messo a punto un modello didattico volto a favorire nei corsisti lo sviluppo di competenze.

52 2 L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro

Relativamente a tale punto, l'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 09/03/2023, art. 22 comma 8 lettera b), recita: "Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti (...), per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente".

53 3 I Percorsi di Educazione civica

Normativa di riferimento

La legge 92 del 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica. Tutte le Istituzioni scolastiche sono chiamate, pertanto, ad aggiornare i curricula di istituto e l'attività di programmazione didattica al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della L.92), nonché ad individuare, nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della L. 92). Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica il cui insegnamento implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione, comprese le attività di alternanza scuola-lavoro. I nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè quei contenuti ritenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi delle discipline. Per fare solo alcuni esempi, "l'educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari" e la stessa Agenda 2030, cui fa riferimento l'articolo 3, trovano una naturale interconnessione con le Scienze naturali e con la Geografia; l'educazione alla legalità e al contrasto delle mafie si innerva non solo della conoscenza del dettato e dei valori costituzionali, ma anche della consapevolezza dei diritti inalienabili dell'uomo e del cittadino, del loro progredire storico, del dibattito filosofico, religioso e letterario. Si tratta dunque di far emergere elementi latenti ma presenti nella attuale didattica e di rendere consapevole la loro interconnessione, nel rispetto e in coerenza con i processi di crescita dei ragazzi.

Le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE cui è dedicato l'intero articolo 5 della legge e intesa come la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

Attività e tematiche svolte:

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	AGENDA 2030 E SOSTENIBILITÀ <i>"Vivere e far vivere green...insieme per il nostro pianeta"</i>
Prodotti	Presentazione in PowerPoint Report
Competenze mirate Comuni/cittadinanza	Agire in modo autonomo e responsabile Sapersi inserire in un contesto in modo attivo, consapevole e responsabile, riconoscendo i propri diritti e quelli altrui, le opportunità e i limiti. Imparare ad imparare Ricerare, raccogliere e organizzare le informazioni Pianificare il proprio lavoro. Comunicare Rielaborare le informazioni e gestire la comunicazione adeguandola al contesto. Collaborare e partecipare Rispettare i ruoli Ascoltare i diversi punti di vista Relazionarsi con stile aperto e costruttivo. Risolvere problemi Individuare situazioni problematiche e strategie risolutive.
Discipline	OBIETTIVI (Goals) DELL'AGENDA 2030 SVILUPPATI
Laboratorio di Sala Laboratorio di enogastronomia Alimentazione Francese Inglese D. T. A. Laboratorio di Accoglienza	GOAL 12: "Consumo e produzione responsabili" <ul style="list-style-type: none"> - <i>I criteri di realizzazione di una carta delle bevande green.</i> - <i>I criteri di realizzazione di un menù e di un piatto green.</i> - <i>Educare ad un consumo responsabile contro gli sprechi alimentari.</i> - <i>Il turismo e la ristorazione sostenibile.</i> - <i>Il consumo responsabile.</i> - <i>Turismo sostenibile e responsabile: l'economia circolare.</i> - <i>Turismo sostenibile e tutela del patrimonio e territorio.</i>
Laboratorio di Accoglienza Turistica	GOAL 11: "Città e comunità sostenibili" <ul style="list-style-type: none"> - <i>Turismo accessibile: l'accoglienza del cliente con esigenze speciali.</i>
Italiano e Storia	GOAL 5: "Parità di genere" <ul style="list-style-type: none"> - <i>Il cammino giuridico verso l'uguaglianza di genere.</i>

54 4 Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari

In relazione alle recenti disposizioni normative (legge 13 luglio 2015, n. 107) riguardanti la destinazione negli istituti di formazione professionale di una percentuale dell'orario curriculare alla cosiddetta flessibilità, il Consiglio di classe ha stabilito di destinare tale quota alla realizzazione di un *modulo pluridisciplinare* con il coinvolgimento di tutte le discipline, al fine, anche, di dare una visione unitaria e non parcellizzata del sapere. In tale ottica, sono stati particolarmente privilegiati apprendimenti inter-pluridisciplinari, attraverso collegamenti tra le varie discipline, oltre che attraverso la trattazione del modulo sotto-indicato:

Homo faber: luoghi e risorse		
Argomento proposto		Discipline coinvolte
<i>Sviluppo sostenibile tra progresso e decrescita felice: il consumo consapevole di beni e risorse</i>		DTA – Italiano – Storia – Enogastronomia – Alimentazione – Sala e Vendita – Laboratorio di Accoglienza Turistica – Francese - Inglese
PERIODO	TUTTO L'ANNO	10 h
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
Il concetto di sostenibilità ambientale. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il Web.	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'ecosostenibilità ambientale. Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

con le seguenti caratteristiche:

- Identità socio-economica e legame tra uomo e territorio: natura, storia, arte ed economia
- Cosa, quanto, come, per chi e perché: le domande chiave dell'homo faber
- Sviluppo sostenibile tra progresso e decrescita felice: il consumo consapevole di beni e risorse
- La transizione ecologica

Ogni docente, in relazione alla rispettiva materia di insegnamento, ha sviluppato questa tematica nelle forme e nei tempi stabiliti nelle personali progettazioni.

Gli obiettivi generali dell'azione educativa e didattica, definiti dopo aver confrontato quelli delle singole discipline e, ove possibile anche in ambito interdisciplinare, sono:

Finalità

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere, si propone il compito di formare, sia sul piano umano che culturale e professionale, operatori qualificati nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto anche delle attività economiche del territorio. Nella prospettiva di formare operatori in grado di contribuire alla crescita complessiva del comparto turistico e della ristorazione, l'I.P.S.E.O.A. assume un ruolo determinante e deve, pertanto, necessariamente mirare ad obiettivi di alta qualità. Anche per i corsisti adulti del serale, dunque, i punti nodali dell'azione formativa e didattica che costituiscono le linee guida di riferimento sono:

- Contribuire alla formazione del cittadino in prospettiva europea
- Lotta alla dispersione
- Realizzazione dello status di lavoratori attraverso la formazione continua
- Raccordo con il territorio

Obiettivi formativi

- Educare alla legalità, attraverso il rispetto:
 - ~ delle regole della convivenza civile;
 - ~ di sé stessi e degli altri componenti della comunità scolastica;
 - ~ dei beni personali e di quelli della collettività
 - ~ degli orari, del regolamento, degli adempimenti formali;
- Educare alla solidarietà, attraverso la partecipazione attiva a tutte le forme di collaborazione sia interne che esterne messe in atto dall'Istituto.
- Educare alla cooperazione, apprendendo a lavorare in equipe senza trascurare il valore e la dignità del singolo.

56 6 Percorsi interdisciplinari

Sulla base delle schede disciplinari approntate dai singoli docenti, il Consiglio di classe rende noto il percorso formativo seguito dai corsisti, esplicitando i percorsi interdisciplinari, secondo lo specifico ambito dell'area tecnico-pratica, scientifica, nonché dell'area umanistica:

Aree disciplinari/materie	Contenuti/percorsi
<p>Lab. di sala e vendita</p> <p>Italiano</p> <p>Lab. di enogastronomia</p> <p>Alimentazione</p> <p>D.T.A.</p> <p>Francese</p> <p>Inglese</p> <p>Matematica</p>	<p style="text-align: center;">“Qualità e sicurezza alimentare”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscimento della qualità: le degustazioni di prodotti oleari ed enologici che rappresentano l’italianità nel mondo. - Italo Svevo: l’Italia e la sua cultura come scelta identitaria. - Processi di cottura e conservazione. - Tipologia di qualità alimentari e marchi - Le leve di marketing: “il ciclo di vita del prodotto”. - Le système HCCP. - Quality certifications for food. - Le funzioni e le loro proprietà come strumento di interpretazione della realtà in ambito professionale e quotidiano.
<p>Lab. di Sala e Vendita</p> <p>Storia</p> <p>Lab. di Enogastronomia</p> <p>Alimentazione</p> <p>Lab. di Accoglienza Turistica</p> <p>D.T.A.</p> <p>Francese</p> <p>Inglese</p> <p>Matematica</p>	<p style="text-align: center;">“Benessere del cliente tra turismo e ristorazione”</p> <ul style="list-style-type: none"> - I cocktail: mocktail ed energy drink. - Crisi del 1929 e Proibizionismo. - I prodotti alimentari per celiachia, intolleranze ed allergie. - Le intolleranze: celiachia e lattosio e le malattie legate al cibo - L’identikit del turista responsabile. - Il business plan e la scelta del target di clienti. - Les maladies alimentaires: allergie et intolérance. - Food allergics and intollerances. <p>Responsible tourism.</p> <p>Le funzioni e le loro proprietà come strumento di interpretazione della realtà in ambito professionale e quotidiano.</p>
<p>Lab. Di Sala e Vendita</p> <p>Inglese</p> <p>Lab. Enogastronomia</p> <p>Alimentazione</p>	<p style="text-align: center;">“Alimentazione, benessere e sostenibilità”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il vino e il valore del claim BIO in etichetta. - HACCP. - Sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, la filiera corta, prodotti Km 0. - La dieta e la salute.

<p>Lab. di Accoglienza Turistica D.T.A. Francese</p> <p>Inglese</p> <p>Italiano</p> <p>Matematica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - I nuovi trend delle destinazioni turistiche. - Il turismo sostenibile: l'impresa sostenibile. - Le tourisme durable - OGM and organic food. Sustainable tourism. - Pascoli: l'amore per la campagna, la natura come rifugio dell'anima. - Le funzioni e le loro proprietà come strumento di interpretazione della realtà in ambito professionale e quotidiano.
<p>Alimentazione Lab. Accoglienza T. Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Lab. Enogastronomia Lab. Sala e Vendita</p> <p>D.T.A. Francese</p>	<p style="text-align: center;">“La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile”</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta mediterranea. - Il turismo slow: un'esperienza di vita. - La Seconda Guerra Mondiale e la devastazione del territorio. - Food pyramid. The origin of tourism. - Made in Italy, marchi di qualità ISO 900. HACCP - I principali riconoscimenti di qualità per i prodotti enogastronomici delle Regioni italiane: il concetto di terroir. - I prodotti tipici: i marchi e lo sviluppo del territorio. - Le slow tourisme.
<p>Alimentazione Enogastronomia Lab. Accoglienza Turistica D.T.A. Inglese</p> <p>Italiano</p> <p>Francese</p>	<p style="text-align: center;">“Le nuove tendenze della cultura dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera tra tradizione e innovazione”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Novel food. - La sostenibilità; cucina regionale. - L'Italia: un paese ad alta vocazione turistica. - Web marketing e nuove tecniche di comunicazione. - Promoting tourism. Vegan diet. - “La pioggia nel pineto”: la “villeggiatura” intesa come momento per ritemprarsi. - Le tourisme de santé

57 7 Le Metodologie e gli Strumenti didattici

Le metodologie didattiche hanno mirato non ad eliminare ma a ridurre al minimo i metodi tradizionali, come la lezione frontale, l'apprendimento e la ripetizione di nozioni o regole memorizzate, la successione di spiegazione- studio- interrogazione mentre sono state privilegiate quelle basate sulla valorizzazione dei punti di forza di ciascun corsista, sull'uso di mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, immagini), sullo sviluppo di un'autentica motivazione ad apprendere.

58 8 Metodologie

- Lezione frontale, dialogata, cooperativa
- Attività laboratoriale
- Apprendimento cooperativo
- Stage aziendale (PCTO)
- Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...)
- Flipped Classroom
- Immagini, mappe, schemi, sintesi, formulari
- Lezioni erogate in modalità sincrona e asincrona
- Utilizzo dell'indirizzo email per la consegna di esercizi
- Brain- storming
- Learning by doing
- Metodo induttivo e deduttivo
- Lavori di gruppo, esercitazioni individuali
- Apprendimento tramite tecnologie
- Didattica breve
- Interviste
- Analisi dei casi
- Mappe concettuali realizzate tramite software specifici

59 9 Strumenti

- Libri di testo, manuali, dizionari, riviste
- Appunti delle lezioni, dispense
- LIM
- Videoproiettore
- Personal computer
- Laboratori
- Materiale multimediale e interattivo
- Sussidi audiovisivi
- Dizionario monolingue
- Libri Erickson (disabilità)
- E-book

510 10 Le Verifiche

Le verifiche degli apprendimenti di tutti i corsisti sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere al corsista i risultati raggiunti. Le verifiche, diversificate per tipologia, hanno previsto: prove orali (interrogazioni e sondaggi), stesura di testi scritti (relazioni, articoli di giornali, saggi brevi, analisi di testi letterari), prove strutturate e semi-

strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposta aperta e chiusa), soluzione di problemi, prove pratiche (di laboratorio, di progetto), prove integrate (comprendenti più discipline che trattano lo stesso argomento), prove multidisciplinari.

STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI NELLE DISCIPLINE

Modalità	ITA	STO	SC. ALIM.	ING	FRA	DTA	TEC. COM.	MAT	LAB. ACC.	LAB. ENO.	LAB. S.eV.	REL.
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Compiti individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Analisi testo	X											
Sviluppo modulare di un argomento		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tema	X			X	X							
Relazione	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
Saggio breve/articolo di giornale	X											
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trattamento sintetico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prove pratiche			X						X	X	X	

6 LA VALUTAZIONE

La valutazione del processo formativo risponde alla finalità di far conoscere al corsista, in ogni momento, la sua posizione nei confronti delle mete prefissate e al Consiglio di classe, l'efficacia delle strategie adottate per adeguare metodi e contenuti di insegnamento. Essa è la parte centrale per seguire il processo di verifica di apprendimento compiuto dal corsista sul piano formativo e per migliorare l'efficacia degli interventi didattico- educativi. Il corsista ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri. Si è potuto pertanto misurare: se i risultati attesi sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte; la validità della prestazione del corsista in confronto ai risultati dei compagni; quanto la prestazione del corsista si è avvicinata agli obiettivi; la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, il progresso del corsista rispetto alle condizioni di partenza, alle condizioni psicologiche, alla situazione socio- economica di provenienza, alle caratteristiche culturali dell'ambiente in cui vive e agli stimoli che ne riceve; la presenza di "pensiero creativo".

Collegialmente condivisa, si è articolata in tre momenti salienti:

Valutazione iniziale	Prove d'ingresso oggettivamente presentate per verificare le conoscenze o contenuti acquisiti e le competenze
Valutazione formativa o in itinere	Prove di verifica sul percorso educativo- formativo seguito, al fine di correggerlo eventualmente con interventi compensativi (feedback, pause didattiche)
Valutazione finale o sommativa	Per certificare il grado di conoscenze, di competenze e di capacità acquisite

Per verificare

Conoscenze	L'insieme dei contenuti per lo svolgimento di determinate operazioni
Competenze	Saper fare – l'insieme di abilità concorrenti alla soluzione di una situazione problematica

61 1 Crediti scolastici e formativi: i criteri

Categoria	Modalità	Tipologia
Credito scolastico curricolare	Acquisito nell'ambito dell'ordinario corso di studio	<ul style="list-style-type: none">• frequenza• partecipazione e interesse al lavoro scolastico• approfondimento disciplinare autonomo e/o guidato• omogeneità dell'impegno

Categoria	Modalità	Tipologia
Credito scolastico extracurricolare	Acquisito in orario extracurricolare	<ul style="list-style-type: none"> • corsi regionali svolti nella scuola
Credito formativo	Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato	<ul style="list-style-type: none"> • corsi di lingua • corsi di informatica • attività di formazione • attività di volontariato • sport

Il credito scolastico sarà attribuito tenendo conto delle tabelle di conversione previste dalla normativa vigente O.M. N.45 del 09/03/2023, in particolare considerando l'articolo 11 comma 5, specifico per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti: "Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella dell'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella."

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 ≤ 7	8-9	13-14
7 < M ≤ 8	9-10	15-16
8 < M ≤ 9	10-11	16-17
9 < M ≤ 10	11-12	17-18

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 ≤ 7	9-10	14-15
7 < M ≤ 8	10-11	16-17
8 < M ≤ 9	11-12	18-19
9 < M ≤ 10	12-13	19-20

*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
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Il Consiglio di Classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico. Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, curriculari ed extracurriculari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di PCTO (se frequentati)

62 2 Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti

Al corsista verrà attribuito il punteggio superiore nell'ambito della fascia di credito individuata dalla media dei voti, se il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, gli riconosce i seguenti indicatori:

- media dei voti superiore allo 0,50 (media > 6,50-7,50-8,50-9,50), a prescindere dal possesso di credito scolastico e/o formativo;

- media dei voti con decimale pari o inferiore a 50 (media \leq 6,50-7,50-8,50-9,50) solo in presenza di credito scolastico e/o formativo superiore a 0,50/1,00 sommando i punti assegnati per i seguenti indicatori:
- Per frequenza assidua punti 0,20;
- Per interesse, impegno e partecipazione punti 0,20;
- Per attività complementari organizzate dalla scuola punti 0,20;
- Per attività formative extrascolastiche documentate punti 0,20; (l'esperienza a cui si fa riferimento nella documentazione sia avvenuta dopo il termine del precedente anno scolastico e/o nel corso dell'anno scolastico in corso con una frequenza pari ai 2/3 delle ore previste e che da essa derivino competenze coerenti con il tipo di indirizzo di studi frequentato. Potranno essere presentati massimo due attestati e saranno valutati 0.10 cadauno);
- Per le valutazioni positive relative all'Alternanza Scuola Lavoro, stage e tirocini aziendali: sufficiente (0,05 punti), discreto (0.10 punti), buono (0.15 punti), ottimo/eccellente (0.20 punti). (La valutazione dei percorsi di Alternanza sarà effettuata dai Consigli di classe nello scrutinio del quinto anno per l'ammissione all'Esame di Stato).

Per la valutazione dei crediti formativi è necessario che i corsisti depositino la documentazione in segreteria didattica entro il 15 maggio.

63 3 Criteri di attribuzione del credito formativo

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle Commissioni d'esame.

Le esperienze che danno luogo all'attribuzione dei crediti formativi devono risultare acquisite in ambiti e settori della vita civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale, quali quelle relative ad attività culturali, artistiche, alla tutela dell'ambiente, al volontariato, alla cooperazione (O.M. 35 del 4/4/2003 sugli esami di Stato e D.M. 49/2000).

7 Progetti ed altre Attività Extracurricolari (2021/2022-2022/2023)

Tutte le attività e progetti programmati per il periodo 2021/2022 sono stati parzialmente svolti a causa della pandemia da covid-19. Con il ritorno delle lezioni in presenza, tuttavia, sono ripresi anche gli eventi, convegni, momenti di formazione ecc.

Molti corsisti del Terzo periodo hanno preso parte, con entusiasmo e partecipazione, ad eventi quali:

- CORTOMETRAGGIO “.....S.O.S. in albergo.....” realizzato in occasione della giornata contro la violenza sulle donne. (25 novembre 2021).
- VIDEO realizzato in occasione della Giornata della Memoria “Ricordi dal lager” (26 gennaio 2023).
- CONVEGNO: “Legalità e dintorni verso il 21 marzo” (14 marzo 2022).
- Marcia per la Pace e la Memoria “Terramia” (Napoli 21 marzo 2022).
- Partecipazione alla tavola rotonda organizzata dalla scuola per ANDIS “Scuola e aree interne: criticità e prospettive” (28 aprile 2022).
- Prima edizione del concorso “Libera -Cuciniamo al bene-” dedicato a Angelo Mario Biscardi. (01/06/2022).
- Festa del vino “Camaiola” (27/08/2022).
- Video “In piedi signori davanti a una Donna...” realizzato in occasione della giornata contro la violenza sulle donne. (24/11/2022)
- Partecipazione “Open day” dell’IPSEOA Castelvenero (22/01/2023 – 22/02/2023).
- Partecipazione “Open day” dell’IPSEOA Castelvenero (22/01/2023 – 22/02/2023).
- Giornata ecologica e di legalità “Puliamo il bene” (13/03/2023).
- Giornata della Memoria e dell’impegno “EPOSSIBILE” (21/03/2023).
- Evento: accoglienza all’ambasciatore italiano Zazo a Kiev (14/04/2023)
- Simposio ANP “Scuola 4.0” IPSEOA Castelvenero (07/03/2023).
- Concorso “Cuciniamo al bene” seconda edizione, dedicato a Vito Ievolella. (26/04/2023)

7.1 1 Attività Didattiche Consolidate

- **Sportello ascolto adolescenti** (uno spazio riservato per poter esprimere liberamente ad esperti del settore, emozioni, dubbi e curiosità). Rispetta la privacy e garantisce l'anonimato
- **Educazione alimentare e alla salute**
- **Attività di orientamento**
- **Educazione alla legalità**

8 INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME

In esecuzione dell'O.M. N.45 del 09/03/2023 (Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023) art. 17, le prove d'esame si sostanziano in una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, in una seconda prova scritta, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, che ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio (...), predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2021/2022, è il seguente:

- prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta: giovedì 22 giugno 2023. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018.
- Art. 20 comma 8: "Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; (...)
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia."

Si allegano le griglie di valutazione predisposte dal MIUR e rielaborate dal Consiglio di Classe. **(Allegato n. 4).**

La Seconda prova sarà pluridisciplinare, interessando le discipline caratterizzanti il curriculum, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala, Diritto e Tecniche Amministrative. Agli studenti saranno forniti documenti utili a raccogliere informazioni e stimoli per rispondere ai quesiti proposti.

81 1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Al fine di preparare i corsisti per l'Esame di Stato, che prevede il ritorno al regolamento pre-pandemia, è stata effettuata una simulazione di prima e di seconda prova scritta:

- PRIMA PROVA: 10 maggio 2023
- SECONDA PROVA: 09 maggio 2023
- COLLOQUIO: da effettuare dopo la stesura del presente documento

Riferimenti Normativi

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente n. 45 del 09/03/2023:

- ARTICOLO 11 (Credito scolastico) comma 5: Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.
- Articolo 17 (Prove d'esame) comma 1: Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.
- Articolo 20 (Seconda prova scritta) comma 1: La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.
Comma 2: Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.
Comma 8: "Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

Articolo 22 (Colloquio) comma 1: Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Comma 2: Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Comma 8: Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la sottocommissione propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Questo documento è rispondente alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali così come indicato nella nota del 21 marzo 2017, prot. N. 10719

Allegati

- ✓ Allegato 1 elenco corsisti
- ✓ Allegato 2 Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- ✓ Allegato 3, elenco corsisti con credito
- ✓ Allegato 4 griglie di valutazione prima prova, seconda prova, colloquio orale
- ✓ Allegato 5 tracce simulazione prima e seconda prova scritta

Firme dei Componenti del Consiglio di Classe TERZO PERIODO

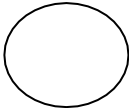
A.S. 2022/2023

COGNOME E NOME	DISCIPLINE	Firma
DE VIVO MIRKO	RELIGIONE	
NORELLI GIUSEPPINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	
GIAMATTEI TIZIANA	LINGUA INGLESE	
URBANO GIUSEPPINA FRANCA	LINGUA FRANCESE	
DE LUCA GIUSEPPINA	MATEMATICA	
FERRUCCI CARMINE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
FAMIGLIETTI ANGELO	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	
FASANARO MASSIMO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
IADANZA LUCIA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
TAMMARO MARIA ROSARIA	LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	
BALDINO ROSARIO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	

Pubblicato all'albo dell'Istituto il giorno

Consegnata copia agli studenti della classe Terzo Periodo Serale il giorno

Pubblicazione sul sito: www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it

	IL DIRIGENTE SCOLASTICO Dott.ssa Elena Mazzarelli
---	---