



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. 2095

ESAMI DI STATO

A.S. 2022/2023

**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Salvatore"**

Castelvenere

Piazza Dei Caduti 82030 Castelvenere (BN)

tel. 0824/ 940154 fax 0824 / 940831

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI
CLASSE**

Documento del Consiglio della classe V sezione C

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

Il coordinatore

*Prof.ssa Maria Antonietta
Votto*

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Elena Mazzarelli

Approvato il 10/05/2023

Affisso all'Albo il 12/05/2023

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	3
1.1. LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA.....	3
1.2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	5
2.2 ELEMENTI CARATTERIZZANTI L'OFFERTA FORMATIVA.....	6
2.3 PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI	6
2.4 QUADRO ORARIO DELL'INTERO PERCORSO DI STUDI.....	8
2.5 MONTE ORE PER DISCIPLINE.....	9
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE	10
3.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. C.....	10
3.2 VARIAZIONE NEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ. C	11
3.3 ELENCO CANDIDATI CLASSE VC	12
3.4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	13
3.5 VARIAZIONE NUMERO DI ALUNNI NEL TRIENNIO.....	14
3.6 PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE	14
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODO PER L'INCLUSIONE.....	15
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	16
5.1 L'AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE: I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO): EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	16
<i>Finalità dei PCTO</i>	17
<i>Finalità educative trasversali</i>	18
<i>Obiettivi formativi trasversali</i>	18
<i>Obiettivi professionalizzanti</i>	18
5.2 I PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA.....	19
<i>Normativa di riferimento</i>	19
5.3 UNITÀ D'APPRENDIMENTO CON CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI	21
5.4 PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA MULTIDISCIPLINARE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	22
5.5 LE METODOLOGIE E GLI STRUMENTI DIDATTICI	23
5.6 METODOLOGIE	23
5.7 STRUMENTI.....	23
5.8 LE VERIFICHE.....	24
6. LA VALUTAZIONE.....	25
6.1 CREDITI SCOLASTICI E FORMATIVI: I CRITERI	26
6.2 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO SUPERIORE NELL' AMBITO DELLA FASCIA INDIVIDUATA DALLA MEDIA DEI VOTI ²⁷	
6.3 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO.....	28

7.	PROGETTI ED ALTRE ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (TRIENNIO 2020/21 – 2021/22 - 2022/23)	
7.1	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	28
7.2	ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE	28
7.3	ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE	28
7.4	PROGETTI PON.....	29
7.5	CORSI PROFESSIONALIZZATI E FORMATIVI	29
7.6	ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	29
7.7	VIAGGI DI ISTRUZIONE/ VISITE GUIDATE	29
7.8	MODULI PER AREE INTEGRATE	30
7.9	ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	30
7.10	AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	30
	<i>Attività didattiche consolidate.....</i>	<i>30</i>
	<i>Giorni della condivisione.....</i>	<i>30</i>
	<i>Settimana del Potenziamento e del Recupero.....</i>	<i>31</i>
8.	INDICAZIONI RELATIVE ALLO SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO.....	31
8.1	STRUTTURA DELLA SECONDA PROVA	31
8.2	CURRICULUM DELLO STUDENTE.....	31
8.3	VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME.....	32
9.	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	32
	ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO.....	33
	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE V C.....	34

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1. Le Caratteristiche del territorio e dell'utenza

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" è ubicato 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 olii 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.

1.2. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto è stato istituito nell'a.s. 2000/01 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento e nell'a.s. 2009/10 viene associato all'ITT di Faicchio, e nel mese di maggio 2010, a seguito della riforma Gelmini, esso prende il nome di:

Istituto per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Giovanni Salvatore".

In pochi anni il numero degli iscritti è passato da 50 a circa 400 alunni: tale incremento è testimonianza di un'accorta politica scolastica e dell'opportunità della decisione di collocare nel territorio della Valle Telesina una scuola collegata con il mondo del lavoro e capace di offrire svariate opportunità occupazionali.

L'offerta formativa e la pratica didattica dell'Istituto sono volte ad accompagnare gli studenti nella costruzione del proprio progetto di vita, cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e di valorizzare le differenze e le specificità individuali.

L'indirizzo di studi dell'Istituto "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.

L'indirizzo di studi è, a sua volta, declinato in tre distinte articolazioni:

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

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.

A partire dall'a.s. 2019/2020 l'IPSEOA di Castelvenere ha arricchito la sua Offerta Formativa con l'attivazione dei seguenti percorsi:

- 1) Corso per la Formazione della Figura professionale, in orario diurno, di Operatore della Ristorazione- Preparazione Pasti- Cuoco Pizzaiolo (Corso IeFP di durata triennale/quadriennale);
- 2) Corso di Secondo livello (Ex corso serale) teso al conseguimento del diploma di Tecnico dei Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera nei settori di Enogastronomia-Sala e Vendita- Accoglienza turistica.

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 è divenuto, al pari di importanti località turistiche della regione e del territorio nazionale, un centro di formazione del settore più importante dell'economia del nostro paese, così ricco di risorse naturali e culturali in genere. Nell'anno 2000/2001 l'Istituto diviene autonomo.

Oggi l'IIS Faicchio con i suoi percorsi di studi: Tecnico per il Turismo e indirizzo Odontotecnico, nella sede centrale, e l'IPSEOA "Giovanni Salvatore" sede coordinata di Castelvenere, si pone come il vero interprete delle esigenze culturali del territorio e rappresenta per esso un punto di riferimento.

La **Vision** della Scuola è porsi come punto di riferimento nel territorio per i settori di propria competenza. La sua **Mission**, concorrere alla formazione degli alunni sia come cittadini attivi, consapevoli e competenti che come professionisti di eccellenza.

I nostri alunni

Quasi tutti gli alunni 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 Telesse e sono quindi soggetti ogni giorno ai disagi del pendolarismo che il viaggio, seppur breve, comporta. Pertanto in numero considerevole sono costretti a viaggiare per raggiungere la scuola, che per molti costituisce l'unico obbligato itinerario per l'acquisizione di abilità e competenze.

Va sottolineato inoltre che la maggior parte dei genitori degli alunni fa fatica a partecipare attivamente alla vita scolastica dei loro figli sia per gli impegni lavorativi, ma soprattutto perché delega alla scuola la responsabilità dell'educazione dei propri figli.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

La Scuola ha la finalità di educare ed istruire gli studenti, trasmettendo loro entusiasmo per lo studio, per l'esperienza e per la ricerca. Attraverso l'acquisizione di capacità professionali sostenute da ampie conoscenze culturali, gli studenti devono acquisire consapevolezza di sé e degli altri. Durante il loro percorso scolastico, saranno educati a comportamenti rispettosi delle regole della vita comunitaria, improntati a cortesia, disponibilità e collaborazione, poiché l'ambiente socio-culturale in cui verranno inseriti come lavoratori è sempre caratterizzato dal dinamismo, dalla ricerca e dall'attenzione alla qualità dei servizi forniti. A queste caratteristiche la Scuola adegua la propria azione fornendo una preparazione professionale che permetta ai propri studenti di muoversi nel mondo del lavoro, sempre più flessibile e dinamico.

L'indirizzo professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Il corso è quinquennale.

Per quel che concerne il monoennio di "ENOGASTRONOMIA" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le novetendenze enogastronomiche. Il primo biennio è orientativo per la scelta, al terzo anno, dell' articolazione in:

- ✓ "Enogastronomia"
- ✓ "Servizi di sala e di vendita"
- ✓ "Accoglienza turistica"
- ✓ "Servizi prodotti dolciari e industriali"

2.2 Elementi caratterizzanti l'offerta formativa

Per un idoneo inserimento sociale ed operativo nel mondo del lavoro, l'Istituto, in conformità a quanto previsto dalla Carta dei servizi e dal Regolamento, ha individuato le seguenti finalità generali nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa, elaborato ai sensi della Legge 107/2015:

- ✓ **Garantire** un'attività scolastica ben organizzata, attraverso percorsi didattici che, puntando su un sistema di conoscenze, competenze e capacità, miri alla crescita culturale e professionale. Nell'ambito di un percorso formativo attento ai reali bisogni dell'utenza e radicato in maniera funzionale nel contesto di riferimento, realizzare lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, nonché l'educazione ai fondamentali valori della interculturalità, della pace e del rispetto dell'altro.
- ✓ **Sensibilizzare** gli allievi alla cura dei beni comuni, alla salvaguardia dell'ambiente e al rispetto della legalità, quali valori fondanti del vivere civile, nonché aspetti determinanti della formazione del cittadino.
- ✓ **Ampliare** le attività didattiche attraverso rapporti di collaborazione con altre scuole, agenzie formative e Università; sviluppare proficue sinergie col territorio attraverso momenti e spazi a valenza culturale e professionale; realizzare attività di collaborazione col mondo dell'imprenditoria locale per potenziare – in aggiunta all'esperienza di alternanza scuola/lavoro - l'istruzione tecnico professionale.
- ✓ **Promuovere** corsi di formazione professionali e stage aziendali; coinvolgere gli allievi in esercitazioni speciali intese come forma di esperienza lavorativa in collaborazione con enti pubblici o privati.
- ✓ **Utilizzare** locali e laboratori idonei, dove implementare percorsi didattici finalizzati a motivare gli alunni attraverso esercitazioni di carattere pratico, peraltro fondamentali per un loro proficuo inserimento nel mondo del lavoro

2.3 Profilo professionale del Tecnico dei servizi ristorativi

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 la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

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

Comunicare in almeno due lingue straniere.

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

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.

Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio dell'eredità ambientale, artistica, culturale e artigianale 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.

Nell'articolazione enogastronomica 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.

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, tavolacalda)
- ✓ Ristoratore.

2.4 Quadro orario dell'intero percorso di studi

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI per anno di corso					
	I	II	III	IV	V	TOTALE
Religione cattolica - Attività alternative	1	1	1	1	1	165
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4*	660
Storia	2	2	2	2	2*	330
Lingua Inglese	3	3	3	3	2*	462
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3	429
Scienze integrate (Fisica)	2					66
Scienze integrate (Chimica)		2				66
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2				132
Geografia generale ed economica	1					33
Matematica	4	4	3	3	3	561
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	5	4	429
Diritto ed Economia	2	2				132
Scienza degli alimenti	2	2				132
Scienza e cultura dell'alimentazione			4*	3	4*	363
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	6	4	5*	627
Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2		2	2*	264
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2				132
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2	330
Educazione Civica**						
Totale ore						5313

(*) ore di potenziamento

(**) Ai sensi della l.n.92/2019, "Ogni istituzione scolastica dovrà prevedere per almeno 33 ore di insegnamento di educazione civica, non aggiuntive ma attraverso una curvatura degli insegnamenti proposti nella propria offerta formativa". Tale monte ore non ha cadenza settimanale, ma può essere distribuito liberamente nell'intero anno scolastico.

2.5 Monte ore per discipline

DISCIPLINA	ANNO			Totale ore
	III	IV	V	
Religione cattolica - Attività alternative	33	33	33	99
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	396
Storia	66	66	66	198
Lingua Inglese	99	99	66	264
Seconda lingua straniera Francese	99	99	99	297
Matematica	99	99	99	297
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	132	165	132	429
Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99	132	363
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	198	132	165	495
Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		66	66	132
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	198
Ed. Civica	33	33	33	99

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di Classe V SEZ. C

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, si ritiene opportuno inserire i dati sensibili di questo elenco, in chiaro, nell'**Allegato 2** al Documento.

CLASSE V Sez. C Enogastronomia				
	COGNOME	NOME	DISCIPLINE	N. ORE
1.	*****	*****	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
2.	*****	*****	STORIA	2
3.	*****	*****	LINGUA INGLESE	2
4.	*****	*****	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	3
5.	*****	*****	MATEMATICA	3
6.	*****	*****	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
7.	*****	*****	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ^	4
8.	*****	*****	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA ^	5
9.	*****	*****	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA ^	2
10.	*****	*****	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
11.	*****	*****	RELIGIONE CATTOLICA	1
12.	*****	*****	EDUCAZIONE CIVICA	1 (incompresenza)
13.	*****	*****	POTENZIAMENTO (Lingua e Lettere italiane)	1 (incompresenza)

^ Commissari interni

3.2 Variazione nel Consiglio della Classe V sez.C

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, il C.d.C. ritiene opportuno inserire questo elenco, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, in **Allegato 2**.

Nel triennio scolastico gli alunni non hanno goduto di continuità didattica - disciplinare in alcune materie, che hanno visto l'avvicinarsi di docenti diversi, così come riportato nel prospetto in Allegato. Per altre, invece, la continuità didattica è stata garantita.

3.3 Elenco candidati classe VC

(Per la tabella in chiaro si veda **Allegato n.1**)

ALUNNO		DATA E LUOGO DI NASCITA
1.	A. M.	*****
2.	C. D.	*****
3.	C. V.	*****
4.	D.N. R.P.	*****
5.	D.P. M.	*****
6.	D.P. C.	*****
7.	D.P. M.	*****
8.	F. P.	*****
9.	F. F.	*****
10.	F. D.	*****
11.	M. A.	*****
12.	M. A.	*****
13.	M. V.P.	*****
14.	P. G.	*****
15.	P. J.	*****
16.	R. P.	*****
17.	S. F.	*****
18.	V. G.	*****

Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, il C.d.C. ritiene opportuno inserire in questo Documento l'elenco siglato dei nominativi degli alunni della classe. L'elenco, con tutti i relativi dati, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà puntualmente consultabile sulla base della documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato.

3.4 Presentazione della classe

La classe VC ad indirizzo Enogastronomia, giunge all'esame conclusivo del percorso di studi composta da 18 alunni, 4 ragazze e 14 ragazzi, dei quali 17 provenienti dalla classe IV C ed uno dalla V C dello stesso Istituto dello scorso anno. All'inizio dell'anno scolastico, constava di 22 iscritti, tra i quali 1 studente si è trasferito in altro indirizzo dello stesso Istituto, 1 ha richiesto N.O. in uscita, altri due si sono ritirati nel corso del tempo.

All'interno della classe non sono presenti alunni con BES.

Gli studenti (tranne uno) sono in possesso dell'attestato regionale di qualifica di "Operatore della ristorazione: preparazione pasti", conseguito presso l'IPSEOA di Castelvenere.

La classe si è presentata come una realtà eterogenea, sia per il differente "quantum" di interesse, di partecipazione, impegno e costanza mostrati, sia per atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica: nel corso dell'anno scolastico, infatti, gli studenti hanno dato risposte differenziate sul piano dell'impegno, dell'apprendimento, quanto allo sviluppo delle capacità ed al perseguimento degli obiettivi.

La frequenza è stata generalmente assidua, tranne per pochi studenti che hanno registrato una maggiore discontinuità che tuttavia non ha travalicato il limite massimo stabilito.

Sotto il profilo delle conoscenze è emersa una spiccata individualità: diversi allievi hanno migliorato, seppure in grado diverso, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità; alcuni discenti si sono impegnati nelle attività didattiche, evidenziando buone (o discrete) capacità nello stabilire relazioni logiche e usando in modo corretto il linguaggio specifico delle discipline. Altri, invece, malgrado le continue sollecitazioni poste in essere da parte dei docenti, hanno adottato un atteggiamento poco costruttivo o dispersivo, presentando delle incertezze nella rielaborazione scritta ed orale dei contenuti. L'impegno dei docenti è stato costante e attento alle individualità, anche nel caso degli studenti più vivaci e poco inclini al rispetto del regolamento, che hanno reso spesso difficoltoso il lavoro, distraendo anche i compagni più motivati. Per questi allievi, il coinvolgimento nel lavoro didattico è stato arduo e non ha portato ai risultati auspicati, nonostante il ricorso a metodologie varie e coinvolgenti: si è palesato con frequenza un comportamento oppositivo unito al rifiuto deliberato ed intenzionale di partecipare all'attività di classe; gli inviti ripetuti ad assumere un comportamento consono alle regole di convivenza civile, o un impegno costante e puntuale nelle attività proposte, sono stati disattesi, portando gli stessi studenti, nel corso dell'anno scolastico, ad essere destinatari di provvedimenti disciplinari.

In generale, la gran parte degli allievi ha realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, ha migliorato i livelli di partenza ed acquisito competenze e abilità in tutte le discipline.

Il profitto risulta mediamente sufficiente per la maggior parte degli allievi, discreto per altri, buono per un esiguo numero di alunni più costanti nell'apprendimento e nello studio personale; non sono mancati i casi di mediocrità per alcuni in talune discipline.

Il programma delle singole discipline, nelle linee generali, è stato svolto come previsto e seguendo le indicazioni contenute nella premessa metodologica del documento iniziale.

Nel corso dell'anno sono stati diversificati gli approcci metodologici, ed attivati recuperi curriculari in tutte le discipline, durante le pause didattiche come previste dal PTOF.

Nell'ambito del progetto dell'alternanza scuola-lavoro, tutti hanno svolto l'attività di tirocinio con *stage* in aziende di settore. Dal monitoraggio dell'attività di *stage*, fatto dagli insegnanti tutor, è risultato che le aziende hanno dato sempre giudizi positivi.

Il "risultato finale" è stato fortemente condizionato dalla pandemia, che ha bruscamente interrotto la routine scolastica e la vita sociale degli allievi per lunghi periodi di tempo con l'attivazione della DAD: in quel contesto, la classe ha risposto in modo positivo alle novità che necessariamente sono state messe in campo per fronteggiare didatticamente la chiusura fisica delle scuole, dimostrando spirito di adattamento e collaborazione, anche grazie ai numerosi strumenti che la Scuola ha messo loro a disposizione, in un'ottica di inclusione totale. Tuttavia, gli effetti di lungo periodo legati alla pandemia hanno continuato ad influenzare l'umore, la continuità di impegno, la socializzazione di quest'iovani, e con tali conseguenze si ci è confrontati ancora nel corrente anno scolastico, e non si può prescindere da essi anche in fase di chiusura del percorso di studi.

Tutti gli alunni hanno svolto le prove INVALSI.

Nell'ultimo periodo di scuola alla classe sono state somministrate le simulazioni della prima e seconda prova di esame.

Il C.d.C. ritiene che nel complesso gli obiettivi educativi e formativi prefissati all'inizio dell'anno scolastico siano stati raggiunti dalla maggior parte della classe.

3.5 Variazione numero di alunni nel triennio

Classe	III	IV	V
VC	21	22	18

3.6 Partecipazione delle famiglie

Le famiglie sono state convocate per i colloqui pomeridiani con i docenti del Consiglio di classe nei mesi di ottobre, dicembre e febbraio, ma la partecipazione è stata scarsa. Informazioni puntuali relative ai livelli di apprendimento, alle assenze, a questioni di ordine disciplinare, sono state tempestivamente comunicate.

È stata altresì garantita la possibilità, ai genitori che ne facessero richiesta, di interloquire con i docenti componenti il Consiglio di classe ogni qualvolta se ne ravvisasse la necessità.

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODO PER L'INCLUSIONE

L'I.I.S. di Faicchio è particolarmente attento alle tematiche relative all'inclusione degli allievi portatori di bisogni educativi speciali e si impegna quotidianamente per rendere la classe una comunità accogliente e stimolante, in cui la valorizzazione di ciascuno funga da punto di partenza per ottimizzare i risultati di tutti. Le attività formative sono state dunque progettate in modo da rispondere alle diversità degli alunni, i quali sono stati attivamente coinvolti in ogni aspetto della loro educazione/formazione. In termini operativi, attraverso l'individuazione dello stile cognitivo, del ritmo di apprendimento e delle potenzialità, è stata costruita una didattica personalizzata contestualmente all'offerta formativa.

MODALITÀ

Percorsi didattici alternativi

La scuola monitora costantemente i bisogni educativi dell'utenza scolastica che ha maggior bisogno di supporti educativi e didattici (diversamente abili, BES, alunni stranieri da poco trasferiti in Italia) riuscendo a creare, con la pratica quotidiana e con una forte progettualità e attività quali convegni, sportello-ascolto, un clima di apprezzabile serenità in cui ogni soggetto si senta accettato per le loro diversità.

In particolare sono state adottate le seguenti pratiche inclusive:

- ✓ Incontri con le famiglie
- ✓ Insegnamento progettato secondo le capacità di apprendimento
- ✓ Coinvolgimento di tutti gli alunni durante le lezioni
- ✓ Incoraggiamento degli alunni nello svolgimento del processo formativo e valorizzazione dei loro risultati positivi
- ✓ Metodo dell'apprendimento collaborativo
- ✓ Disciplina in classe improntata al mutuo rispetto

Recupero E Potenziamento

La scuola rafforza le competenze chiave delle discipline e dell'educazione alla cittadinanza tramite i PON, le attività di recupero e potenziamento, partecipazione a gare e concorsi ed attività extracurricolari.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Gli obiettivi, così come fissati in sede di programmazione, distinti in termini di abilità, competenze e conoscenze, sono stati raggiunti dagli alunni secondo i livelli precedentemente rilevati. 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; la pratica dei metodi d'indagine propri dei diversi ambiti disciplinari; l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari e storici; l'uso del laboratorio per l'insegnamento delle materie scientifiche; 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. Le schede informative delle singole discipline sono allegate al Documento (**Allegato n. 3**)

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

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) sono rinominati così nella Legge di Bilancio 2019, con una rimodulazione della durata dei percorsi i quali sono attuati per una durata complessiva minima: non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali. Il MIUR ha pubblicato il decreto n. 774 del 4 settembre 2019 con il quale sono adottate le Linee Guida relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, applicabili alle scuole secondarie di secondo grado a partire dall'A.S. 2019/2020. Esse recepiscono le novità introdotte con la Legge di Bilancio 2019 che ne ha modificato sia la denominazione che la durata. I nuovi percorsi si fondano su due principali dimensioni: quella orientativa e quella delle competenze trasversali che devono essere acquisite (competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali). Tutti gli allievi hanno espletato i PCTO durante il secondo biennio e al quinto anno, sia in orario curricolare che extra-curricolare (come si evince dalla tabella riassuntiva allegata al presente documento). Detti percorsi rispondono alle diverse esigenze formative e orientative degli studenti legate al mondo del lavoro e necessarie a formare cittadini consapevoli, responsabili. Il nostro Istituto imposta l'orientamento formativo sin dalla fase di accoglienza dell'allievo attraverso l'attivazione di percorsi che lo avviano già ad una conoscenza di sé e del proprio progetto personale. Gli

alunni contemporaneamente alle materie di studio sopra riportate sono impegnati in esperienze di approfondimento professionale, gestite in collaborazione con esperti del settore produttivo e con le aziende turistiche e della ristorazione, all'interno delle quali realizzano tirocini e stages aziendali. Gli allievi per un certo periodo di tempo vengono inseriti in un ambito lavorativo coerente con l'indirizzo di studio seguito. I PCTO, nella visione di una scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, danno la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono oltre agli alunni e ai docenti anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel corso delle attività. In tale percorso la progettazione, l'attuazione, la verifica e la valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende apposite convenzioni. Obiettivo del percorso è la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché l'azienda. Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio. L'intenzione è di introdurre nel curriculum degli allievi un momento di discontinuità: l'inserimento in un reale posto di lavoro prima che sia concluso l'iter scolastico. Si intende, quindi, fornire agli studenti un'esperienza nel mondo del lavoro che, lungi dall'aver un ruolo di addestramento, svolga una funzione il più possibile formativa, orientativa e professionalizzante. La frequenza dell'area di specializzazione è obbligatoria

Finalità dei PCTO

- ✓ attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di autoprogettazione personale
- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- ✓ innalzare il numero dei giovani che conseguono il diploma
- ✓ creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- ✓ sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa
- ✓ approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- ✓ realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

Finalità educative trasversali

- ✓ rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- ✓ sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- ✓ favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- ✓ sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- ✓ promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- ✓ rafforzare il rispetto delle regole

Obiettivi formativi trasversali

- ✓ favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- ✓ perfezionare un già proficuo collegamento tra la scuola ed il mondo del lavoro
- ✓ sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- ✓ rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico
- ✓ acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando la capacità di ascolto e di relazione interpersonale
- ✓ acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona

Obiettivi professionalizzanti

Gli obiettivi da perseguire attraverso le attività da svolgere nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- ✓ conoscere l'organizzazione ristorativa
- ✓ essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale
- ✓ saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza in senso stretto

- ✓ applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme
- ✓ conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative
- ✓ saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con esperienze svolte in altre situazioni di alternanza
- ✓ conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

Gli alunni hanno completato il percorso PCTO dimostrando interesse e partecipazione verso le attività. La classe, come previsto dalla l.n.107/2015, ha partecipato a vari progetti proposti che nel corso del triennio si sono susseguiti.

Purtroppo la pandemia ha influito su tale percorso, per cui le attività "sul campo" hanno subito interruzioni, e si sono alternate a corsi seguiti in streaming e webinar dedicati.

La progettazione dei percorsi è stata realizzata dai docenti Referenti e condivisa dagli insegnanti nell'ambito dei rispettivi Consigli di Classe. Il coinvolgimento delle diverse componenti del Progetto è stato sancito dal patto formativo sottoscritto dalle parti e dalle famiglie, in un'ottica di collaborazione e massima condivisione. Le attività in dettaglio relative ai PCTO per gli anni scolastici 2020/2021 -2021/2022 -2022/23 sono allegate al presente Documento. (**Allegato n. 4**)

5.2 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 state chiamate ad aggiornare i rispettivi 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 di individuare, nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, del 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 -TRIENNIO

NUCLEI TEMATICI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
COSTITUZIONE DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE) LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ	Conoscere le principali norme che regolano la convivenza civile e democratica Conoscere i principali obblighi e diritti del lavoratore	Saper cogliere la giusta dimensione di cittadino nel contesto territoriale, nazionale e globale Sapersi confrontare nel contesto lavorativo in un'ottica cooperativa e di produttività	Essere consapevoli della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale riconoscendo l'importanza della partecipazione di ciascun membro della comunità secondo le diverse identità Essere in grado di declinare i principi di legalità, di partecipazione e di solidarietà nel quotidiano privato, lavorativo e pubblico Partecipare ad azioni e ad eventi di contrasto ad ogni forma di illegalità e di ingiustizia sociale

<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>EDUCAZIONE AMBIENTALE</p> <p>CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO</p>	<p>Conoscere i rischi che compromettono il sano e corretto sviluppo dei territori</p> <p>Conoscere le principali norme di igiene e di sicurezza a tutela della propria salute e a protezione di quella altrui</p> <p>Conoscere i rischi e le misure di prevenzione di essi nei diversi contesti</p> <p>Conoscere i principi di protezione civile</p>	<p>Saper individuare comportamenti pubblici e privati improntati alla realizzazione di un modello di sviluppo sostenibile</p> <p>Saper individuare le risorse del proprio territorio per una loro corretta e sostenibile valorizzazione</p>	<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.</p> <p>Adottare e promuovere corretti stili di vita per il benessere e la salute propria e degli altri</p>
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p>Conoscere le tecnologie digitali appropriate per condividere dati, informazioni e contenuti digitali.</p> <p>Conoscere i modi per proteggere la reputazione online</p> <p>Conoscere le modalità per proteggere i dispositivi e i contenuti digitali</p>	<p>Saper scegliere le misure di sicurezza, e le modalità per tenere conto dell'affidabilità e della privacy</p> <p>Riconoscere gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo</p>	<p>Governare responsabilmente i mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali</p> <p>Saper gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali</p> <p>Saper utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali</p> <p>Utilizzare creativamente le tecnologie, nel rispetto degli altri utenti della rete, della loro privacy e della reputazione acquisita.</p>

5.3 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 curricolare alla cosiddetta flessibilità, Il Consiglio di classe ha stabilito di destinare la quota dell'autonomia alla realizzazione di un modulo pluridisciplinare che prevedesse 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 e tramite la trattazione del modulo sotto-indicato

Homo faber: luoghi e risorse

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.

5.4 Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe

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

- padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa, anche in una lingua straniera
- utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario e/o artistico.
- utilizzare e produrre testi multimediali, e tecniche e procedure di calcolo
- individuare e risolvere problemi
- analizzare i dati e interpretarli, sviluppando deduzione e ragionamenti.
- conoscere e comprendere gli eventi storici a livello locale, inserendoli nel contesto nazionale e internazionale.

- osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.

5.5 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 alunno, sull'uso di mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, immagini), sullo sviluppo di un'autentica motivazione ad apprendere.

5.6 Metodologie

- | | |
|--|---|
| ✓ Lezione frontale, dialogata, cooperativa | ✓ Brain- storming |
| ✓ Attività laboratoriale | ✓ Learning by doing |
| ✓ Apprendimento cooperativo | ✓ Metodo induttivo e deduttivo |
| ✓ Stage aziendale (PCTO) | ✓ Lavori di gruppo, esercitazioni individuali |
| ✓ Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...) | ✓ Apprendimento tramite tecnologie |
| ✓ FlippedClassroom | ✓ Didattica breve |
| ✓ Immagini, mappe, schemi, sintesi, formulari | ✓ Interviste |
| ✓ Lezioni erogate in modalità mista* | ✓ Analisi dei casi |
| | ✓ Mappe concettuali realizzate tramite software specifici |

*Il nostro Istituto ha erogato lezioni a distanza solo ed esclusivamente in caso di documentata necessità quali: stato di quarantena dei singoli studenti o positività covid-19, gruppi di alunni o situazioni di fragilità dell'alunno, supportata da idonea attestazione rilasciata da struttura pubblica SSR

5.7 Strumenti

- | | |
|---|--|
| ✓ Libri di testo, manuali, dizionari, riviste | ✓ Materiale multimediale e interattivo |
|---|--|

- ✓ Appunti delle lezioni, dispense
- ✓ LIM
- ✓ Videoproiettore
- ✓ Personal computer
- ✓ Laboratori
- ✓ Sussidi audiovisivi
- ✓ Dizionario monolingue
- ✓ Libri Erickson (disabilità)
- ✓ E-book

5.8 Le Verifiche

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli alunni sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere all'alunno 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	ITAL	STO	INGL	FRA NC	DIR	Lab. SALA	Lab. CUC.	ALIM	MAT	IRC	Sc. M.
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Compiti individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Analisi testo	X	X	X	X							
Sviluppo mod. di un argomento	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Tema	X	X	X	X				X			
Relazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Saggio breve/articolo di giornale	X	X	X	X							
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Prove semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Trattamento sintetico	X	X	X	X							
Prove pratiche	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

6. LA VALUTAZIONE

La valutazione del processo formativo risponde alla finalità di far conoscere allo studente, 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 dall'alunno sul piano formativo e per migliorare l'efficacia degli interventi didattico-educativi. L'alunno 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 dell'alunno in confronto ai risultati dei compagni; quanto la prestazione dell'alunno si è avvicinata agli obiettivi; la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, il progresso dell'alunno 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

6.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri

Categoria	Modalità	Tipologia
Credito scolastico curriculare	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
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

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art. 11 dell'OM 45/2023.

Tabella A Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato (Allegato A al D.lgs. 62/2017)

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

La tabella dei crediti relativi al terzo e quarto anno è allegata al Documento (**Allegato n. 5**).

Il C.d.C. 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, curricolari ed extracurricolari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di PCTO (Ex-Alternanza Scuola-Lavoro)

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

All'alunno 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 = / < 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 indirizzodi 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 gli alunni depositino la documentazione in segreteria didattica entro il 15 maggio.

6.3 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 C.d.C. 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 (TRIENNIO 2020/21 - 2021/22 - 2022/23)

7.1 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

- Stage formativo - presso agenzie di viaggio o strutture alberghiere del territorio
- Accoglienza nell'ambito della manifestazione conclusiva del Modulo "TUTTI IN SCENA" PON 10.2.5C-FSEPON-CA-2018-75 "Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico", in Casalduni.
- Accoglienza all'evento di formazione ANP all'Enoteca comunale di Castelvenere.
- Accoglienza nell'ambito delle manifestazioni conclusive del progetto "Scuola viva".
- Accoglienza in occasione delle giornate Open Day.
- Presentazione calendario realizzato dalla scuola.
- Accoglienza in occasione dell'incontro con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica INCIBUM, Castelvenere.
- Partecipazione al convegno "Il vino nel piatto" tenutosi nell'Enoteca culturale in collaborazione con la Casa di Bacco.
- Partecipazione agli incontri con il Consorzio di Sannio Wine Academy "Viaggio nel vino" - 2023

7.2 Attività e Progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

- Partecipazione all'incontro dibattito sul tema "promozione e cultura della legalità".
- Corso di Cittadinanza – Attiva, centro studi sociali Bachelet
- Partecipazione alla giornata mondiale della consapevolezza sull'Autismo.

- Partecipazione alla manifestazione-corteo "Fridays for Future" promossa da Greta Thunberg in difesa dell'ambiente.
- Partecipazione a convegno-dibattiti sul cyber bullismo e abuso di droghe/alcolici.
- Partecipazione a incontri-dibattiti "Dialoghi di pace e di diritti" – 8 marzo
- *In memoria delle Vittime delle mafie*- Eventi con l'USR Campania e l'associazione LIBERA
- Partecipazione alle attività per: Il "Giorno della memoria" e il "Giorno del ricordo".

7.3 Progetti PON

- PON "Fare Scienza" an. Sc. 2020/21"
- Pon "Sportivamente" an. Sc. 2020/21
- Pon "English yes please" PON Competenze di base – Migliora...Menti-sede di Faicchio –Modulo – ITALIANO...IN CORSO.
- PON "La mia terra: natura, storia, cultura e arte"- Modulo "Dal chicco alla pasta" e Modulo "sua maestà il pane"
- Pon: Fare Scienza 2020/2021

7.4 Corsi professionalizzanti e formativi

- "Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro": corso di formazione generale in materia di salute e sicurezza sul lavoro.
- "Living in a digital word": corso di informatica.
- Progetto "Cuciniamo al bene" – Napoli - 01/06/2022
- "Penso e posto": corso POC di informatica.

7.5 Attività specifiche di orientamento

- Incontri con le Forze di Polizia e Forze Armate.
- Orientamento in uscita "L'orientamento universitario on- line a casa degli studenti"- 'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli
- Orientamento in uscita "L'orientamento universitario degli studenti"- Università Giustino Fortunato BN – 2023
- Orientamento in uscita: colloquio con CPI e Silesia Eventi - 2023
- Orientamento in uscita "L'orientamento universitario degli studenti"- Università del Molise UNIMOL – 2023

7.6 Viaggi di istruzione/ Visite guidate

- Dal 20 al 22 gennaio 2020: Salone Internazionale di Gelateria-Pasticceria-Panificazioni e Caffè di Rimini(classi III-IV-V)
- Dal 20/10/2021 al 23/10/2021 : Viaggio d’istruzione Umbria –fiere (Eurochocolate) Perugia: casa del cioccolato-Assisi-Spello-Orvieto (classi III-IV-V)
- 26 Marzo 2022 : USCITA DIDATTICA Trekking nelle “Forre di Lavello” 26 Marzo – 2022
- Dal 2 maggio al 7 maggio 2022 Stage di animazione turistica: Misano Adriatico, Repubblica di San Marino, Castello di Gradara. (classi III-IV-V)
- Dal 24aprile al 29 aprile 2023 Stage di animazione turistica: Lazzise – Lago di Garda. (classi III-IV-V)
- Dal 15/05/2023 al 20/05/2023 – Stage di formazione – Olimpia (Grecia)

7.7 Moduli per Aree Integrate

- “Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale”. I-II annualità
- “Homo faber” – I annualità

7.8 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa

- Attività teatrali.
- Simulazione prove INVALSI
- Simulazioni prove d’Esame di Stato

7.9 Ampliamento dell’offerta Formativa

Attività didattiche consolidate

- Sportello ascolto adolescenti (uno spazio riservato per poter esprimere liberamente ad esperti del settore, emozioni, dubbi e curiosità).
- Educazione alla salute.
- Educazione alimentare.
- Attività di orientamento.
- Educazione alla legalità.
- Giochi sportivi studenteschi e giochi della gioventù con attività di pratica sportiva pomeridiana.
- Giornata della memoria e del ricordo.
- Giornata della consapevolezza sull’autismo.

Giorni della condivisione

Mesi	Giorni															
Dicembre 2022	19	20	21	22												

Settimana del Potenziamento e del Recupero

Mesi	Giorni																
Febbraio 2023	6	7	8	9	10	11	13	14									

8. Indicazioni relative allo svolgimento dell'esame di Stato

In esecuzione all'O.M. n.45 del 9/03/2023, la sessione dell' Esame di Stato del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 ha inizio il giorno 21 Giugno 2023 alle ore 8:30, con la prima prova scritta di Italiano, elaborata dal Ministero dell'Istruzione. Segue, una seconda prova scritta che si terrà il giorno 22 Giugno 2023 con le modalità di cui all' art. 20 della succitata OM, un'unica prova integrata, la cui parteministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164) e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi in aderenza alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'annoscolastico nelle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio orale.

Sulla base di quanto stabilito nell'O.M., il colloquio prenderà l'abbrivio da uno spunto (immagine, documento, tabella, testo...) individuato dalla Commissione in coerenza con le Competenze in uscita.

Nel corso dell' anno gli studenti hanno sostenuto una simulazione per ciascuna disciplina oggetto di prova scritta. Le tracce delle simulazioni sono allegate al presente Documento. **(Allegati n. 6)**

8.1 Struttura della seconda prova

La seconda prova scritta ha per oggetto le discipline caratterizzanti il corso di studi: **Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione**, ed è tesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello specifico indirizzo di studi, attingendo anche alle esperienze formative condotte in contesti operativi.

La struttura e lo svolgimento della prova sono stati indicati nell'O.M. 45/2023, alla quale si rimanda quanto a struttura e tempi di attuazione.

8.2 Curriculum dello studente

Il curriculum dello studente sarà allegato al diploma e messo a disposizione dei diretti interessati già nella fase di compilazione. Il curriculum si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascolastiche), ed è compilato in formato digitale, attraverso la pagina web predisposta dal Ministero dell' Istruzione. Grazie alla piattaforma le scuole hanno verificato ed integrato le informazioni relative al percorso di studi dei discenti. Il Curriculum è stato pensato per raccogliere le esperienze svolte nel percorso formativo da ciascun discente, dalle certificazioni linguistiche alle attività extrascolastiche, quali ad esempio quelle culturali, musicali, sportive, artistiche e di volontariato affinché possano essere valorizzate all' interno dello stesso Esame, nel corso delle riunioni preliminari ogni sottocommissione prenderà in esame, tra i vari atti e documenti relativi ai candidati, anche la documentazione relativa al percorso scolastico degli stessi.

8.3 Valutazione delle prove d'esame

Relativamente al colloquio orale, la valutazione è stabilita sulla base della griglia di valutazione predisposta dal MIUR come da allegato A della O.M. sopracitata. In aggiunta , si allegano le griglie di valutazione relative alle prove scritte proposte dal Consiglio di classe in data 10/05/2023.**(Allegato n.7)**

9. Riferimenti Normativi

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.Lgs n. 62/2017
- DM n.769/2018
- O.M. 35 del 4/4/2003 sugli esami di Stato e D.M. 49/2000 relativi al Credito Formativo
- Decreto Ministeriale n.164 del 15Giugno 2022 recante "quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali"
- O.M. n° 45 avente ad oggetto "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023"

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

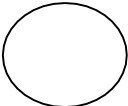
Allegati al presente documento

- ✓ Allegato 1 Elenco alunni
- ✓ Allegato 2 Composizione Cdc - Variazioni Cdc nel triennio
- ✓ Allegato 3 Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- ✓ Allegato 4 Report PCTO
- ✓ Allegato 5 Credito III e IV anno
- ✓ Allegato 6 Tracce delle Simulazioni
- ✓ Allegato 7 Griglie di Valutazione

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE V C

DOCENTE		DISCIPLINA	FIRMA
	*****	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
*****	*****	STORIA	
*****	*****	LINGUA INGLESE	
*****	*****	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	
*****	*****	MATEMATICA	
*****	*****	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
*****	*****	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
*****	*****	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
*****	*****	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
*****	*****	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
*****	*****	RELIGIONE CATTOLICA	
*****	*****	EDUCAZIONE CIVICA	
*****	*****	POTENZIAMENTO (Lingua e Lettere italiane)	

- Pubblicato all'albo dell'Istituto il giorno /05/2023
- Pubblicazione sul sito: www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it

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