



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 Dalcogliano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 - Castelvenere - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

Cod. Meccanografico: **BNIS02300V** - Cod. Univoco ufficio: **UFQEGB**

[bnis02300v@istruzione.it](mailto:bnis02300v@istruzione.it) - [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)

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

DIRIGENTE SCOLASTICO **ELENA MAZZARELLI**



Prot. 2096 del 13.05.2023

**ESAMI DI STATO**

**A.S. 2022/2023**

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

**"Giovanni Salvatore" - Castelvenere**

Piazza Dei Caduti 82037 Castelvenere (BN)

tel. 0824/ 940154 fax 0824 / 940831

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Documento del Consiglio della classe V sezione A

Indirizzo: SALA E VENDITA

**Il coordinatore**

*Prof.ssa Alessandra Fiore*

**Il Dirigente Scolastico**

*Dott.ssa Elena Mazzarelli*

**Approvato in data 12/05/2023**

**Affisso all'Albo in data 12/05/2023**

## SOMMARIO

<b>1. Descrizione del contesto generale .....</b>	<b>3</b>
Le Caratteristiche del territorio e dell'utenza .....	3
<b>2. Informazioni sul curriculum .....</b>	<b>5</b>
Profilo in uscita dell'indirizzo.....	5
Elementi caratterizzanti il Piano dell'Offerta Formativa .....	5
Profilo professionale del Tecnico dei servizi ristorativi .....	6
I caratteri specifici dell'Indirizzo di studio .....	6
Materie dell'Area di Indirizzo.....	6
Quadro orario dell'intero percorso di studi.....	6
Monte ore per discipline.....	7
<b>3. Descrizione situazione della classe .....</b>	<b>9</b>
Composizione del Consiglio di Classe .....	9
Variazione nel Consiglio di Classe .....	9
Elenco candidati.....	10
Variazione numero di alunni nel triennio .....	10
Presentazione della classe .....	11
Partecipazione delle famiglie .....	12
<b>4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione.....</b>	<b>13</b>
<b>5. Indicazioni generali attività didattica .....</b>	<b>14</b>
L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) .....	14
I Percorsi di Educazione Civica .....	16
Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari .....	18
Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe.....	19
Finalità dell'Intervento Educativo per Competenze .....	20
Le Metodologie e gli Strumenti didattici .....	21
Metodologie.....	21
Attrezzature e Strumenti Didattici .....	22
Verifiche .....	22
Strumenti di verifica utilizzati nelle discipline .....	23
<b>6. La Valutazione.....</b>	<b>24</b>
Crediti scolastici e formativi: i criteri .....	24

Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti.....	26
Criteri di attribuzione del credito formativo.....	26
<b>7. Progetti e altre attività extracurricolari nel triennio 2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023 .....</b>	<b>27</b>
Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento .....	27
Viaggi di istruzione/ Visite guidate .....	27
Attività attinenti a Cittadinanza e Costituzione – Educazione alla legalità .....	27
Progetti PON .....	27
Corsi professionalizzanti .....	27
Ampliamento dell'offerta Formativa .....	31
Altre attività .....	28
Corsi di Recupero/Consolidamento/Eccellenza.....	29
<b>8. Indicazioni relative allo svolgimento dell'esame di Stato .....</b>	<b>29</b>
<b>9. Allegati al presente documento.....</b>	<b>31</b>

# 1. Descrizione del contesto generale

## 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.

### Presentazione dell'Istituto

L'Istituto è stato istituito nell'A.S. 2000/2001 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento e nell'A.S. 2009/2010 viene associato all'ITT di Faicchio; 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. Esso è distinto in tre 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'IPSEO di Castelvenere arricchisce 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'ISFaicchio 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.

A tale scopo, la **Mission** della Scuola è 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 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 curriculum

### Profilo in uscita dell'indirizzo

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.

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 nuove tendenze enogastronomiche.

### Elementi caratterizzanti il Piano dell'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

## Profilo professionale del Tecnico dei servizi ristorativi

Il TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA-SETTORE SALA-BAR, al termine del corso, è 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 e 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.

## I caratteri specifici dell'Indirizzo di studio

Gli alunni della classe Quinta sezione A, 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 SALA-BAR**

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.

## Materie dell'Area di Indirizzo

- ✓ Seconda lingua straniera (Francese);
- ✓ DTA (Diritto e Tecniche Amministrative);
- ✓ Scienza e cultura dell'alimentazione;
- ✓ Laboratorio di sala e vendita;
- ✓ Laboratorio dei servizi enogastronomici.

## Quadro orario dell'intero percorso di studi

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI per anno di corso				
	I	II	III	IV	V
Religione cattolica - Attività alternative	1	1	1	1	1

Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			4	3	4
Diritto ed Economia	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		4	4	4
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	3(+3)	3+(3)		2	2
Lab.di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	3+(3)	3+(3)	7	6	5
Lab. di servizi di accoglienza turistica	3+(2)	2+ (2)			
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Educazione Civica					1
<u>Totale ore</u>	32	32	32	32	32

\* Alcune delle ore svolte sono in compresenza

### Monte ore per discipline

DISCIPLINA	ANNO			TOTALE
	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	66	66	66	198



Seconda lingua straniera Francese	99	99	99	297
Matematica	99	99	99	297
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	132	165	165	462
Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99	99	330
Lab. servizi enogastronomici –cucina		66	66	132
Lab. servizi enogastronomici –sala e vendita	198	132	132	462
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	198
Educazione Civica	33*	33*	33*	66

**(\*) svolte in compresenza**

### 3. Descrizione situazione della classe

#### Composizione del Consiglio di Classe

Nominativo	DISCIPLINA	ORE
	Religione Cattolica	1
	Lingua e letteratura italiana	4
	Storia	2
	Lingua Inglese	2
	Lingua Francese	3
	Matematica	3
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4
	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva (DTA)	5
	Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	2
	Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5
	Scienze motorie e sportive	2
	Educazione civica	2
	Sostegno	9
	Potenziamento di Lingua e Lett. Italiana	1

#### Variation nel Consiglio di Classe

Le tabella in chiaro è allegata al presente Documento (Allegato 2)

DISCIPLINE	2020/2021	2021/2022	2022/2023
Religione cattolica	XXXXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Lingua e lett. Italiana	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Storia	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Inglese	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Francese	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Matematica	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Diritto e Tecniche Amministrative	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX
Lab. servizi enogastronomici - cucina	XXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXXXX

Lab. servizi enogastronomici - sala e vendita	xxxxxxx	xxxxxxxxx	xxxxxxxxx
Educazione civica	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx
Scienze Motorie e Sportive	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx
Sostegno	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx
Potenziamento di inglese	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx
Potenziamento di italiano	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx

## Elenco candidati

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

	COGNOME E NOME	LUOGO E DATA DI NASCITA
1.	xxxxxxx	xxxxxxx
2.	xxxxxxx	xxxxxxx
3.	xxxxxxx	xxxxxxx
4.	xxxxxxx	xxxxxxx
5.	xxxxxxx	xxxxxxx
6.	xxxxxxx	xxxxxxx
7.	xxxxxxx	xxxxxxx
8.	xxxxxxx	xxxxxxx
9.	xxxxxxx	xxxxxxx
10.	xxxxxxx	xxxxxxx
11.	xxxxxxx	xxxxxxx
12.	xxxxxxx	xxxxxxx
13.	xxxxxxx	xxxxxxx
14.	xxxxxxx	xxxxxxx
15.	xxxxxxx	Xxxxxx

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 nell'ambito del "documento del 30 maggio")

## Variazione numero di alunni nel triennio

Classe	III	IV	V
VA	17	21	15

## Presentazione della classe

La classe V sez. A, Indirizzo Servizi di Sala e Vendita, è composta da 14 alunni, 4 ragazze e 10 ragazzi, tutti provenienti dalla classe IV A dello scorso anno.

Tutti gli alunni sono in possesso dell'attestato di qualifica di "Operatore dei Servizi Di Ristorazione (Sala Bar)", conseguito presso l'IPSEOA di Castelvenere nell'anno scolastico 2021-2022.

Il contesto socio-economico da cui provengono gli allievi è eterogeneo, l'estrazione culturale è, nel complesso, medio-bassa; gli ambienti familiari modesti non forniscono sufficienti stimoli e motivazioni.

Obiettivo prioritario dell'azione didattica è stato allora quello di guidare gli alunni verso l'acquisizione di un'adeguata coscienza civile, in collaborazione con le famiglie, tenute costantemente al corrente delle attività e di tutte le dinamiche scolastiche, al fine di favorire e promuovere un inserimento consapevole e responsabile nella realtà sociale del Paese.

La frequenza, in generale, si può definire abbastanza regolare, fatte salve alcune eccezioni che interessano 3-4 allievi, che hanno registrato un numero di assenza elevato. A tale proposito, si precisa che le famiglie sono state costantemente e tempestivamente informate attraverso gli uffici di segreteria.

Il dialogo educativo impostato dai docenti e basato principalmente sull'assunzione di responsabilità, sul rispetto reciproco e del Regolamento d'Istituto, si è tradotto in una risposta non sempre adeguata da parte di alcuni alunni nel corso del triennio.

Anche sul piano del comportamento, della correttezza e dell'osservanza delle regole, sono emerse difficoltà a causa di atteggiamenti poco rispettosi e maturi di alcuni allievi, per i quali le diverse strategie e i numerosi sforzi implementati dai docenti non hanno dato risultati rimarchevoli. L'indisciplina, così come la mancanza di studio ed applicazione, hanno fatto sì che cinque studenti risultassero NON AMMESSI al quinto anno. Tale naturale ed inevitabile decorso degli eventi ha fatto sì che nell'ultimo anno scolastico, pur persistendo delle criticità comportamentali e/o legate all'apprendimento, il gruppo classe si sia progressivamente ed in diversa misura evoluto, conquistando un maggior grado di maturazione e responsabilità in consonanza con le diverse personalità, background, conoscenze e competenze.

Tutti gli allievi hanno partecipato alle attività didattiche e progettuali, seppur non con la stessa assiduità e diligenza. Spesso è stato necessario motivarli a uno studio individuale più continuo.

Dal punto di vista didattico-cognitivo, soltanto un ristretto gruppo di alunni si è distinto per partecipazione, impegno, metodo di lavoro, buone conoscenze e capacità logiche e di rielaborazione. La restante parte della classe, non sfruttando pienamente le potenzialità, ha alternato periodi di attenzione e partecipazione in classe a incostanza e scarso impegno; per essi è stata necessaria una maggiore assistenza per gestire i cali di attenzione e di interesse.

Il Consiglio di Classe, sulla base delle specificità e delle caratteristiche della scolaresca, si è attivato con strategie diversificate, interventi individualizzati, attività di recupero e potenziamento (pause didattiche previste dal PTOF), per consentire a ognuno il raggiungimento degli obiettivi specifici di ogni disciplina e l'acquisizione di una formazione professionale rispondente alle diverse esigenze della realtà socio-lavorativa odierna.

Nel corso dell'ultimo anno, gli alunni hanno sviluppato una maggiore sensibilità agli stimoli e ai numerosi interventi messi in atto, mostrando una più attiva partecipazione al dialogo formativo, acquisendo il possesso sufficiente dei concetti e delle competenze essenziali delle discipline.

Tutti gli alunni, inoltre, hanno svolto le prove INVALSI.

### Partecipazione delle famiglie

Le famiglie sono state convocate in Istituto per i colloqui pomeridiani con i docenti di classe.

Informazioni puntuali relative al profitto e alle assenze sono state tempestivamente comunicate alle famiglie in modalità cartacea attraverso gli uffici di segreteria.

È stata, inoltre, offerta la possibilità ai genitori che ne facessero richiesta, tramite il coordinatore, di avere un colloquio con i docenti componenti il Consiglio di classe, ogni qualvolta se ne ravvisasse la necessità.

## 4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

Nel nostro Istituto le attività di supporto e sostegno ai BES sono organizzate, al fine di raggiungere un concreto livello di inclusione scolastica, anche attraverso una più attenta e articolata progettualità dei percorsi e delle azioni educative che sappiano valorizzare le professionalità esistenti all'interno dell'istituto.

Il consiglio di classe per attuare una didattica strutturalmente inclusiva ha a disposizione un insieme complesso e articolato di risorse umane e materiali da mettere in campo per rispondere alle esigenze degli allievi e di quelli con Bisogni Educativi Speciali. I progetti messi in campo nascono dalla necessità di rispondere in modo adeguato ai Bisogni Educativi Speciali degli allievi con disabilità, DSA, stranieri e/o con situazioni di svantaggio socio-culturale frequentanti l'Istituto, al fine di creare un ambiente di apprendimento "inclusivo" all'interno del quale si valorizzino le differenze e vengano rispettati i tempi e gli stili cognitivi di ciascuno.

La risorsa di base è la capacità di rimodellare l'ordinaria organizzazione del fare scuola per renderla il più rispondente ai BES della classe progettando un modello di organizzazione didattica flessibile e aperto, con momenti di compresenza, utilizzando tutte le strategie didattiche, come il Cooperative Learning, il Tutoring e la didattica laboratoriale che favoriscono la costruzione di un clima inclusivo.

È di fondamentale importanza agire per sensibilizzare gli alunni, le famiglie e il personale scolastico rispetto alla cultura dell'inclusione. Essa è una lenta costruzione fatta di piccoli passi, di progettualità, di strategie strutturate e di un continuo monitoraggio affinché venga creata una fitta rete di relazioni significative attorno all'alunno con BES.

Al fine di istituire una rete di rapporti attivi e costanti con vari enti e istituzioni presenti sul territorio, si è prevista la collaborazione con i seguenti servizi e realtà, integrate successivamente anche in base alle programmazioni: Servizi sociali (assistenti sociali dei Comuni di appartenenza e rispettive ASL); Enti di formazione-lavoro; Enti locali; Aziende e strutture ristorative locali, occasione di stage lavorativi protetti. La tipologia di scuola, con la presenza dei laboratori di cucina, sala-bar, ricevimento, informatica e chimica facilitano il coinvolgimento dei ragazzi in svariate attività col gruppo classe. Questo li fa sentire protagonisti e partecipi in prima persona delle diverse attività didattiche e educative proposte.

Gli alunni, quando necessario, vengono supportati dal docente specializzato anche durante le attività pratiche di laboratorio e gli stage all'interno delle diverse strutture ricettive. I ragazzi diversamente abili hanno così modo di acquisire conoscenze e/o abilità pratiche, attraverso l'uso di strumenti di laboratorio che permettano il futuro inserimento nelle diverse realtà professionali.

## 5. Indicazioni generali attività didattica

### L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)

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 complessiva minima non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali.

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 ad imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali).

Tutti gli allievi hanno espletato i PCTO, 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 *stage* 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*;

- ✓ 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.

Le attività in dettaglio relative ad ogni singolo allievo per gli anni scolastici 2020/2021- 2021/2022- 2022/2023 sono riportate nell'**allegato n. 4**.

## 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 curricoli 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 curricolo 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, lo sviluppo ecosostenibile e la 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 discipline tecnico-scientifiche, ma anche con tanta letteratura e giornalismo d'inchiesta, con l'educazione motoria, artistica e con le materie che attengono all'enogastronomia. Anche 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 nell'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** e 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.

Tanto premesso, la scuola ha redatto un curriculum di Educazione civica che declina i nuclei tematici sopra elencati e che è inserito nel PTOF.

#### **Attività e UDA svolte (si consulti Allegato 5)**

I percorsi di Educazione civica rispondono alla necessità di cultura, valori, legalità e allo sviluppo di competenze che rendano lo studente capace di pensare e agire di fronte la complessità dei problemi e delle situazioni che si trova ad affrontare e a risolvere quotidianamente, mobilitando la sua sfera cognitiva ed intellettuale, ma anche la sua parte emotiva, sociale, etica e valoriale.

E' compito specifico della scuola promuovere interventi educativi in tal senso, volti a far maturare comportamenti responsabili e collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. La scuola rappresenta uno spazio educativo e culturale che, oltre a formare competenze e abilità, intende rafforzare il proprio ruolo nel patto di corresponsabilità tra studenti, docenti, famiglie e istituzioni, intende prevenire il diffuso malessere dei giovani che si esprime in molteplici forme e dimensioni, promuovendo attivamente la lotta alle discriminazioni e alla violenza di genere, il superamento degli stereotipi, il rispetto delle diversità e delle pari opportunità. Da qui la necessità di strutturare UDA interdisciplinari che abbiano un orizzonte in senso trasversale, conferendo particolare rilievo al concetto di cittadinanza attiva nella prospettiva di rinforzare il percorso di apprendimento continuo che si prolunga per l'intero arco della vita.

La scuola ha, in tale contesto, un ruolo fondamentale e deve mirare a far acquisire agli alunni atteggiamenti sociali positivi, comportamenti legali e, soprattutto, di attiva partecipazione, di autonomia di giudizio e di esercizio di spirito critico, strumenti mentali indispensabili per saper discriminare le varie forme di comportamento ed arginare i fenomeni negativi. L'obiettivo è educare cittadini che siano capaci di giocare il proprio ruolo nell'assunzione di scelte e nell'organizzazione democratica e civile della società.

Le UDA svolte, per i contenuti, per i metodi e per gli strumenti utilizzati, rispecchiano gli obiettivi di cui sopra.

## Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari

In relazione alle 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 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 seguente modulo.

### ***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, svilupperà questa tematica nelle forme e nei tempi stabiliti nelle personali progettazioni.

con la finalità di:

- **Costruire** una propria coscienza individuale e sociale sulla base di buone pratiche e valori condivisi;
- **Comprendere** la complessità e interdipendenza degli eventi che caratterizzano la nostra epoca, acquisendo la consapevolezza che attraverso l'azione, anche quotidiana, e l'impegno comune di tutti, si può promuovere la transizione verso un vivere più corretto e un maggiore benessere per tutti;
- **Acquisire** una buona conoscenza del proprio territorio, delle sue risorse e criticità in modo tale da poter intraprendere in maniera mirata e sostenibile.
- **Riscoprire** il senso ed il dovere civico, mediante la partecipazione a dibattiti, conferenze, progetti extracurricolari, rispettando il proprio dovere di cittadino;
- **Imparare** a valutare criticamente i comportamenti, individuali e collettivi, e dunque a conoscere e apprezzare le esperienze virtuose provenienti da istituzioni, imprese, cittadini, dell'innovazione e della tecnologia;
- **Conoscere** nuovi strumenti operativi e nuovi percorsi di aggiornamento delle proprie conoscenze e competenze professionali per dare impulso ad un apprendimento permanente.
- Tale modulo ha previsto il coinvolgimento di tutte le discipline, al fine, anche, di dare una visione unitaria e non parcellizzata del sapere e soprattutto in vista dell'Esame di Stato. Ogni docente, in relazione alla rispettiva materia di insegnamento, ha sviluppato questa tematica nelle forme e nei tempi stabiliti nelle personali progettazioni disciplinari.

## 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:

- Formare persone e cittadini responsabili con una propria identità, aperti alle trasformazioni del mondo culturale, economico, sociale e sensibili alla tutela ambientale;
- Formare persone e cittadini inclini alla cultura della pace, della solidarietà, dell'accoglienza;
- Formare persone e cittadini capaci nelle relazioni interpersonali e nell'esercizio della rappresentanza;
- Promuovere l'autostima, l'autonomia, la coscienza critica, la creatività, l'autenticità;
- Contribuire a promuovere l'acquisizione di competenze culturali, professionali, relazionali che consentano una collocazione lavorativa di elevato livello e un adeguato inserimento nella vita sociale;
- Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti (progettare);
- Padroneggiare la comunicazione e comprendere messaggi di diverso genere e complessità, utilizzando linguaggi e supporti diversi (comunicare);
- Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri (collaborare e partecipare);
- Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni, utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline (risolvere problemi);
- Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni fra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo (individuare collegamenti e relazioni);
- Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni (acquisire ed interpretare l'informazione).

Al fine di tradurli su un piano più concreto e articolato, sono stati conseguiti con gradualità, compatibilmente con le diverse situazioni di partenza dei discenti, continuità didattica dei docenti, competenze, capacità e impegno di studio.

Per raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno lavorato sui seguenti livelli:

- Acquisizione degli obiettivi minimi per ogni disciplina;
- Acquisizione della terminologia e del linguaggio base delle singole discipline;
- Sviluppo e rafforzamento delle capacità di attenzione, concentrazione e osservazione;
- Acquisizione della capacità di eseguire i lavori assegnati con continuità e puntualità;

- Acquisizione di competenze comunicative nelle varie discipline.

## Finalità dell'Intervento Educativo per Competenze

### AREA LINGUAGGI

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team-working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

### AREA MATEMATICA

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

### AREA STORICO - SOCIALE

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze del mercato del lavoro.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
- Conoscere l'attività letteraria degli scrittori del tempo e saperla rapportare al contesto storico-sociale.

## **AREA PROFESSIONALE**

- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## **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.

### **Metodologie**

Lezione frontale, dialogata, cooperativa

Metodo induttivo e deduttivo

Scoperta guidata

Lavori di gruppo

Interviste

*Problem solving*

Analisi dei casi

Attività laboratoriale

Immagini, mappe, schemi, scalette, cartelloni

Stage aziendale

Viaggi di istruzione e visite guidate

## Attrezzature e Strumenti Didattici

Libri di testo, manuali e dizionari

Riviste specializzate

Appunti e dispense

Materiale multimediale e interattivo on-line e off-line

Personal computer

Palestra

Laboratori

LIM

## 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.

Esse, 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	ING	FRA	DTA	Lab. SALA	Lab. CUC.	ALIM	MAT	IRC	Sc. Mot.
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 semi-strutturate	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

### Crediti scolastici e formativi: i criteri

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

<b>Categoria</b>	<b>Modalità</b>	<b>Tipologia</b>
<b>Credito scolastico extracurricolare</b>	Acquisito in orario extracurricolare	- corsi regionali svolti nella scuola
<b>Credito formativo</b>	Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato	- corsi di lingua - corsi di informatica - attività di formazione - attività di volontariato - sport

Sulla base dell'allegato A al D.lgs.62/2017, in sede di scrutinio finale, il Consiglio di Classe attribuirà il punteggio per il credito scolastico maturato nell'ultimo anno fino a un massimo di 15 punti che si sommerà al credito assegnato per il terzo e quarto anno per un massimo di 40 punti.

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

Attribuzione credito scolastico

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III ANNO</b>	<b>Fasce di credito IV ANNO</b>	<b>Fasce di credito V ANNO</b>
M < 6	-	-	<b>7-8</b>
M=6	7-8	8-9	<b>9-10</b>
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	<b>10-11</b>
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	<b>11-12</b>
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	<b>13-14</b>
9 < M ≤ 10	11-12	13-14	<b>14-15</b>

Il Consiglio di Classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi e 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).

Nell'allegato n.6 è presente la tabella dei crediti conseguiti nel III e nel IV anno.

## 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, quando 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:
  - o Per frequenza assidua punti 0,20;
  - o Per interesse, impegno e partecipazione punti 0,20;
  - o Per attività complementari organizzate dalla scuola punti 0,20;
  - o 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);
  - o 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.

## 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 e 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 e altre attività extracurricolari nel triennio 2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023

### Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

- Aziende del Territorio Nazionale
- Aziende del Territorio Regionale
- Tirocini aziendali
- Enti di formazione
- Progetti di cittadinanza

### Viaggi di istruzione/ Visite guidate

- Udienza pontificia- Città del Vaticano
- Spettacolo Teatrale “*Le Streghe*”- Teatro Massimo (BN)- marzo 2023
- Stage di animazione turistica presso Lazise (VR) (aprile 2023)
- Viaggio d'istruzione in Grecia (maggio 2023)

### Attività attinenti a Cittadinanza e Costituzione – Educazione alla legalità

- Convegno sui temi della legalità e della Memoria con rappresentanti di Libera e la famiglia di Biscardi (ENOTECA COMUNALE 5/10/2022);
- Evento: 52, UN NUMERO TANTE VITE- (Ass. LIBERA, Ass. SCARPETTA ROSSA)- 30/11/'22
- Evento: “21 marzo è possibile” (Ass. Libera/ Comune di Castelvenere)
- Concorso Premio Campania-Europa (AREC CAMPANIA) (Feb-Aprile 2023)
- Manifestazione Napoli (LIBERA CAMPANIA) -26/04/2023
- Visita Palazzo Chigi – 13/05/2023

### Progetti PON

- “*In Laboratorio*”- corso di informatica ( 2022/23)
- Competenza digitale. “Penso e... posto”- strumenti e strategie per contrastare i fenomeni del bullismo e cyberbullismo. (2022/23)

### Corsi professionalizzanti

- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- COCA-COLA –HBC- corso multimediale focalizzato (ottobre 2020);
- ITALIA *Youth Empowered*- per il potenziamento delle *life skills* e *business skills* (2020/21);
- Camera di commercio di BN, Valisannio, JA Italia: Idee in azione- percorso di educazione imprenditoriale, in modalità e-learning ( 2020-21);

- Progetto: *Identità Golose*: “Costruire un nuovo futuro- PCTO Digital Edition 2020/2021”; proposto dalla Job Training (partner tecnico di Identità Formazione Milano).

## Ampliamento dell’offerta Formativa

### Attività didattiche consolidate

- Sportello ascolto adolescenti
- 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

### Altre attività

Gli alunni sono stati inoltre impegnati in occasione di manifestazioni ed eventi tenutisi presso l’Istituto o fuori sede, svolgendo delle esercitazioni “Speciali”.

- Realizzazione di buffet per le Attività di Orientamento in ingresso degli alunni della scuola secondaria di primo grado
- Realizzazione di buffet per le Attività di Orientamento per l’ “*Open Day*”
- Realizzazione di catering
- Allestimento per la colazione di lavoro seguita alla Tavola rotonda: scuola e aree interne – criticità e prospettive
- Preparazione di dolci natalizi per i mercatini di Natale

### Settimana Della Condivisione

Mesi	Giorni																	
Dicembre 2022		19	20	21	22													

### Settimana del Potenziamento e del Recupero

Mesi	Giorni																	
Febbraio 2022		14	15	16	17	18	19											

## Corsi di Recupero/Consolidamento/Eccellenza

Per gli studenti che si siano trovati in difficoltà nel seguire lo svolgimento del programma sono state organizzate pause didattiche durante le quali ogni insegnante ha effettuato attività di “recupero mirato” in itinere, cioè in orario curricolare, evitando all'alunno il rientro pomeridiano.

Alla fine dell'intervento, i docenti hanno effettuato un feedback della durata di almeno due ore adottando la pedagogia dell'errore e di laboratorio. Ogni anno, dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, si svolge “la settimana del recupero e del potenziamento” con la programmazione di attività mirate per aiutare gli studenti a superare le difficoltà di apprendimento emerse in sede di valutazione oppure per stimolarne in maniera proficua le potenzialità.

L'azione di approfondimento, riguardante gli alunni che non presentavano insufficienze nelle discipline, ha permesso di eseguire una serie di attività da porsi come ulteriore occasione formativa per approfondire contenuti ed argomenti particolarmente interessanti. Il recupero invece è stato calibrato in funzione del tipo di difficoltà riscontrato, secondo la logica della didattica su misura.

L'attività valutativa infine ha consentito di verificare l'efficacia dei percorsi svolti dai docenti curricolari.

## 8. Indicazioni relative allo svolgimento dell'esame di Stato

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) , le prove d'esame si sostanziano in una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, in una seconda prova scritta nazionale 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.

Con l'Esame di stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta:  
la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la “cornice nazionale generale di riferimento” e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica e La descrizione dell'esperienza di PCTO. Si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare: in poche parole, la commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente:

- prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata: 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.

Si allegano le griglie di valutazione predisposte dal MIUR e rielaborate dal Consiglio di Classe. **(Allegato n. 7).**

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

**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.**

## 9. Allegati al presente documento

- Allegato 1 - Elenco alunni
- Allegato 2- Variazione del CDC nel triennio
- Allegato 3 - Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- Allegato 4 - Report PCTO Triennio 2020/21 2021/22 2022/23
- Allegato 5 - UDA di Educazione Civica
- Allegato 6 - Tabella crediti III e IV anno
- Allegato 7- Griglie di Valutazione
- Allegato 8 - Tracce delle simulazioni
- Allegato 9- Documentazione riservata al Presidente



Publicato all'albo dell'Istituto il giorno \_\_\_/05/2023

Publicazione sul sito: [iisfaicchio-castelvenere.edu.it](http://iisfaicchio-castelvenere.edu.it)

	<p>IL DIRIGENTE SCOLASTICO Dott.ssa Elena Mazzealli</p>
--	-------------------------------------------------------------