



**ISTITUTO SUPERIORE FAICCHIO**  
**C.F. 90003320620 C.M. BNIS02300V**

A775CA2 - ufficio protocollo

Prot. 0002102/U del 15/05/2023 08:24 II.2 - Consiglio di classe e di interclasse



**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: **UFQEG8**

[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. n. ....

**ESAMI DI STATO**

**A.S. 2022/2023**

*Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e*

*l'Ospitalità Alberghiera*

***"Giovanni Salvatore"***

*Sede Castelvenere (BN)*

***Documento del Consiglio della classe 5 sezione B***

*Indirizzo: ACCOGLIENZA TURISTICA*

**Il coordinatore**

*Prof.ssa Orsini Maria*

**Il Dirigente Scolastico**

*Dott.ssa Elena Mazzarelli*

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

**Affisso all'Albo in data 15/05/2023**



## Sommario

<b>1. Descrizione del contesto generale</b>	<b>4</b>
<b>Dove siamo</b>	<b>4</b>
1.1 Le caratteristiche del territorio dell'utenza	4
1.2 La sede coordinata di Castelvenere	4
1.3 La sede centrale di Faicchio	4
<b>2. Le informazioni sul Curricolo</b>	<b>5</b>
<b>Il profilo in uscita:</b>	<b>5</b>
2.1 Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera	5
2.2 Gli elementi caratterizzanti il piano dell'offerta formativa	5
2.3 Caratteri specifici dell'indirizzo di studio	7
<b>Sblocchi Occupazionali</b>	<b>7</b>
2.3.1 Il profilo professionale del tecnico di Accoglienza turistica	7
2.3.2 Sbocchi occupazionali e possibilità di carriera nell'indirizzo "Accoglienza turistica"	7
2.3.3 Quadro orario settimanale dell'intero percorso di studi	8
<b>3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>10</b>
3.1 Composizione del Consiglio della Classe V sez. B	10
3.2 Variazione triennale del Consiglio della Classe V sez. B	11
3.3 Composizione e caratteristiche della Classe VB	12
3.4 Variazione del numero delle alunne nel triennio	14
3.5 La didattica a distanza nel nostro Istituto	15
3.6 Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione	15
<b>4. L'ATTIVITA' DIDATTICA- Indicazioni generali</b>	<b>15</b>
4.1 L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro	15
4.2 Finalità dei PCTO	16
4.3 Finalità educative trasversali	17
4.4 Obiettivi trasversali	17
4.5 Obiettivi professionalizzanti	17
<b>5. Percorsi di Educazione Civica</b>	<b>18</b>
5.1 Normativa di riferimento	18
<b>6. UNITÀ D'APPRENDIMENTO CON CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI</b>	<b>20</b>
<b>7. EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>21</b>
<b>8. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA MULTIDISCIPLINARE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>24</b>



<b>9. LE METODOLOGIE E GLI STRUMENTI DIDATTICI</b>	<b>24</b>
9.1 Metodologie	24
9.2 Strumenti	25
9.3 Le Verifiche	25
9.4 Strumenti di verifica utilizzati nelle discipline	26
<b>10. LA VALUTAZIONE</b>	<b>27</b>
10.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri	27
<b>11. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO SUPERIORE NELL'AMBITO DELLA FASCIA INDIVIDUATA DALLA MEDIA DEI VOTI</b>	<b>29</b>
<b>12. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO</b>	<b>29</b>
<b>13. PROGETTI ED ALTRE ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI</b>	<b>30</b>
13.1 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	31
13.2 Attività e progetti attinenti la Cittadinanza e Costituzione	31
13.3 Educazione alla legalità e al rispetto per l'ambiente	31
13.4 Progetti PON	31
13.5 Corsi professionalizzanti e formativi	32
13.6 Attività specifiche di orientamento	32
13.7 Viaggi di istruzione / visite guidate	32
13.8 Moduli per aree integrate	32
13.9 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	33
13.10 Ampliamento dell'offerta formativa	33
<b>14. INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME</b>	<b>33</b>
14.1 Struttura della seconda prova	34
14.2 Curriculum dello studente	34
14.3 Valutazione delle prove d'Esame	34
<b>ALLEGATI</b>	<b>35</b>



### ***Dove siamo***

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere è situato al centro della Valle Telesina in una collocazione geografica che pone questa piccola realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche: il turismo termale ed il turismo enogastronomico.

#### ***1.1 Le caratteristiche del territorio e dell'utenza***

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 oli extravergini. La realtà in cui opera la scuola è caratterizzata dalla presenza di fasce di popolazione a reddito medio- basso e da un alto tasso di disoccupazione soprattutto giovanile. Quasi tutti gli alunni risiedono nei paesi limitrofi; pochissimi vivono a Castelvenere o nella vicina Telesse Terme. La maggior parte degli allievi, pertanto, è soggetta ogni giorno ai disagi del pendolarismo, che il viaggio, seppur breve, impone. Va sottolineato, inoltre, che la maggior parte dei genitori degli studenti fa fatica a partecipare attivamente alla vita scolastica dei propri figli sia per impegni lavorativi, ma soprattutto perché delega alla scuola la responsabilità della loro educazione.

#### ***1.2 La sede coordinata di Castelvenere***

L'Istituto è stato istituito nell'A.S. 2000/2001 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento 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 aumentato notevolmente: tale incremento è testimonianza di un'accorta politica scolastica e dell'opportunità della decisione di collocare nel territorio della Valle Telesina una scuola collegata col mondo del lavoro e capace di offrire svariate opportunità occupazionali.

Nell'A.S. 2009/2010 l'Istituto viene associato all'ITT di Faicchio. Nel mese di maggio 2010 esso prende il nome di Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore"

La tipologia dell'indirizzo di studi "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, Scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti- come filo conduttore- in tutte le aree di indirizzo, declinate in tre distinte articolazioni:

- "Enogastronomia", con l'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"
- "Servizi di Sala e Vendita"
- "Accoglienza Turistica"

L'IPSEOA di Castelvenere a partire dall'A.S. 2019/2020 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 Ie FP 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.

Le classi dell'Istituto sono attualmente dislocate su tre plessi. La struttura ospitante principale, sita in Piazza San Barbato a Castelvenere, dispone di impianti e sistemi di sicurezza a norma che ne permettono l'accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone come punto di riferimento e traino per l'organizzazione e la gestione, all'interno della propria struttura, di meeting, convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro. L'Istituto dispone, inoltre, di un salone per le conferenze, utilizzato anche come Aula Magna, locale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa si fa promotrice. Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della Provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, questo Istituto si pone come punto 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 lo stesso potesse diventare un Centro di Formazione per docenti, alunni e Operatori della ristorazione presenti sul territorio di Benevento e provincia.

### **1.3 La sede centrale di 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.

## ***2. Le informazioni sul Curricolo***

### ***Il profilo in uscita:***

#### ***2.1 Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera***

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, alla pasticceria.

#### ***2.2 Gli elementi caratterizzanti il piano dell'offerta formativa***

Per un idoneo inserimento sociale ed operativo nel mondo del lavoro, l'Istituto, in conformità con quanto previsto dalla Carta dei servizi e dal Regolamento, ha individuato le seguenti priorità nel Piano dell'Offerta Formativa:

- Garantire un'attività scolastica ben organizzata, attraverso una didattica basata su un sistema di conoscenze, competenze, capacità e mirata alla crescita culturale e professionale nell'ambito di un percorso formativo attento ai reali bisogni dell'utenza e del territorio.



– Ampliare le attività didattiche attraverso:

- Rapporti di collaborazione con altre scuole, agenzie formative e Università;
- Collegamenti col territorio;
- Momenti e spazi a valenza culturale e professionale;
- Attività di orientamento;
- Utilizzo di strategie e parametri del mondo del lavoro.

– Promuovere:

- Corsi di formazione professionali e stage aziendali;
- Esercitazioni speciali sotto forma di attività di lavoro in favore di enti pubblici o di privati.

– Disporre di locali e laboratori idonei, rispondenti alle ultime normative in fatto di sicurezza.

Il percorso formativo richiede capacità e competenze teoriche e pratiche: questo duplice livello di valutazione determina una consistente selezione del numero degli alunni.

L'I.P.S.E.O.A. persegue gli indirizzi specifici dell'istruzione professionale con le seguenti finalità:

- Far conseguire ai giovani un valido livello di istruzione e di formazione umana e civile;
- Far acquisire una professionalità adeguata alle esigenze del mondo del lavoro, nazionale ed europeo, nel settore turistico-alberghiero.

Il piano di studio degli indirizzi previsti dal nuovo ordinamento, "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", ha lo scopo di:

- Far acquisire competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- 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;
- Favorire l'uso e l'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;
- Sviluppare la capacità di progettare ed organizzare eventi per valorizzare il patrimonio artistico- culturale del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La recente Riforma dell'istruzione professionale prevede un corso di studi suddiviso in:

- un primo biennio comune
- un secondo biennio di indirizzo
- un mono ennio conclusivo.



## ***2.3 Caratteri specifici dell'indirizzo di studio***

### ***Sbocchi occupazionali***

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento per gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela e promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio

#### ***2.3.1 Il profilo professionale del tecnico di Accoglienza turistica***

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

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

#### ***2.3.2 Sbocchi occupazionali e possibilità di carriera nell'indirizzo "Accoglienza turistica"***

- Iscrizione a facoltà universitarie e ai corsi ITS (Ist. Tecnico Superiore);
- Impiegato di ricevimento d'albergo, impiegato di portineria o di segreteria;
- Addetto al booking e alle prenotazioni, primo segretario, night auditor;
- Capo ricevimento, governante (responsabile servizio ai piani) responsabile servizi amministrativi, capo economo, responsabile delle risorse umane;
- Responsabile servizi di alloggio (room division manager), Resp. Marketing;
- Vice direttore, direttore d'albergo, general manager di catene alberghiere;
- Accompagnatore turistico, guida turistica, animatore turistico, impiegato di agenzia di viaggio, direttore tecnico di agenzia di viaggio, tour operator;
- Operatore congressuale, hostess e assistente congressuale, traduttore,
- Responsabile congressi, PCO (Professional Congress Organizer), Hostess/Steward di terra o di volo;
- Albergatore o proprietario di agenzie di viaggio.





**2.3.3. Quadro orario settimanale dell'intero percorso di studi**

<i>Discipline</i>	<i>Ore settimanali per anno di corso</i>				
	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Religione Cattolica</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Italiano</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Storia</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Inglese</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Francese</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Matematica</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Diritto</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Scienza e Cultura degli Alimenti</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
<b>Lab. Cucina</b>	<b>2*</b>	<b>2*</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Lab. Sala e Vendita</b>	<b>2*</b>	<b>2*</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Fisica</b>	<b>2</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Scienze della Terra</b>	<b>2</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Biologia</b>	<b>//</b>	<b>2</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Chimica</b>	<b>//</b>	<b>2</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Principi di Alimentazione</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>
<b>Laboratorio Accoglienza Turistica</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Tecniche di Comunicazione</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>//</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Totale Ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





**MONTE ORE PER DISCIPLINA**

DISCIPLINA	ANNO			TOTALE
	III	IV	V	
<i>Religione cattolica-Attività alternative</i>	33	33	33	99
<i>Lingua e Letteratura Italiana</i>	132	132	132	396
<i>Storia</i>	66	66	66	198
<i>Lingua straniera- Inglese</i>	66	66	66	198
<i>Seconda Lingua Straniera-Francese</i>	99	99	99	297
<i>Matematica</i>	99	99	99	297
<i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i>	132	165	165	462
<i>Scienza e Cultura dell'alimentazione</i>	132	99	99	330
<i>Lab. Servizi Accoglienza Turistica</i>		66	66	132

Discipline	Ore settimanali per anno di corso				
	I	II	III	IV	V
<b>Religione Cattolica</b>	1	1	1	1	1
<b>Italiano</b>	4	4	4	4	4
<b>Storia</b>	1	2	2	2	2
<b>Inglese</b>	3	3	2	2	2
<b>Francese</b>	2	2	3	3	3
<b>Matematica</b>	4	4	3	3	3
<b>Diritto ed Economia</b>	2	2	//	//	//
<b>Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive</b>	//	//	4	4	4
<b>Scienza e Cultura degli Alimenti</b>	2	2	3	2	2
<b>Lab. Acc, Turistica</b>	3*	2*	5	5	5
<b>Lab. Sala e Vendita</b>	2*	2*	//	//	//
<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	2	2	2	2	2
<b>Fisica</b>	2	//	//	//	//
<b>Scienze della Terra</b>	2	//	//	//	//
<b>Biologia</b>	//	2	//	//	//
<b>Chimica</b>	//	2	//	//	//
<b>Principi di Alimentazione</b>	2	2	//	//	//
<b>Laboratorio Accoglienza Turistica</b>	2	2	6	4	4
<b>Tecniche di Comunicazione</b>	//	//	//	2	2
<b>Totale Ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



### **3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE**

#### **3.1 Composizione del Consiglio della Classe V sez. B**

<b>COGNOME e NOME</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>N.ORE</b>
*****	LINGUA STRANIERA -FRANCESE	3
*****	LINGUA E LETTERE ITALIANE	3
*****	RELIGIONE-ATTIVITA' ALTERNATIVE	3
*****	LINGUA INGLESE	3
*****	MATEMATICA	2
*****	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	6
*****	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	2
*****	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
*****	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
*****	ED. CIVICA	33 (in compresenza con altre discipline)
*****	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4
*****	STORIA DELL'ARTE	2
*****	SOSTEGNO	9



### 3.2 Variazione triennale del Consiglio della Classe V sez.B

<i>Materia</i>	<i>III Anno</i>	<i>IV Anno</i>	<i>V Anno</i>
<i>IRC</i>	*****	*****	*****
<i>ITALIANO</i>	*****	*****	*****
<i>STORIA</i>	*****	*****	*****
<i>LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)</i>	*****	*****	*****
<i>SECONDA LINGUA STRANIERA (IFRANCESE)</i>	*****	*****	*****
<i>MATEMATICA</i>	*****	*****	*****
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	*****	*****	*****
<i>LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA</i>	*****	*****	*****
<i>DTA ED. CIVICA</i>	*****	*****	*****
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	*****	*****	*****
<i>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</i>	*****	*****	*****
<i>STORIA DELL'ARTE</i>	*****	*****	*****



**3.3 *Composizione e caratteristiche della Classe VB***

<i>ALUNNO</i>		<i>DATA E LUOGO DI NASCITA</i>
1	C. A	*****
2	M.A.	*****
3	M.M.	*****
4	P.M.	*****
5	R.L.	*****
6	R.N.	*****
7	V.M.R.	*****

**Con riferimento alle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, il Consiglio di Classe ritiene opportuno non inserire in questo Documento l'elenco dei nominativi degli alunni della classe. Questo 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.**

**(La tabella in chiaro è allegata al presente Documento, Allegato n.1):**

La classe si è costituita in terza nell'anno scolastico 2020-21 con n. 7 allieve tutte provenienti dai comuni limitrofi. Nell'anno 2021-22 la classe diventa articolata e ha visto l'inserimento di una nuova allieva nel corso B. Nello stesso anno, durante il percorso scolastico, due alunne hanno fatto registrare un numero eccessivo di assenze che non ha consentito loro la promozione. Nel quarto anno tutta la classe ha conseguito la qualifica professionale di "Operatore dei servizi di Accoglienza Turistica", presso l'IPSEOA di Castelvenere.

Del gruppo classe fa parte un'alunna BES per la quale è stato redatto un PEI in cui sono stati programmati gli strumenti compensativi e dispensativi al fine di dare un profilo chiaro della situazione dell'allieva e per fornire tutte le indicazioni necessarie per un sereno svolgimento dell'esame stesso. A tal fine si rinvia alla relazione finale del PEI redatta dalla docente specializzata.



La continuità didattica è stata garantita nel corso degli ultimi tre anni per quasi tutti gli insegnamenti: si segnalano soltanto cambiamenti di docenti intervenuti per alcune discipline. Durante il loro corso di studi, le allieve hanno manifestato uno spirito di apertura, supporto e aiuto reciproco, raggiungendo un livello di socializzazione che può ritenersi nel complesso soddisfacente. I rapporti interpersonali tra docenti e alunni sono stati sempre improntati al rispetto, alla collaborazione e alla disponibilità al dialogo educativo. Sin dall'inizio del triennio il livello della classe si è mostrato eterogeneo nell'impegno e nel profitto, mantenendo nel corso degli anni tale fisionomia per conoscenze, abilità, competenze e metodo di studio. Le allieve infatti hanno risposto in maniera diversa alle sollecitazioni educative dei docenti in relazione alle motivazioni individuali allo studio, al patrimonio culturale di base, all'habitus mentale acquisito. La classe risulta così costituita da un gruppo di alunne con buone capacità di analisi e sintesi che si è impegnato con assiduità, ha partecipato con interesse al dialogo e ha maturato un buon percorso cognitivo e relazionale; altre, sorrette dalla volontà di migliorare la propria preparazione culturale, hanno raggiunto risultati ottimali. Gli argomenti sono stati sviluppati secondo le linee programmatiche definite nel Consiglio di classe dai singoli docenti, come attestato dalle schede allegate relative ai programmi svolti nelle varie discipline. Nel corso del triennio la classe ha aderito alle attività proposte e curate dai docenti, partecipando con impegno ed interesse ad iniziative interdisciplinari ed extracurricolari. Buona parte delle allieve ha quindi colto le opportunità formative offerte dalla scuola, conseguendo risultati soddisfacenti anche attraverso l'esplicazione di attitudini personali. A conclusione del percorso formativo, la classe ha registrato, nel complesso, una crescita umana e culturale, offrendo spunti di riflessione sul presente e rendendo consapevoli le allieve della loro importanza nella formazione della loro personalità.

Al termine del triennio si evidenzia dunque che le allieve hanno affrontato con metodo e serietà il percorso scolastico e per questo hanno conseguito una preparazione completa ed organica nelle varie discipline, in qualche caso ottimale nelle materie d'indirizzo.

Il senso di responsabilità e la propensione al dialogo educativo si evidenziano grazie anche al contributo di alcuni elementi trainanti che hanno costituito un punto di riferimento e di forza nel creare un atteggiamento di rispetto e di fiducia reciproca. Tutto ciò ha consentito un buon affiatamento ed un valido stimolo per una sana crescita culturale, che ha dato risultati complessivi soddisfacenti, ma al tempo stesso differenziati. Le alunne più impegnate e motivate hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affinando competenze espositive, senso critico,



maturando una buona preparazione con una punta di eccellenza. La restante parte della classe ha comunque partecipato, raggiungendo risultati pienamente discreti.

Fino a metà del quarto anno, l'approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale, della scoperta guidata e del metodo attivo. In tal senso le allieve sono state stimolate alla partecipazione operativa, al dialogo tramite domande guidate e alla costruzione autonoma delle proprie conoscenze.

Positivi i risultati conseguiti nelle varie discipline di studio e la partecipazione della classe alle attività complementari (congressi, PON, corsi pomeridiani ecc.) organizzate dalla scuola, attività che hanno consentito loro di raggiungere un livello di maturità e di crescita ragguardevole.

A seguito della Riforma degli Istituti professionali (art.8 comma 3 D.P.R. 15/03/2010 n.87), che ha sostituito la terza area con attività di PCTO e alla recente Legge 107, le allieve, nel corso del 3 anno (da remoto) e del 4 anno (in presenza) hanno espletato e completato le **240** ore di PCTO, svolte presso aziende del territorio, visite didattiche programmate, incontri con esperti, lezioni in classe, laboratori, corso sulla sicurezza, seminari di orientamento, certificazioni informatiche o linguistiche, corsi online. Durante tale esperienza lavorativa, tutte hanno conseguito importanti competenze professionali, preziose per il loro futuro inserimento nel mondo del lavoro.

### ***3.4 Variazione del numero delle alunne nel triennio***

<b><i>Classe</i></b>	<b><i>III 2020/21</i></b>	<b><i>IV 2021/22</i></b>	<b><i>V 2022/23</i></b>
<b><i>VB</i></b>	7	8	7

### ***Partecipazione delle famiglie***

Quest'anno le famiglie sono state convocate due volte di pomeriggio in presenza per colloquiare con il Consiglio di classe. Le informazioni relative ai livelli di apprendimento e alle assenze sono state puntuali e tempestivamente comunicate alle famiglie. Il coordinatore di classe è sempre stato in contatto con i genitori per monitorare l'andamento didattico degli studenti e delle studentesse. 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.

### ***3.5 La didattica a distanza nel nostro Istituto***

Nel corrente anno scolastico, la didattica a distanza è stata attivata, solo ed esclusivamente in caso di documentata necessità.

### ***3.6 Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione***

Il nostro Istituto ha sempre considerato prioritaria la necessità di portare avanti un progetto che mettesse al primo posto il benessere fisico e psicologico di ogni studente. Per gli alunni con BES il processo di inclusione non è stato interrotto e il supporto della famiglia è stato fondamentale. Quest'ultima rappresenta un punto di riferimento essenziale per la corretta inclusione scolastica dell'alunno con disabilità, sia come fonte di informazioni preziose, sia in quanto luogo in cui avviene la continuità fra educazione formale ed educazione informale. Pertanto le famiglie degli alunni disabili sono state coinvolte direttamente nel processo educativo affinché, in accordo con le figure scolastiche preposte, venissero predisposte ed usate le strategie e le metodologie necessarie per consentire ai ragazzi di seguire con profitto le attività scolastiche, in relazione alle specifiche necessità. La famiglia partecipa alla formulazione del PEI e del PDP, nonché alla loro integrazione ed è chiamata a formalizzare con la scuola un patto formativo.

## ***4. L'ATTIVITA' DIDATTICA- Indicazioni generali***

### ***4.1 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 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 ad 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 curricolo flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio. L'intenzione è di introdurre nel curricolo 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.

#### **4.2 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 auto progettazione 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 conseguano 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



#### **4.3 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.

#### **4.4 Obiettivi 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

#### **4.5 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 alberghiera e 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 ai PCTO di ogni singolo allievo per gli anni scolastici 2019/20-2019/2020 -2020/21-2021/22 sono riportate nell'**Allegato n. 2**.

## ***5. Percorsi di Educazione civica***

### **5.1 Normativa di riferimento**

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



naturali e con la Geografia; l'educazione alla legalità e al contrasto delle mafie si innerva non solo della conoscenza del dettato e dei valori costituzionali, ma anche della consapevolezza dei diritti inalienabili dell'uomo e del cittadino, del loro progredire storico, del dibattito filosofico, religioso e letterario. Si tratta dunque di far emergere elementi latenti ma presenti nella attuale didattica e di rendere consapevole la loro interconnessione, nel rispetto e in coerenza con i processi di crescita dei ragazzi. Le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

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

**Attività e tematiche svolte-TRIENNIO**

<i><b>NUCLEI TEMATICI</b></i>	<i><b>CONOSCENZE</b></i>	<i><b>ABILITA'</b></i>	<i><b>COMPETENZE</b></i>
<p><i><b>COSTITUZIONE</b></i></p> <p><i><b>DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE)</b></i></p> <p><i><b>LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ</b></i></p>	<p>Conoscere le principali norme che regolano la convivenza civile e democratica</p> <p>Conoscere i principali obblighi e diritti del lavoratore</p>	<p>Saper cogliere la giusta dimensione di cittadino nel contesto territoriale, nazionale e globale</p> <p>Sapersi confrontare nel contesto lavorativo in un'ottica cooperativa e di produttività</p>	<p>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</p> <p>Essere in grado di declinare i principi di legalità, di partecipazione e di solidarietà nel quotidiano privato, lavorativo e pubblico</p> <p>Partecipare ad azioni e ad eventi di contrasto ad ogni forma di illegalità e di ingiustizia sociale</p>
<p><i><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></i></p> <p><i><b>EDUCAZIONE AMBIENTALE</b></i></p> <p><i><b>CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO</b></i></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>Conoscere le tecnologie digitali appropriate per condividere</p>	<p>Saper individuare comportamenti pubblici e privati improntati alla realizzazione di un modello di sviluppo sostenibile</p>	<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Adottare i comportamenti più</p>



<p><b>CITTADINANZA DIGITALE</b></p>	<p>dati, informazioni e contenuti digitali.          Conoscere i modi per proteggere la reputazione online          Conoscere le modalità per proteggere i dispositivi e i contenuti digitali</p>	<p>Saper individuare le risorse del proprio territorio per una loro corretta e sostenibile valorizzazione</p> <p>Saper scegliere le misure di sicurezza, e le modalità per tenere conto dell'affidabilità e della privacy          Riconoscere gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo</p>	<p>adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.          Adottare e promuovere corretti stili di vita per il benessere e la salute propria e degli altri</p> <p>Governare responsabilmente i mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali          Saper gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali          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>

## **6. Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari**

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



## 7. Educazione Civica

A partire dall'anno scolastico 2020/21 diventa obbligatorio lo studio dell'Educazione Civica, trasversale alle altre discipline, con un monte ore annuo dedicato e voto autonomo. Sono tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione Civica:

- ~ Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- ~ Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e territorio.
- ~ Cittadinanza digitale.

<i>TEMA</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>ABILITÀ</i>	<i>CONOSCENZE</i>	<i>ORE</i>	<i>DISCIPLINA</i>
<b><i>COSTITUZIONE</i></b>					
<b>Elementi fondamentali del diritto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praticare il rispetto dell'altro come portatore di diritti, e osservare i propri doveri</li> <li>• Saper assumere comportamenti responsabili e costruttivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme giuridiche e sanzioni</li> <li>• Le fonti del diritto</li> <li>• Legislazione regionale e i conflitti con lo Stato</li> <li>• I soggetti del diritto</li> </ul>	4	Diritto
<b><i>SVILUPPO SOSTENIBILE</i></b>					
<b>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030</li> <li>• Capacità di acquisire un pensiero critico</li> <li>• Assumere consapevolezza dell'apporto che ciascuno può dare al miglioramento della società globale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'educazione alla cittadinanza globale</li> <li>• Sconfiggere la povertà</li> <li>• Le migrazioni</li> <li>• Istruzione di qualità</li> <li>• Ridurre le disuguaglianze</li> <li>• Il consumo e la produzione responsabili</li> <li>• Pace, giustizia e istituzioni solide</li> </ul>	7	Diritto Italiano
<b>Tutela delle identità, delle produzioni e</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di valorizzare i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato agroalimentare italiano</li> </ul>	5	Economia aziendale



<p><b>delle eccellenze agroalimentari</b></p>	<p>tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p>prodotti e le eccellenze agroalimentari locali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La geografia del gusto</li> <li>• La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco</li> <li>• I marchi di qualità agroalimentare</li> <li>• Le contraffazioni dei marchi alimentari</li> </ul>		
<p><b>Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</li> </ul>	<p>Comprendere il valore storico/artistico del proprio territorio</p> <p>Comprendere la necessità di conservare e valorizzare i beni culturali e artistici</p> <p>Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità</p>	<p>Il valore del patrimonio culturale italiano</p> <p>La tutela dei beni culturali</p> <p>La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali</p> <p>Esperienze extrascolastiche (visite guidate, incontri)</p>	<p>3 4</p>	<p>Italiano Lingue straniere Storia dell'arte</p>
<p><b>Norme di protezione civile</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere la complessità e fragilità dei sistemi ecologici</li> <li>• Saper analizzare gli impatti positivi e negativi delle attività antropiche sull'ambiente</li> <li>• Mettere in atto comportamenti di prevenzione e di primo soccorso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le emergenze del territorio italiano</li> <li>• Il volontariato nella protezione civile</li> <li>• Il primo soccorso</li> </ul>	<p>3</p>	<p>Scienze motorie</p>
<p><b>Educazione alla salute e al benessere</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il legame esistente fra il comportament</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Servizio sanitario nazionale</li> </ul>	<p>4</p>	<p>Italiano Scienze motorie</p>





	adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale	o personale, l'ambiente e la salute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il doping sportivo</li> <li>• La dipendenza da alcol e droga</li> <li>• Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito</li> </ul>		
<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>					
<b>Forme di comunicazione e digitale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di accedere ai mezzi di comunicazione</li> <li>• Saper interagire nel dibattito web con consapevolezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I pericoli della disinformazione</li> <li>• Storia, evoluzione e ruolo dei principali media</li> <li>• Gli influencer e la psicologia del consumatore</li> </ul>	3	Informatica
<b>Totale</b>				<b>33</b>	

**Modulo per Aree Integrate**

In relazione alle recenti disposizioni normative riguardanti la destinazione negli istituti di formazione professionale di una percentuale dell'orario curriculare alla cosiddetta flessibilità, e dopo aver analizzato i provvedimenti e le procedure messe in atto dal Ministero della Pubblica Istruzione, in sede dipartimentale è stato stabilito di realizzare il modulo pluridisciplinare per Aree integrate dal seguente titolo:

**“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

con la finalità di:

- Recuperare il concetto del diritto alla salute, inteso come valore da salvaguardare, soprattutto nell'epoca Covid-19;
- 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;
- Adottare conseguentemente scelte consapevoli nella vita quotidiana (uso della mascherina e dei guanti, corretta igiene personale, distanziamento sociale), che tengano conto delle ripercussioni delle scelte individuali e collettive sui diversi effetti della pandemia da Covid-19;



- 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 per facilitare la comunicazione a distanza, mediante app o software atti a migliorare il processo comunicativo in un'epoca così travagliata dal Corona Virus.

## **8. 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.
- 

## **9. 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.

### **9.1 Metodologie**

- Lezione frontale, dialogata, cooperativa
- Attività laboratoriale
- Apprendimento cooperative
- Brain- storming
- Learning by doing
- Metodo induttivo e deduttivo



- Stage aziendale (PCTO)
- Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...)
- Flipped Classroom
- Immagini, mappe, schemi, sintesi, formulari
- Lezione erogata in modalità mista
- Utilizzo dell'indirizzo email per la consegna di esercizi
- Lavori di gruppo, esercitazioni individuali
- Apprendimento tramite tecnologie
- Didattica breve
- Interviste
- Analisi dei casi
- Mappe concettuali realizzate tramite software specifici

## **9.2 Strumenti**

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

## **9.3 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.

9.4 *Strumenti di verifica utilizzati nelle discipline*

<i>Modalità</i>	<i>ITALIANO</i>	<i>STORIA</i>	<i>SCIENZE ALIMENTAZIONE</i>	<i>INGLESE</i>	<i>FRANCESE</i>	<i>LAB. ACC. TURISTICA</i>	<i>TPP</i>	<i>IRC</i>	<i>DTA</i>	<i>MATEMATICA</i>	<i>SC.MOTORIE</i>	<i>A.PR. ALIM.</i>
<i>Interrogazioni</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Compiti individuali</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Discussione guidata</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Analisi testo</i>	X	X		X	X							
<i>Sviluppo modulare di un argomento</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Tema</i>	X	X										
<i>Relazione</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Saggio breve/articolo di giornale</i>	X	X										
<i>Prove strutturate</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Prove semi strutturate</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Trattamento sintetico</i>	X	X	X	X	X		X					X
<i>Prove pratiche</i>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



## 10. 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

### 10.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri

Categoria	Modalità	Tipologia
<b>Credito scolastico curriculare</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>Credito scolastico extracurricolare</b>	Acquisito in orario extracurricolare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corsi regionali svolti nella scuola</li> </ul>



<b>Categoria</b>	<b>Modalità</b>	<b>Tipologia</b>
<b>Credito formativo</b>	Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corsi di lingua</li> <li>• Corsi di informatica</li> <li>• Attività di formazione</li> <li>• Attività di volontariato</li> <li>• Sport</li> </ul>

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22, si attribuirà dapprima il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base dell'allegato A al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi si convertirà il predetto credito in cinquantesimi, sulla base della tabella B di cui all'allegato C all'OM 65/2022 riportata di seguito.

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

<i>Media dei voti</i>	<i>Fasce di credito Classe quinta</i>
M < 6	7-8
M = 6	9-10
6 < M ≤ 7	10-11
7 < M ≤ 8	11-12
8 < M ≤ 9	13-14
9 < M ≤ 10	14-15

La tabella dei crediti relativi al terzo e quarto anno è allegata al Documento (**Allegato n. 4**)

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, curriculari ed extracurriculari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di PCTO (Ex-Alternanza Scuola-Lavoro)



## ***11. 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 indirizzo di studi frequentato. Potranno essere presentati massimo due attestati e saranno valutati 0.10 cadauno);
- Per le valutazioni positive relative all'Alternanza Scuola Lavoro, stage e tirocini aziendali: sufficiente (0,05 punti), discreto (0.10 punti), buono (0.15 punti), ottimo/eccellente (0.20 punti). (La valutazione dei percorsi di Alternanza sarà effettuata dai Consigli di classe nello scrutinio del quinto anno per l'ammissione all'Esame di Stato).

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

## ***12. Criteri di attribuzione del credito formativo***

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

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





**13. Progetti ed altre attività extracurricolari**

**REPORT PROGETTI-ATTIVITÀ**

**LEGALITA', CITTADINANZA E VALORIZZAZIONE DEL MERITO**

**Docente referente: Caterina Luciano**

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

<b>Titolo del Progetto/Concorso</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Studenti coinvolti</b>
Evento <b>"In memoria di...</b> Associazione Libera Famiglia di A.M. Biscardi	Convegno sui temi della legalità e della Memoria con rappresentanti di Libera e la famiglia di Biscardi Enoteca comunale.	<b>Tutta la classe</b>
Evento <b>"52, un numero tante vite"</b> Comune di Castelvenere Associazione Libera Ass. <i>Scarpetta rossa</i> Ass. <i>La casa delle donne di Villa Fiorita</i>	Convegno con rappresentanti di associazioni e del Comune di Castelvenere sul tema della violenza sulle donne. Marcia sulle strade del paese e inaugurazione di una panchina rossa.	<b>Tutta la classe</b>
Evento <b>"E' possibile"</b> Ass. Libera-Comune di Castelvenere	Corteo per le strade cittadine e lettura dei nomi delle vittime innocenti della criminalità organizzata presso il Teatro comunale di Castelvenere	<b>Tutta la classe</b>
Concorso <b>Premio Campania-Europa</b> AREC Campania	Preparazione di elaborati sulle problematiche europee in una prospettiva di integrazione.	<b>Alunna</b> <b>Maria Merola</b>
Progetto-Concorso <b>Cuciniamo (al) bene</b> COORDINAMENTO LIBERA-CAMPANIA	Seminari formativi online sui temi della Memoria delle vittime della criminalità organizzata e sulle ecomafie. Presentazione di un video-documentario sulle attività di cittadinanza svolte e preparazione di una creazione dolciaria presentata al concorso il 26-04-2023	<b>Tutta la classe</b>
Concorso <b>Premio artistico-letterario Delcogliano-Iermano</b> Ass. LIBERA Coordinamento di Benevento	Produzione di elaborati sul tema della pace	<b>Tutta la classe</b>



### ***13.1 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento***

- Stage formativo – presso agenzie di viaggio o strutture alberghiere del territorio
- Accoglienza all'evento di formazione ANP all'Enoteca comunale di Castelvenere.
- 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.
- Accoglienza convegno "Il vino nel piatto" tenutosi nell'Enoteca culturale
- Accoglienza convegno organizzato dall'ANP e ANDIS.
- Accoglienza convegno Rotary Club Valle Telesina "Le origini delle dipendenze
- Cyberbullismo e uso di alcolici
- Convegno "Le sentinelle della salute"

### ***13.2 Attività e progetti attinenti la Cittadinanza e Costituzione***

- Marcia della legalità-Napoli: partecipazione alla XXIV giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti in Campania, organizzata dall'Associazione Libera.
- Partecipazione all'incontro dibattito sul tema "promozione e cultura della legalità".
- Corso di Cittadinanza – Attiva, centro studi sociali Bachelet.

### ***13.3 Educazione alla legalità e al rispetto per l'ambiente***

- Partecipazione alla manifestazione-corteo "Fridays for Future" promossa da Greta Thunberg in difesa dell'ambiente.
- Partecipazione al convegno-dibattito sul cyber bullismo e abuso di alcolici.
- Partecipazione al progetto "Fuori dai giochi": promosso dalla Caritas diocesana sul tema del contrasto al gioco d'azzardo.
- Partecipazione alla giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.
- Partecipazione alle attività per: Il "Giorno della memoria" e il "Giorno del ricordo".
- Partecipazione al convegno "Sentinelle della salute, lotta alle dipendenze".

### ***13.4 Progetti PON***

- PON "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020.Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE)



- Pon FSE –potenziamento delle competenze di base di lingua italiana “Italiano che passione”.
- PON “Fare Scienza” an. Sc. 2020/21”
- Pon “Sportivamente” an. Sc. 2020/21
- Modulo – ITALIANO...IN CORSO. PON “La mia terra: natura, storia, cultura e arte” -
- PON “Orientamento e ri-orientamento”. ACCOGLIENZA I.C “S. GIOVANNI BOSCO” SAN SALVATORE TELESINO

### **13.5 Corsi professionalizzanti e formativi**

- Stage di animazione in Castagneto Carducci.
- S.I.G.E.P (Rimini): stage formativo.
- “Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro”: corso di formazione generale in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

### **13.6 Attività specifiche di orientamento**

- Partecipazione all’Univexpo –Salone dello studente campano presso complesso Universitario Monte Sant’Angelo, Fuorigrotta NA
- Incontri con le Forze di Polizia e Forze Armate.
- Visita guidata presso “Campus Orienta Salone dello Studente”.
- Orientamento in uscita “L’orientamento universitario on- line a casa degli studenti” - Università degli Studi della Campania” Luigi Vanvitelli”

### **13.7. 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”
- Viaggio d’Istruzione Perugia “Eurochocolate”, Assisi, Spello- Orvieto- San Marino , Castello di Gradara. (classi III-IV-V)
- Perugia: Casa del cioccolato-Assisi-Spello-Orvieto(classi III-IV-V) 20 al 23 ottobre 2021
- 26 Marzo 2022: uscita didattica Trekking nelle “Forre di Lavello”
- Dal 2 maggio al 7 maggio 2022: Stage di animazione turistica: Misano Adriatico, Repubblica di San Marino
- Dal 17 al 22 aprile 2023: Stage Animatore Turistico-Camping Village –Parco Delle Ros- Lazise- Lago Di Garda (Verona).
- Dall’8 al 13 maggio “L’Italia incontra la Grecia” Progetto Gastronomico “Aldemar Olympian Village”.

### **13.8 Moduli per aree integrate**

- “Ben-essere: vivere in un mondo sostenibile e senza dipendenze. (I e II annualità)
- “Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale” (I e II annualità)
- “Homo Faber” -luoghi e risorse”



### **13.9 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

- “La vita...giocala bene”: partecipazione alla giornata sportiva a Faicchio
- Simulazione prove INVALSI

### **13.10 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). Rispetta la privacy e garantisce l'anonimato.
- 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.
- Giorni della condivisione

### **Settimana della Condivisione**

<b>DICEMBRE 2022</b>													
18	19	20	21	22									

### **Settimana del Potenziamento e del Recupero**

<b>GENNAIO 2023</b>						
6	7	8	9	10	11	

### **14. Indicazioni relative alle prove d'Esame**

In base all'OM n. 65, l'esame prevede, oltre al colloquio orale, anche una prima e seconda prova scritta. La prima prova scritta sarà, come sempre, a cura del Ministero dell'Istruzione, nazionale e di lingua italiana (art. 19 OM n. 65). La seconda prova come recita l'art. 20 comma 1 ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studi...”.

In esecuzione all'O.M. N.53 del 03/03/2021 la sessione dell'Esame di Stato del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/22. ha inizio il giorno 22 Giugno 2022 alle ore 830, con la prima prova scritta di italiano, elaborata dal Ministero dell'Istruzione. Segue una seconda prova scritta che si terrà il giorno 23 Giugno 2022 sulla disciplina di cui all'allegato B/2 della suddetta ordinanza, predisposta con le modalità di



Prot. 0002102/U del 15/05/2023 08:24 Il.2 - Consiglio di classe e di interclasse  
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 orale. Il Consiglio di classe riunitosi in data 22/04/2022 ha deliberato che la seconda prova verterà sui nuclei fondanti delle discipline di indirizzo. Nel corso dell'anno gli alunni hanno sostenuto una simulazione per ciascuna disciplina oggetto della prova scritta. Le tracce di simulazione sono allegate al presente documento.

### **14.1 Struttura della seconda prova**

La seconda prova scritta ha per oggetto le discipline caratterizzanti il corso di studi:

**- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**- LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

La seconda prova scritta è tesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello specifico indirizzo di studi. La struttura della prova prevede documenti da analizzare, utili a raccogliere informazioni, a fornire stimoli alla riflessione. Al tal fine saranno proposti quesiti per mezzo dei quali il candidato potrà esibire il proprio bagaglio culturale e personale facendo riferimento anche alle esperienze formative condotte in contesti operativi.

### **14.2 Curriculum dello studente**

Nell' anno scolastico precedente ha debuttato un nuovo documento, il curriculum dello studente, che 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.

### **14.3 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 26/04/2022.

**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. 1071**

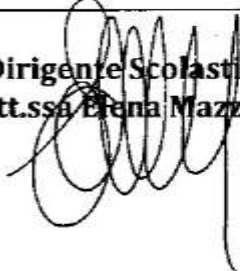


### *Allegati*

- ✓ Allegato 1- Elenco alunni
- ✓ Allegato 2 - Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- ✓ Allegato 3- Percorsi Formativi
- ✓ Allegato 4- PCTO
- ✓ Allegato 5 - Credito 3-4 anno
- ✓ Allegato 6- Tracce di simulazione
- ✓ Allegato 7-Griglie di valutazione

Publicato all'albo dell'Istituto il giorno 15/05/2023

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

	 <p><b>Il Dirigente Scolastico</b> <b>Dott.ssa Elena Mazzealli</b></p>
--	---