



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

A775CA2 - ufficio protocollo

Prot. 0002105/U del 15/05/2023 09:01 II.2 - Consiglio di classe e di interclasse



Istituto di Istruzione Superiore
Faicchio

con sede coordinata di Castelvenerè

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 R. Deicogliano e A. Iermano - 82030 - Tel. +39 0824 863478 - Castelvenerè - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154

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

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

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

DIRIGENTE SCOLASTICO **ELENA MAZZARELLI**



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE V SEZ. D

A.S. 2022/2023

Tecnico dei

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera”

Settore

“ENOGASTRONOMIA”

Opzione

“Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali”

Approvato il 10/05/2023

Affisso all'Albo il 13/05/2023.

DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Elena Mazzarelli

COORDINATORE

Prof. ssa Caterina Luciano



SOMMARIO

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

- 1.1 Dove siamo
- 1.2 Le caratteristiche del territorio e dell'utenza
- 1.3 La sede centrale di Castelvenere
- 1.4 La sede centrale di Faicchio

2. LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

- 2.1 Gli elementi caratterizzanti il Piano dell'Offerta Formativa.....
- 2.2 I caratteri specifici dell'Indirizzo di Studio
- 2.3 Il Profilo professionale di tecnico dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"- settore "Enogastronomia"- opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"
- 2.4 Gli sbocchi occupazionali e le possibilità di carriera dell'Indirizzo "Enogastronomia"- Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"
- 2.5 Le Materie dell'Area di indirizzo
- 2.6 Quadro orario settimanale dell'intero percorso di studi
- 2.7 Monte ore per disciplina

3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

- 3.1 Composizione del Consiglio della Classe V- sez D
- 3.2 Variazione triennale del Consiglio della Classe V- sez. D
- 3.3 Composizione della classe V D
- 3.4 Variazione del numero di alunni nel triennio
- 3.5 Descrizione della classe

4. EMERGENZA SANITARIA E DIDATTICA A DISTANZA

5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

6. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

- 6.1 L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola- Lavoro
- 6.2 I Percorsi di Educazione Civica
- 6.3 Unità di apprendimento con contenuti Pluridisciplinari



6.4 Programmazione Educativo- didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe

6.5 Finalità dell'Intervento Educativo per Competenze

6.6 Le Metodologie e gli Strumenti didattici

6.7 Le Verifiche

7. LA VALUTAZIONE

7.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri

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

7.3 Criteri di attribuzione del credito formativo

8. PROGETTI ED ALTRE ATTIVITA' EXTRACURRICULARI (TRIENNIO 2017/2018- 2018/2019- 2019/2020)

8.1 Ampliamento dell'Offerta Formativa

8.2 Corsi di Recupero/Consolidamento/Eccellenza

9. INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME

10. ALLEGATI



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

A775CA2 - ufficio protocollo

Prot. 0002105/U del 15/05/2023 09:01 II.2 - Consiglio di classe e di interclasse



1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Dove siamo

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

1.2 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.

1.3 La sede coordinata di Castelvenere

L'Istituto è nato nell'A.S. 2000/2001 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento. 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 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. 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 training per l'organizzazione e la gestione, all'interno della propria struttura, di meeting, convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro.



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. La scuola ha, inoltre, ottime relazioni istituzionali col Comune e con enti e associazioni del territorio con cui progetta, elabora e concretizza percorsi didattici ed extracurricolari che ampliano e rafforzano l'azione educativa e il ruolo strategico e sinergico della scuola sul territorio.

1.4 La sede centrale di Faicchio

La sede centrale accoglie n.2 indirizzi di studio: il Tecnico per il Turismo e il Professionale per i servizi socio-sanitari, articolazione Odontotecnico. 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

2.1 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 professionale 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'IPSEOA 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

2.2 I caratteri specifici dell'Indirizzo di studio

Gli alunni della classe V D, dopo il superamento degli Esami di Stato, conseguiranno il Diploma di Scuola Media Superiore di Tecnico dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" - settore "Enogastronomia" - opzione "Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali". Il Diploma di Scuola Media Superiore consente:

- l'iscrizione ai corsi universitari di laurea
- l'ammissione ai corsi di specializzazione regionali di più alto livello
- la frequenza di ulteriori corsi post- secondari
- l'accesso al mondo del lavoro o ad ulteriori corsi di specializzazione

2.3 Il Profilo professionale di Tecnico dei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" - settore "Enogastronomia" - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

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

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

L'Indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", con l'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", "Servizi di Sala e Vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'opzione "*Prodotti dolciari artigianali e industriali*" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" consegue i seguenti risultati di apprendimento:

- controlla i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico



- adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- Applica le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attua strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.4 Gli sbocchi occupazionali e le possibilità di carriera dell'indirizzo "Enogastronomia"- Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore)
- Commis di pasticceria, addetto alle produzioni dolciarie artigianali
- Pasticciere capo partita
- Responsabile dei servizi di ristorazione (food & beverage manager, banqueting manager)
- Responsabile dei servizi di pasticceria nella grande distribuzione
- Gestore di aziende di produzione dolciaria industriale e artigianale

2.5 Le Materie dell'Area di Indirizzo

- * Seconda lingua straniera (Francese)
- * DTA (Diritto e Tecniche Amministrative)
- * Scienza e cultura dell'alimentazione
- * Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
- * Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Pasticceria

2.6 Quadro Orario Settimanale dell'intero percorso di studi

MATERIA	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2	--	--	--
Fisica	2	--	--	--	--
Scienze della terra	2	--	--	--	--
Biologia	--	2	--	--	--
Chimica	--	2	--	--	--
DTA (Diritto e Tecniche Amministrative)	--	--	4	4	4



Lingua e cultura straniera (Inglese)	3	3	3	3	2
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	--	--	--
Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	--	--	3	3	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	--	--	2	3	2
Matematica	4	4	3	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina	2**	2**	--	--	--
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Sala e vendita	2**	2**	--	--	--
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Pasticceria	--	--	9	6	6
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2	2	--	--	--
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione (IRC)	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

2.7 Monte ore per discipline

MATERIA	I	II	III	IV	V	TOTALE ORE
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132	660
Storia	66	66	66	66	66	330
Diritto ed economia	66	66	//	//	//	132
Fisica	66	//	//	//	//	66
Scienze della terra	66	//	//	//	//	66
Biologia	//	66	//	//	//	66
Chimica	//	66	//	//	//	66
DTA (Diritto e Tecniche Amministrative)	//	//	//	66	66	132
Lingua e cultura straniera (Inglese)	99	99	99	99	99	495
Seconda lingua straniera (Francese)	66	66	99	99	99	429



Scienza degli alimenti	66	66	//	//	//	132
Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	//	//	99	99	99	297
Tecniche di organizzazione. e gestione dei processi produttivi	//	//	66	99	132	297
Matematica	132	132	99	99	99	561
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	//	//	//	99	66	165
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina	66**	66**	//	//	//	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici- Sala e vendita	66**	66**	//	//	//	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Pasticceria	//	//	297	99	99	495
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	66	66	//	//	//	132
Laboratorio Chimico	//	//	33*	66*	33*	132*
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66	330
Religione (IRC)	33	33	33	33	33	165
TOTALE	1056	1056	1056	1056	1056	5280

3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio della Classe V – sez. D

COGNOME E NOME		DISCIPLINA	ORE
1	FEDERICA CASALE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	6
2	PERRONE GINA	LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)	2
3	URBANO GIUSEPPINA FRANCA	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3
4	ANGELA ONOFRIO	MATEMATICA	3
5	ARIANNA FORMATO*	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3
6	MAURO PETRILLO*	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2
7	CARLO MATURO*	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE PASTICCERIA	6
8	CATERINA LUCIANO	DTA (DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)	4



9	PATRIZIA CONTI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
10	DE VIVO MIRKO	RELIGIONE CATTOLICA (IRC)	1
11	BERTA D'AGOSTINO	SOSTEGNO (AD03)	9

*Commissari interni

3.2 Variazione triennale del Consiglio della Classe V sez. D

Materia	III Anno	IV Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	D'AIELLO MARIA LUISA	GAUDINO SIMONETTA
STORIA	PANELLA ANGELAMARIA	BORRIELLO MARIAROSARIA
LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)	SENESE GIULIANA	PERRONE GINA
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	URBANO GIUSEPPINA	ORSINI MARIA
DTA (DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)	CUOMO ERMINIA	CACCIOLA VIRGINIA
MATEMATICA	RACCIO ROSA	RACCIO ROSA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROTONDI IRENE	PEZZUTO FRANCESCA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI		D'AMBROSIO MARINA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE PASTICCERIA	MATURO CARLO	IADANZA LUCIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CONTI PATRIZIA	CINICOLA ANNAMARIA
RELIGIONE CATTOLICA (IRC)	DE VIVO MIRKO	DE VIVO MIRKO
SOSTEGNO	D'AGOSTINO BERTA	D'AGOSTINO BERTA
EDUCAZIONE CIVICA	CUOMO ERMINIA	FERRUCCI CARMINE

3.3 Composizione della Classe V D

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 15 maggio").

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

3.4 Variazione del numero di alunni nel triennio

Classe	III	IV	V
V D	7	14	11



3.5 Descrizione della classe

La classe V sez. D, indirizzo Enogastronomia- opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali è composta da n.11 alunni in elenco di cui n.4 non frequentanti. Tra gli studenti il clima relazionale è positivo e improntato ad un reciproco sostegno didattico e personale. Tuttavia, l'esiguità del gruppo, ha condizionato la normale dialettica di classe che, pertanto, risulta poco vivace e stimolante. Tutti gli alunni sono in possesso dell'attestato di qualifica professionale di "operatore della ristorazione" preparazione pasti conseguito presso questo Istituto nell'A.S. 2020-2021. L'ambiente socio- economico da cui provengono gli allievi è piuttosto precario. L'estrazione culturale è, nel complesso, bassa e gli ambienti familiari modesti non forniscono sufficienti stimoli e motivazioni. Obiettivo prioritario dell'azione didattica è stato, quindi, 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 classe, durante gli ultimi due anni, ha anche subito l'avvicinarsi di vari docenti, con le conseguenti difficoltà di adattamento e il disorientamento e calo dei rendimenti soprattutto negli studenti più deboli. La DAD ha anch'essa compromesso il percorso didattico dal punto di vista della motivazione allo studio, di un costante e consapevole apprendimento, soprattutto per la prolungata assenza di esercitazioni pratiche di laboratorio. Nonostante quanto premesso, le attività didattiche sono proseguite in un clima sereno e collaborativo, grazie agli sforzi dei docenti del consiglio di classe i quali hanno sostenuto gli studenti attraverso interventi mirati per il recupero delle conoscenze di base e il raggiungimento degli obiettivi disciplinari. A livello educativo, la classe, pur nelle diversità delle specificità individuali e dei diversi ritmi di apprendimento, ha maturato comportamenti responsabili e maturi, mostrandosi scolarizzata e rispettosa delle regole di convivenza civile. La frequenza degli alunni non è stata sempre regolare, ma comunque rientrante nel monte ore richiesto ai fini della validità dell'anno scolastico. Dal punto di vista didattico- cognitivo, alcuni allievi si sono distinti per la partecipazione e l'impegno nelle discipline pratiche dove si rilevano apprezzabili risultati. Per le altre discipline, si evidenzia una incostanza nello studio e una partecipazione piuttosto passiva alle lezioni. Il consiglio di classe si è costantemente attivato per tentare di motivare gli allievi attraverso interventi e percorsi personalizzati, corsi di recupero in itinere, studio assistito, gruppi di lavoro, verifiche più ravvicinate per raggiungere gli obiettivi prefissati nella fase di programmazione iniziale. Nel corso dell'anno hanno, pertanto, sviluppato una maggiore sensibilità agli stimoli e ai numerosi interventi messi in atto, mostrando una più attiva partecipazione al dialogo formativo, conseguendo il possesso sufficiente dei concetti e delle competenze essenziali delle discipline. Il consiglio di classe, sulla base delle specificità e delle caratteristiche della classe, si è attivato con strategie diversificate, interventi individualizzati, attività di recupero e potenziamento (pause didattiche previste dal PTOF) per consentire ad ognuno il raggiungimento degli obiettivi specifici di ogni disciplina e per l'acquisizione di una formazione professionale rispondente alle diverse esigenze della realtà socio- lavorativa odierna. I percorsi formativi disciplinari sono raccolti nell'**Allegato 2**.



4. EMERGENZA SANITARIA E DIDATTICA A DISTANZA

All'indomani dell'emanazione da parte del Governo, delle misure restrittive per il contrasto all'epidemia da Covid- 19, l'intera comunità educante si è trovata all'improvviso a dover riorganizzare l'attività didattica reinventando nuove modalità di fare scuola. L'emergenza sanitaria ha introdotto la didattica a distanza. che, per molti mesi, è stata la "modalità scuola" a partire dal DPCM del 4/03/2020. Essa ha comportato, sia a livello didattico che relazionale, un gap educativo che la scuola, negli ultimi due anni, si è proposta di colmare. L'isolamento e la solitudine degli studenti durante i lock down hanno favorito, purtroppo, l'insorgere o l'aggravarsi di stress psicologici ed emotivi che hanno reso complicato il lavoro di recupero nei primi mesi dell'anno scolastico. Nonostante la scuola abbia cercato di fornire mezzi e risorse per rendere la DAD inclusiva, le difficoltà degli studenti, spesso in ambienti familiari poco sereni, sono state molteplici e, a volte, senza soluzioni. Il "ritardo" informatico, la rete internet lenta o, in alcuni casi, assente, ha compromesso e limitato la relazione educativa che, negli ultimi due anni, attraverso percorsi ad hoc e il supporto di uno sportello di ascolto con psicologo, è stata parzialmente recuperata.

5. 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 in special modo. 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 e con titolarità, utilizzando tutte le strategie didattiche come il Cooperative Learning, il Tutoring e la didattica laboratoriale, metodi che favoriscono la costruzione di un clima inclusivo. E' 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, favorendo la partecipazione alle diverse attività didattiche ed 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 permettono il futuro inserimento nelle diverse realtà professionali.



6. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' DIDATTICA

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

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola- Lavoro) sono ridenominati 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. 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; competenze imprenditoriali; 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. **Allegato 3**). 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 incontrano e ospitano 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 stipula 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.

Finalità dei PCTO

- ✓ attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di autoprogettazione personale
- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- ✓ innalzare il numero dei giovani che conseguono il diploma



- ✓ creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- ✓ sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa
- ✓ approfondire, da parte delle aziende, la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- ✓ realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

Finalità educative trasversali

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

Obiettivi formativi trasversali

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

Obiettivi professionalizzanti

Gli obiettivi da perseguire attraverso le attività svolte nell'ambito dei PCTO agevolano 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 ore di PCTO relative ad ogni singolo allievo sono riportate nell'allegato n. 3 e nel Curriculum di ciascun studente.

6.2 I Percorsi di Educazione civica

Normativa di riferimento

La legge 92 del 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica. Tutte le Istituzioni scolastiche sono state chiamate, 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, 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 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 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. 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 (vedi **Allegato4**)

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 alla complessità dei problemi e delle situazioni che si trova ad affrontare e a dover risolvere quotidianamente, mobilitando la sua sfera cognitiva ed intellettuale, ma anche la sua parte emotiva, sociale, etica e valoriale. È 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.

UDA svolte:

- 1) Istituzioni e partecipazione
- 2) La Costituzione dopo 75 anni...
- 3) Cilento: legalità, bellezza e salute
- 4) L'economia circolare
- 5) Cuciniamo (al) bene



Le tematiche scelte sono state sviluppate con prodotti finali digitali e con la partecipazione ad eventi e concorsi proposti da enti, associazioni e istituzioni. Esse sono state articolate e svolte in ore settimanali di compresenza con discipline diverse, con criterio di rotazione e finalizzate al conseguimento delle competenze comuni di cittadinanza come di seguito elencate:

Agire in modo autonomo e responsabile

Sapersi inserire in un contesto in modo attivo, consapevole e responsabile, riconoscendo i propri diritti e quelli altrui, le opportunità e i limiti.

Imparare ad imparare

Ricerca, raccogliere e organizzare le informazioni

Pianificare il proprio lavoro.

Comunicare

Rielaborare le informazioni e gestire la comunicazione adeguandola al contesto.

Collaborare e partecipare

Rispettare i ruoli

Ascoltare i diversi punti di vista

Relazionarsi con stile aperto e costruttivo.

Risolvere problemi

Individuare situazioni problematiche e strategie risolutive.

La Valutazione

La valutazione, collegiale, ha seguito i seguenti criteri:

- collaborazione e partecipazione nella realizzazione del prodotto
- completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione
- capacità di trasferire le conoscenze acquisite
- ricerca e gestione delle informazioni
- creatività
- funzionalità

Ogni studente ha fornito un'autovalutazione, in termini di percezione del livello raggiunto e dell'obiettivo da raggiungere nell'apprendimento disciplinare, utilizzando un questionario debitamente predisposto.



Rubrica di autovalutazione

Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguito <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguito <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguito <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguito <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente



	<input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Criteri di valutazione

CRITERI	1	2	3	4	5
Organizzazione del lavoro	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	Il prodotto contiene le informazioni basilari a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità
Correttezza grammaticale e lessicale	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza formale	Il prodotto è scritto in forma sufficientemente corretta	Il prodotto è scritto correttamente e con un lessico appropriato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza formale e della	



				proprietà lessicale	
Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà	
Uso del linguaggio tecnico-professionale	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale	Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente	Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico – professionali	
Raccolta/gestione delle Informazioni	L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena adeguata	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza.		
Punteggio totale: x/10					

Rosso livello di non accettabilità

Giallo la soglia minima di accettabilità

Verde la soglia di piena accettabilità ed eccellenza

Ciano soglia di eccellenza

6.3 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 curriculare alla cosiddetta flessibilità, il Consiglio di classe ha stabilito di destinare tale quota alla realizzazione di un *modulo pluridisciplinare* con il coinvolgimento di tutte le discipline, al fine, anche, di dare una visione unitaria e non parcellizzata del sapere. In tale ottica, sono stati particolarmente privilegiati apprendimenti inter-pluridisciplinari, attraverso collegamenti tra le varie discipline, oltre che attraverso la trattazione del modulo sotto-indicato.



Homo faber: luoghi e risorse

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:

- **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 che tengano conto delle ripercussioni delle scelte individuali e collettive sull'ambiente;
- **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;

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. L'ambiente diventa oggetto di riflessione morale essendo una realtà a rischio di cui dobbiamo sentirci tutti responsabili in un momento storico di pericolo per la salute di tutta la comunità.

6.4 Programmazione Educativo- Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe

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

- 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.

6.5 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.

6.6 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
- Attività laboratoriale
- Apprendimento cooperativo
- Stage aziendale (PCTO)
- Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...)
- Viaggi di istruzione e Visite guidate
- Flipped Classroom
- Immagini, mappe, schemi, sintesi, formulari
- Brain- storming
- Learning by doing
- Metodo induttivo e deduttivo
- Lavori di gruppo, esercitazioni individuali
- Apprendimento tramite tecnologie
- Didattica breve
- Interviste
- Analisi dei casi



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

6.7 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.



Discussioni guidate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x
Problem solving				X	X		X	X		x		x
Gruppo di lavoro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x
Simulazioni	X			X						X		
Mappe concettuali, schemi, immagini	X	X	X	X	X		X	X		X		X
Approfond.	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Prove pratiche			X	X	X	X		X		X	X	X
Ricerca e analisi di fonti e documenti	X	X	X							X		
Laboratori			X	X	X	X	X		X			X

7. 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

Che cosa si è verificato

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

7.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri

Categoria	Modalità	Tipologia
Credito scolastico curricolare	Acquisito nell'ambito dell'ordinario corso di studio	<ul style="list-style-type: none"> • frequenza • partecipazione e interesse al lavoro scolastico • approfondimento disciplinare autonomo e/o guidato • omogeneità dell'impegno
Credito scolastico extracurricolare	Acquisito in orario extracurricolare	<ul style="list-style-type: none"> • corsi regionali svolti nella scuola
Credito formativo	Acquisito fuori della scuola di appartenenza e debitamente certificato	<ul style="list-style-type: none"> • corsi di lingua • corsi di informatica • attività di formazione • attività di volontariato • sport

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico 2021/2022, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente O.M. N.65 del 14/03/2022. Il Consiglio di Classe valuterà, in sede di scrutinio finale, gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico. Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, 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.2** la tabella dei crediti conseguiti nel III e nel IV anno. Come indicato dell'O.M. N. 45 del 9/03/2023, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di 40 punti.

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

All'alunno verrà attribuito il punteggio superiore nell'ambito della fascia di credito individuata dalla media dei voti, 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:
 - 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.

7.3 Criteri di attribuzione del credito formativo

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



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

8. PROGETTI ED ALTRE ATTIVITA' EXTRACURRICULARI (TRIENNIO 2020/2021- 2021/2022- 2022/2023)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

- Aziende del Territorio Nazionale
- Aziende del Territorio Regionale
- Tirocini aziendali
- Enti di formazione
- Progetti di cittadinanza
- Seminari per la sicurezza

PROGETTI FSE

- PON COMPETENZE DI BASE-ITALIANO
- PON RESILIENZA ATTIVA
- PON SNACK BAR
- PON CREAZIONI IN CUCINA

EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'/RISPETTO DELL'AMBIENTE

- Progetto-concorso *Cuciniamo al bene* – ASSOCIAZIONE LIBERA
- Progetto-concorso *Premio artistico letterario Delcogliano-Iermano*
- Progetto – evento (25 novembre) sulla violenza sulle donne
- Evento *In memoria di...* con assoc. LIBERA. Incontro con familiari di Angelo Mario Biscardi
- *Premio Campania Europa AREC Campania*



SETTIMANA DELLA CONDIVISIONE

Mesi	Giorni																	
Dicembre 2021		19	20	21	22													

SETTIMANA DEL POTENZIAMENTO E DEL RECUPERO

Mesi	Giorni																	
Febbraio 2022		6	7	8	9	10	11											

8.1 Ampliamento dell'Offerta Formativa

8.1.1 ATTIVITÀ DIDATTICHE CONSOLIDATE

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

8.1.2 ALTRE ATTIVITA'

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"
- Preparazione di dolci natalizi nei giorni della settimana della Condivisione

8.2 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 FEED-BACK 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

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.

9. INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME

In esecuzione dell'**O.M. N.45 del 9/03/2023** (Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023) art.17, le prove d'esame scritte si svolgeranno secondo il seguente calendario:

21 giugno: prima prova scritta

22 giugno: seconda prova scritta

Esse si sostanziano in una prima prova scritta nazionale di lingua italiana che accerta la padronanza della lingua italiana nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico (art.19 OM n.45). La seconda prova (art.20 OM n.45), ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta e ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. La seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, essa è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa. L'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. Le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. La commissione dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente. Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio: **a.** di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; **b.** di saper analizzare criticamente e correlare, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO; **c.** di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un



progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione che provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi (art.22 OM n.45).

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

10. ALLEGATI

- ✓ Allegato 1 elenco alunni
- ✓ Allegato 2 Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- ✓ Allegato 3 Report PCTO
- ✓ Allegato 4 UDA di Educazione Civica
- ✓ Allegato 5 Classe V D Tabella crediti III e IV anno
- ✓ Allegato 6 Griglie di Valutazione
- ✓ Allegato 7 Documentazione studenti con disabilità



Firme dei Componenti del Consiglio di Classe della V D I.P.S.E.O.A.

A.S. 2021/2022

Enogastronomia–“Opzione prodotti Dolciari Artigianali e Industriali”

COGNOME E NOME	DISCIPLINE	Firma
Federica Casale	Lingua e letteratura italiana/Storia	
Perrone Gina	Lingua e cultura straniera (Inglese)	
Urbano Giuseppina Franca	Seconda lingua straniera (Francese)	
Angela Onofrio	Matematica	
Arianna Formato	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Mauro Petrillo	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	
Carlo Maturo	Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Pasticceria	
Caterina Luciano	DTA (Diritto e Tecniche Amministrative)/Ed.civica	
Patrizia Conti	Scienze motorie e sportive	
De Vivo Mirko	Religione cattolica (IRC)	
Berta D'Agostino	Sostegno	

Publicato all'albo dell'Istituto il giorno 13/05/2023. Consegnata copia agli studenti della classe VD il giorno 15/05/2023

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

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